



**DRŽAVNI INSPEKTORAT
SEKTOR ZA VETEIRNARSKI NADZOR I NADZOR
SIGURNOSTI HRANE**

ZAKONODAVSTVO PROIZVODI RIBARSTVA

Brankica Capek, univ.mag.vet.med

..

DG(SANTE) 2021-7161

U skladu s preporukama Komisije i dostavljenim Izvješćem **DG(SANTE) 2021-7161** koja se odnosi na audit proveden u Republici Hrvatskoj od dana **19. – 30. travnja 2021.** a koji se odnosio na **ocjenu postojećeg sustava kontrole sigurnosti hrane koji reguliraju proizvodnju i stavljanje na tržište proizvoda ribarstva**, Sektor za veterinarski nadzor i nadzor sigurnosti hrane, Služba veterinarske inspekcija iz Središnjeg ureda DIRH provela je edukacije veterinarskih inspektora koji rade u području provedbe službenih kontrola proizvoda ribarstva, do kraja 2022 godine.

Ova edukacija je nastavak **za ovlaštene veterinare delegiranih tijela**



ZAKONODAVSTVO U PODRUČJU SIGURNOSTI HRANE

- **Zakon o Državnom inspektoratu** („Narodne novine“, broj 115/18)
- **Zakon o veterinarstvu** („Narodne novine“, broj 82/13, 148/13, 115/18 i 52/2021)
- **Zakon o higijeni hrane i mikrobiološkim kriterijima za hranu** („Narodne novine“, br. 83/2022)
- **Zakon o hrani** (Narodne novine, br.18/23),
- **Zakon o službenim kontrolama i drugim službenim aktivnostima koje se provode sukladno propisima o hrani, hrani za životinje, o zdravlju i dobrobiti životinja, zdravlju bilja i sredstvima za zaštitu bilja** („Narodne novine“, broj 52/2021)



JOŠ O ZAKONODAVSTVU...

- ▶ Uredba (EU) 2017/625 Europskog parlamenta i Vijeća od 15. ožujka 2017. o **službenim kontrolama** i drugim službenim aktivnostima kojima se osigurava primjena propisa o hrani i hrani za životinje, pravila o zdravlju i dobrobiti životinja, zdravlju bilja i sredstvima za zaštitu bilja,
- ▶ Uredbe Komisije (EZ) br. 2073/2005 od 15. studenoga 2005. o **mikrobiološkim kriterijima za hranu** (SL L 338, 22. 12. 2005.), kako je posljednji puta izmijenjena Uredbom Komisije (EU) br. 209/2013,
- ▶ Uredbe (EZ) br. 178/2002 Europskog parlamenta i Vijeća od 28. siječnja 2002. o utvrđivanju **općih načela i uvjeta zakona o hrani**, osnivanju Europske agencije za sigurnost hrane te utvrđivanju postupaka u područjima sigurnosti hrane (SL L 31, 1. 2. 2002., sa svim izmjenama i dopunama)
- ▶ Uredbe (EZ) br. 852/2004 Europskog parlamenta i Vijeća od 29. travnja 2004. o higijeni hrane (SL L 139, 30. 4. 2004., sa svim izmjenama i dopunama)
- ▶ Uredba (EZ) br. 853/2004 Europskog parlamenta i Vijeća od 29. travnja 2004. o utvrđivanju određenih higijenskih pravila za hranu životinjskog podrijetla (SL L 139, 30. 4. 2004., sa svim izmjenama i dopunama),



DRŽAVNI INSPEKTORAT

- **Zakonom o službenim kontrolama („Narodne novine“, broj 52/2021) –** povjerava određene zadaće službenih kontrola i drugih službenih aktivnosti **delegiranim tijelima** u skladu s člancima 29. i 31. Uredbe (EU) 2017/625 i propisom iz područja veterinarstva

ZADAĆE OVLAŠTENIH VETERINARA DELEGIRANIH TIJELA

- Redovito i u skladu s određenom učestalosti provoditi službene kontrole
- Koristiti kontrolnu listu koja se nalazi na stranicama DIRH-a
- Kontrolna lista sadrži pitanja koja se odnose na kontrole infrastrukture i dokumentacije

SLUŽBENE KONTROLE

Subjekti u poslovanju s hranom moraju pružiti svu potrebnu pomoć kako bi se osigurala učinkovita provedba svih službenih kontrola koje provodi nadležno tijelo.

Naročito moraju:

- omogućiti pristup svim objektima, prostorijama, instalacijama i ostalim infrastrukturnama;
- pružiti uvid u svu dokumentaciju i potrebne evidencije koje zatraži nadležno tijelo (inspektor ili ovlašteni veterinar) u svrhu provođenja službene kontrole.



SLUŽBENE KONTROLE U OBJEKTIMA U POSLOVANJU S HRANOM

Objekti za preradu proizvoda ribarstva i objekti za uskladištenje proizvoda ribarstva :

Tijekom provedbe službene kontrole ovlašteni veterinar vrši provjeru:

općih podataka o objektu - valjanosti rješenja o odobrenju, te svih djelatnosti koje se obavljaju u objektu, kontrola **općih i posebnih** strukturalnih zahtjeva za objekt i opremu,

kontrolu **higijenskih zahtjeva**,

kontrolu pakiranja i ambalažiranja proizvoda ribarstva i identifikacijske oznake,

kontrolu **preduvjetnih programa i plana samokontrole (pitanja koja su sastavni dio kontrolne liste)**

Uredba (EZ) br. 853/2004 o higijeni hrane životinjskog podrijetla



A. ZAHTJEVI ZA SVJEŽE PROIZVODE RIBARSTVA

1. Ako se rashlađeni, nepakirani proizvodi ne distribuiraju, otpremaju, pripremaju ili prerađuju odmah nakon dopreme u objekt na kopnu, oni se moraju uskladištiti na ledu u odgovarajućem prostoru. Led se mora obnavljati onoliko često koliko je to potrebno. Pakirani svježi proizvodi ribarstva **moraju se ohladiti do temperature koja je približna temperaturi otapajućeg leda**.
2. Postupci poput uklanjanja glava i evisceracije moraju se odvijati higijenski. Ako je evisceracija moguća s tehničkog i komercijalnoga gledišta, ona se mora odvijati što je brže moguće nakon ulova ili istovara proizvoda. Proizvodi se moraju odmah i temeljito oprati nakon tih postupaka.

Uredba (EZ) br. 853/2004 o higijeni hrane životinjskog podrijetla



3. Postupci kao što je filetiranje ili rezanje na komade moraju se obavljati tako da se izbjegne kontaminacija ili onečišćenje odrezaka ili komada. Odresci i komadi ne smiju ostati na radnim stolovima dulje nego što je potrebno za njihovu pripremu. Odresci i komadi se moraju ambalažirati i prema potrebi, pakirati te se moraju ohladiti što je moguće prije nakon pripreme.
4. Spremniči koji se upotrebljavaju za otpremu ili skladištenje nepakiranih pripremljenih svježih proizvoda ribarstva koji se čuvaju na ledu moraju osiguravati da voda koja nastaje otapanjem leda ne ostane u dodiru s proizvodima.

Uredba (EZ) br. 853/2004 o higijeni hrane životinjskog podrijetla



5. Cijeli i eviscerirani svježi proizvodi ribarstva mogu se prevoziti i skladištiti u ohlađenoj vodi na plovilu. Nakon iskrcaja, mogu se nastaviti prevoziti u ohlađenoj vodi, te prevoziti i iz objekata akvakulture, dok ne stignu u prvi objekt na kopnu u kojem se obavlja svaka druga djelatnost osim prijevoza ili skladištenja.

Uredba (EZ) br. 853/2004 o higijeni hrane životinjskog podrijetla

B. ZAHTJEVI ZA ZAMRZNUTE PROIZVODE

Objekti na kopnu u kojima se zamrzavaju proizvodi ribarstva moraju raspolagati opremom koja ispunjava slijedeće zahtjeve:

1. imati opremu za zamrzavanje dosta snage kako bi se temperatura mogla brzo sniziti i u središtu proizvoda doseći najviše -18 °C;
2. imati rashladnu opremu dosta snage za održavanje proizvoda ribarstva u skladišnim prostorima na temperaturi od najviše -18 °C. Skladišni prostori moraju biti opremljeni uređajem za bilježenje temperature smještenom na mjestu na kojemu se može lako očitavati. Senzor mjerača temperature mora se nalaziti u dijelu skladišnog prostora u kojemu je temperatura najveća.

Uredba (EZ) br. 853/2004 o higijeni hrane životinjskog podrijetla

c. ZAHTJEVI ZA PROIZVODE RIBARSTVA DOBIVENE STROJNIM ODVAJANJEM MESA

SPH moraju osigurati ispunjavanje sljedećih uvjeta:

1. Sirovine koje se upotrebljavaju moraju ispunjavati sljedeće zahtjeve:

- (a) za proizvodnju proizvoda ribarstva dobivene strojnim odvajanjem mesa smiju se upotrebljavati jedino cijele ribe i kosti nakon filetiranja;
- (b) sve sirovine moraju biti bez unutarnjih organa.

Uredba (EZ) br. 853/2004 o higijeni hrane životinjskog podrijetla

ZAHTEVI VEZANI UZ PARAZITE



1. Subjekti u poslovanju s hranom koji na tržište stavlju sljedeće proizvode ribarstva dobivene od riba ili glavonožaca:

- (a) proizvode ribarstva namijenjene da se konzumiraju sirovi; ili
- (b) marinirane, osoljene i na neki drugi način obrađene proizvode ribarstva, ako obrada nije dovoljna da usmrti za život sposobne parazite;

moraju osigurati da sirovina ili gotov proizvod **prođe obradu zamrzavanjem** kako bi se usmrtili za život sposobni paraziti koji bi mogli predstavljati rizik za zdravlje potrošača.

Uredba (EZ) br. 853/2004 o higijeni hrane životinjskog podrijetla

2.

Za parazite osim metilja obrada zamrzavanjem mora se sastojati od sniženja temperature u svim dijelovima proizvoda na najmanje:

- (a) – 20 °C najmanje 24 sata; ili
- (b) – 35 °C najmanje 15 sati.



Uredba (EZ) br. 853/2004 o higijeni hrane životinjskog podrijetla

Subjekti u poslovanju s hranom ne trebaju provoditi obradu zamrzavanjem za proizvode ribarstva:

- (a) koji su podvrgnuti ili je predviđeno da se prije konzumacije podvrgnu termičkoj obradi kojom se usmrćuju za život sposobni paraziti. U slučaju drugih parazita osim metilja proizvod se zagrijava do temperature unutrašnjeg dijela (jezgre) od 60°C ili više u trajanju od najmanje jedne minute.
- (b) koji se konzerviraju kao zamrznuti proizvodi ribarstva dovoljno dugo da uginu svi za život sposobni paraziti;

**Uredba (EZ) br. 853/2004
o higijeni hrane životinjskog podrijetla**

(c) koji potječu iz ulova u divljini, pod uvjetom da:

ako su na raspolaganju epidemiološki podaci koji ukazuju da ribolovna područja podrijetla ne predstavljaju opasnost za zdravlje s obzirom na prisutnost parazita; i

to dopusti nadležno tijelo;

(d) koji potječu iz uzgoja riba, uzgojenih iz zametaka i koji se hrane isključivo hranom koja ne može sadržavati za život sposobne parazite koji predstavljaju opasnost za zdravlje, a ispunjen je jedan od sljedećih zahtjeva:

isključivo su uzgojeni u okolišu koji je slobodan od za život sposobnih parazita;
ili

subjekt u poslovanju s hranom provjerava postupcima koje je odobrilo nadležno tijelo da proizvodi ribarstva ne predstavljaju opasnost za zdravlje s obzirom na prisutnost za život sposobnih parazita.

Uredba (EZ) br. 853/2004 o higijeni hrane životinjskog podrijetla



2. Ako se proizvodi ribarstva pakiraju na ribarskom plovilu, subjekti u poslovanju s hranom moraju osigurati da materijal za pakiranje:
 - (a) ne bude izvor kontaminacije;
 - (b) bude pohranjen na takav način da nije izložen opasnosti od kontaminacije;
 - (c) ako je namijenjen za ponovnu uporabu, bude takav da se lako čisti i prema potrebi, dezinficira.

Uredba (EZ) br. 853/2004 o higijeni hrane životinjskog podrijetla

SKLADIŠTENJE PROIZVODA RIBARSTVA -

1. Svježi proizvodi ribarstva, odmrznuti neprerađeni proizvodi ribarstva te kuhanji i ohlađeni proizvodi od rakova i mekušaca moraju se održavati na temperaturi koja je približna temperaturi otapajućeg leda 0 do -2

Napomena : plastični sanduci mogu se nakon temeljитog pranja ponovno koristiti, dok su stiroporni sanduci namijenjeni za jednokratnu uporabu.

Proizvod (svježa riba i gotovi pakirani proizvod) se ne smije skladištiti na podu, već na plastičnim paletama koje su tako postavljene da omogućavaju slobodan protok ohlađenog zraka oko tereta te slobodan odvod vode nastale otapanjem leda.

Uredba (EZ) br. 853/200 o higijeni hrane životinjskog podrijetla



2. **Smrznuti proizvodi ribarstva** moraju se čuvati na temperaturi koja ne prelazi – 18 °C u svim dijelovima proizvoda; međutim cijela riba početno smrznuta u salamuri za proizvodnju konzervirane hrane može se čuvati na temperaturi koja ne prelazi – 9 °C.
3. **Proizvodi ribarstva koji se čuvaju živi** moraju se održavati na temperaturi i na način koji ne utječe štetno na sigurnost hrane i vitalnost proizvoda
4. **Svi proizvodi** moraju biti jasno označeni s identifikacijskim brojem proizvodne serije (šarža, partija ili lota) i podacima o proizvodu

Uredba (EZ) br. 853/2004 o higijeni hrane životinjskog podrijetla

PRIJEVOZ PROIZVODA RIBARSTVA

SPH koji prevoze proizvode ribarstva moraju osigurati ispunjavanje sljedećih uvjeta:

1. Tijekom prijevoza, proizvodi ribarstva se moraju održavati na propisanoj temperaturi. Naročito:
 - (a) svježi proizvodi ribarstva, odmrznuti neprerađeni proizvodi ribarstva te kuhanji i ohlađeni proizvodi od rakova i mekušaca **moraju se održavati na temperaturi koja je približna temperaturi otapajućeg leda**;

Uredba (EZ) br. 853/2004 o higijeni hrane životinjskog podrijetla

(b)

smrznuti proizvodi ribarstva, osim cijele ribe početno smrznute u salamuri namijenjene proizvodnji konzervirane hrane, moraju se čuvati tijekom prijevoza na jednakoj temperaturi koja ne prelazi -18 °C u svim dijelovima proizvoda, uz dopuštena kratkotrajna odstupanja prema gore od najviše 3 °C. 2.

SPH ne moraju ispunjavati uvjete ako se zamrznuti proizvodi ribarstva prevoze iz hladnog skladišta do odobrenog objekta u kojemu će se po dolasku odmrznuti u svrhu pripremanja i/ili prerade, ako prijevoz traje kratko i ako to dopusti nadležno tijelo.

Subjekti u poslovanju s hranom moraju primijeniti načela HACCP sustava čl. 5. Uredbe 852/2004, o higijeni hrane, te Pravilnika o pravilima uspostave i postupaka temeljenih na načelima HACCP sustava (NN 68/2015) - koja osiguravaju praćenje određenih faza tijekom proizvodnog ciklusa kao i utvrđivanje kritičnih kontrolnih točaka i kritičnih graničnih vrijednosti koje je potrebno pratiti radi osiguranja zdravstveno ispravne i sigurne hrane.

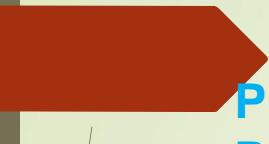
Navedeno se osigurava kroz:

- provedbu **analize opasnosti** s utvrđivanjem odgovarajućih preventivnih i kontrolnih mjera;
 - **utvrđivanje kritičnih kontrolnih točaka** u fazi u kojoj je kontrola ključna za osiguranje sigurnosti;
 - **uspostavljanje kritičnih granica** za utvrđivanje prihvatljivosti ili neprihvatljivosti proizvoda u procesu;
 - provedbu učinkovitih **postupaka nadzora** kako bi se osigurao pravilan rad i kontrola **u svim KKT**;
 - uspostavljanje i **poduzimanje odgovarajućih korektivnih mjera** kada se nadzorom utvrdi da je određena KKT izmakla nadzoru.
- VAŽNO - HACCP sustav usmjeren je na primjenu preventivnih mjera umjesto na oslanjanje na analizu gotovih proizvoda**

PRAVILNIK O MJERAMA PRILAGODBE ZAHTJEVIMA PROPISA O HRANI ŽIVOTINJSKOG PODRIJETLA (Narodne novine broj 51/2015, 106/2015, 21/2019) – „flexibility“

Odredbe ovoga Pravilnika primjenjuju se na SPH koji posluju u odobrenim objektima:

»objekt malog kapaciteta za preradu proizvoda ribarstva« čija ulazna sirovina ne prelazi količinu od **5000 kilograma proizvoda ribarstva tjedno;**



PRAVILNIK O MJERAMA PRILAGODBE ZAHTJEVIMA PROPISA O HRANI ŽIVOTINJSKOG PODRIJETLA

Prilagodba zahtjeva za ostale objekte malog kapaciteta

Članak 10.

U objektima malog kapaciteta za preradu proizvoda ribarstva i ako se ne ugrožava javno zdravstveni interes i ne dovode u pitanje udovoljavanje zahtjevima higijene hrane, dopušta se primjena sljedećih uvjeta:

- a) različite tehnološke faze proizvodnje i/ili proizvodnja različitih proizvoda može se obavljati u istoj prostoriji ako je osigurana vremenska odvojenost između proizvodnih faza i da se između pojedinih faza provodi odgovarajuće čišćenje te po potrebi pranje i dezinfekcija; zapis**

- 
- b) skladištenje sirovine, gotovih proizvoda i zadržanih proizvoda** može se obavljati **u istoj prostoriji uz odgovarajuću prostornu odvojenost**, na način da se spriječi moguća kontaminacija i pod uvjetom da su zadržani proizvodi zapakirani, zatvoreni te jasno označeni;
 - c) garderobni prostor za radnike, prostor za skladištenje ambalaže te prostor za sredstva za čišćenje i dezinfekciju proizvodnog pogona** može biti **dislociran** od radnog dijela ako se nalazi unutar kruga objekta;
 - d) korištenje istog ulaza/izlaza za sirovinu, gotov proizvod i nesukladan proizvod** ako je osigurana odgovarajuća **vremenska odvojenost**;
 - e) u objektima koji su smješteni u istom krugu gdje je i privatni stambeni objekt**, kao garderobni i sanitarni prostor može se koristiti privatni prostor koji je smješten u krugu objekta.

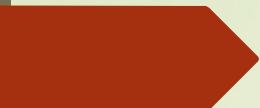


VAŽNO - OBVEZNO od strane **ovlaštenih veterinara delegiranih tijela**, mora se **provoditi nadzor nad kontrolom i vođenjem zapisa o temperaturnim režimima** u objektima za uskladištenje i/ili preradu proizvoda ribarstva (upis u kontrolnu listu)

- **kontrola upisa podataka o količinama ulazne sirovine u bazu podataka VetIs pogotovo za objekte koji su odobreni po pravilima o „fleksibilnosti“ (vezano za limitiranu količinu ulazne sirovine) na način da se provjeravaju svi ulazni dokumenti o sljedivosti (računi, primke..) i uspoređuju s upisanim količinama u aplikaciju VetIs.**
- **Dostava obavijesti u slučaju utvrđenih nesukladnosti tijekom službene kontrole** (koja nije otklonjena)
 -

Ovlašteni veterinar

- **Ovlašteni veterinar** obavezan je obavijest o nesukladnostima utvrđenim u službenoj kontroli, koje se evidentiraju u računalnoj aplikaciji, na najbrži način u pismenom obliku zajedno s preslikom zapisnika o izvršenoj službenoj kontroli, dostaviti nadležnoj ispostavi Područnog Veterinarskog ureda (e.mail, pošta)
- **Ovlašteni veterinar** tijekom provođenja službene kontrole mora obvezno izvršiti provjeru obavljanja (svih) djelatnosti za koje su SPH odobreni (uvidom u Rješenje) te za one djelatnosti koje se ne obavljaju u objektu obavijestiti nadležnog veterinarskog inspektora koji će službenim putem tražiti brisanje iz Upisnika od strane Uprave za veterinarstvo i sigurnost hrane Ministarstva poljoprivrede.



UREDBA KOMISIJE (EZ) br. 2073/2005 o mikrobiološkim kriterijima za hranu

ROK TRAJANJA

Članak 3. Opći zahtjevi



1. SPH osiguravaju sukladnost hrane s odgovarajućim mikrobiološkim kriterijima utvrđenima u Prilogu I.

U tu svrhu, SPH u svakoj fazi proizvodnje, prerađe i distribucije hrane, uključujući maloprodaju, **poduzimaju mjere**, kao dio svojih postupaka temeljenih na načelima HACCP-a, zajedno s provedbom dobre higijenske prakse, **kako bi osigurali sljedeće:**



(a) da se opskrba, rukovanje i prerada sirovina i hrane pod njihovom kontrolom provodi tako da su **zadovoljeni kriteriji higijene procesa**;

(b) da se može **udovoljiti kriterijima sigurnosti hrane primjenljivima tijekom roka trajanja proizvoda**

2. SPH odgovorni za proizvodnju proizvoda, **provode istraživanja u skladu s Prilogom II.** kako bi istražili **sukladnost s kriterijima tijekom roka trajanja.**
 - To se posebno odnosi na gotovu hranu koja pogoduje rastu bakterije **Listeria monocytogenes** i koja može **predstavljati rizik za javno zdravlje** zbog prisutnosti bakterije Listeria monocytogenes.



RASFF sustav brzog uzbunjivanja za hrani - DIRH

Uključuje : države članice EU i djelomično su uključene i članice trećih zemalja

Zakonodavni okvir: EU propisi
(178/2004,
Zakon o hrani (83/22),

Sustav brzog uzbunjivanja za hranu i hranu za životinje (RASFF)

- ▶ **POVLAČENJE** – uklanjanje zdravstveno neispravne hrane sa tržišta uključujući povlačenje iz maloprodaje i ono se provodi kada je hrana u distribuciji ali nije stigla do krajnjeg potrošača
- ▶ **OPOZIV** – uklanjanje zdravstveno neispravne hrane sa tržišta uključujući hranu koja je distribuirana do krajnjeg potrošača (što uključuje komunikaciju s potrošačima). Objava informacija na mrežnim stranicama, medijima, na vratima prodavaonice...

Zapisnik o provedenoj službenoj kontroli

- Održavanje i higijena prostorija u kojima se rukuje s hranom i ostalih prostorija, higijena osoblja
- Provjera sirovine i sljedivost
- Provjera načina praćenja i evidencije kritičnih kontrolnih točaka i dobre higijenske prakse
- Identifikacijske oznake i označavanje

Putem unificirane KONTROLNE LISTE

Delegirano tijelo _____

Adresa _____

Br. zapisnika _____

Mjesto i datum _____

Z A P I S N I K

o službenoj kontroli u objektu za preradu i pripremu proizvoda ribarstva/ uskladištenje svježih proizvoda ribarstva

odobrenog broja _____

subjekta u poslovanju s hranom _____

na adresi _____

u objektu odobrenom za _____

(navesti djelatnost objekta)

Dio objekta koji se kontrolira _____

(navesti dio objekta u kojem se provodi službena kontrola tog datuma)

Kontrolu izvršio-la:

(Ime i prezime te broj ovlaštenog veterinara)

Nazočni u ime stranke (zastupnik/opunomoćenik)

(Ime i prezime odgovorne osobe)

Službena kontrola provedena je temeljem članka 13. stavaka 2. i 3. Zakona o službenim kontrolama i drugim službenim aktivnostima koje se provode sukladno propisima o hrani, hrani za životinje, o zdravlju i dobrobiti životinja, zdravlju bilja i sredstvima za zaštitu bilja (NN 52/2021) te članka 154. stavka 2. alineje 2. Zakona o veterinarstvu (NN 82/13, 148/13, 115/2018, 52/2021).

OBJEKTI OPĆENITO - OPĆI PODACI O OBJEKTU								
Klasifikacijska oznaka Izvoda nadležnog tijela o odobrenju/registraciji objekta								
Djelatnosti koje se obavljaju u objektu								
Vrsta sirovine/proizvoda koja se proizvodi u objektu								
Radno vrijeme objekta i broj smjena tijekom radnog dana								
Odgovorna osoba objekta i broj zaposlenih osoba u objektu								
1. ODRŽAVANJE I HIGIJENA								
DIO A ODRŽAVANJE I HIGIJENA PROSTORIJA U KOJIMA SE RUKUJE HRANOM I OSTALIH PROSTORIJA								
Zadovoljavajuće stanje	S	N	NP	NAPOMENA				
1 Površina (zidova, podova, vrata, stropovi i stropne površine)								
2 Radne površine								
3 Ulazna vrata, prozori drugi otvori (sprječavaju ulazak štetočina)								
4 Osigurana je odgovarajuća i dostatna umjetna ili prirodna izmjena zraka								
5 Osigurana je odgovarajuća i dostatna rasvjeta								
6 Oprema za pranje ruku								
7 Prostori i oprema za pranje hrane								
8 Površine opreme u doticaju s hranom								
9 Odvodnja otpadnih voda								
10 Područje dopreme sirovine / područja otpreme gotovih proizvoda								
11 Sanitarne prostorije								
12 Garderobe								
13 Područja za sanitaciju opreme								
14 Prostorija za skladištenje sredstva za čišćenje i dezinfekciju								

15	Područja za skladištenje procesne opreme i pribora			
16	Skladištenje materijala za umatanje i pakiranje			
17	Postupak umatanja i pakiranja obavlja se na higijenski način			
18	Prostor za skladištenje začina i aditiva			
19	Prijevozna sredstva održavaju sirovinu i gotov proizvod na propisanoj temperaturi			
20	Prijevozna sredstva izrađena od materijala koji omogućuje primjereno čišćenje i dezinfekciju, održavana u čistom i dobrom stanju			
21	Osigurana je opskrba vodom za piće, čistom vodom ili čistom morskom vodom			
22	Led se proizvodi, njime se rukuje i skladišti se u uvjetima koji jamče zaštitu od kontaminacije			
23	Područja za pranje vozila			
24	Ostale prostorije			
DIO B	HIGIJENA OSOBLJA			
25	Osoblje nosi prikladnu i čistu radnu odjeću, te ukoliko je potrebno zaštitne kape, rukavice, maske i obuću			
26	Bolesnim i djelatnicima s otvorenim ranama zabranjen je ulazak u objekt			
27	Djelatnici ne nose nakit			
28	Pranje ruku provodi se u skladu s procedurom			
29	Osobna higijena je zadovoljavajuća te SPH posjeduje dokaze o zdravlju osoblja			
2. PROVJERA SIROVINE				
30	Sirovina je skladištena u higijenskim uvjetima			
31	Svježi proizvodi ribarstva se zaprimaju na propisanoj temperaturi ili poleđeni i o tome se vodi evidencija			
32	Smrznuti proizvodi ribarstva se zaprimaju na propisanoj temperaturi i o tome se vodi evidencija			
33	Svježina svježih proizvoda ribarstva je najmanje iznad donjih granica kriterija svježine (organoleptičko ispitivanje) i nisu vidljivo invadirani parazitima (o ulaznoj kontroli se vodi evidencija)			
34	Sirovina se čuva na propisanoj temperaturi			
35	Ukoliko je potrebno temperature čuvanja se evidentiraju			
36	Led koji dolazi u doticaj s hranom ili koji može kontaminirati hranu je proizveden od vode za piće (osim za cjelovite proizvode ribarstva kada može biti i od čiste morske vode)			
37	Postoji dokumentacija s kojom je sirovina zaprimljena te se može dokazati sljedivost			

3. PREDUVJETNI PROGRAMI i HACCP				
38	Postoji pisani plan samokontrole te postoje odgovarajuće procedure preduvjetnih programa te se uredno prate i dokumentiraju			
39	Prostori i oprema propisno su identificirani			
40	Osoblje odgovorno za uspostavu, provođenje i održavanje HACCP postupaka prošlo je odgovarajuću edukaciju			
41	Utvrđene su opasnosti koje se moraju spriječiti, ukloniti ili smanjiti na prihvatljivu razinu te su utvrđene kritične kontrolne točke			
42	Postupci praćenja kritičnih kontrolnih točaka provode se prema planu			
43	Postoji dokumentacija i zapisi koji pokazuju učinkovitost primijenjenih mjera			
44	Korektivne mjere uredno se bilježe			
45	Dokumentacija dokazuje da su provedene korektivne mjere učinkovite			
46	Dokumentacija i zapisi vode se i ažuriraju redovito i čuvaju kroz prikladno vrijeme			
4. IDENTIFIKACIJSKA OZNAKA I NAČIN OZNAČAVANJA				
47	hrana je označena propisanom identifikacijskom i/ili zdravstvenom oznakom			
48	Oznaka je stavljena izravno na pakadinu ili ambalažu, ili je otisnuta na etiketi pričvršćenoj na proizvod, pakadinu ili amabalažu, ili je to neuklonjiva privjesnica izrađena od otpornog materijala			
49	Oznaka se stavlja na vanjsku površinu spremnika ili ambalaže (za proizvode životinjskog podrijetla koji su smješteni u spremnike ili velika pakovanja, a namijenjeni su dalnjem rukovanju, preradi, pakiranju ili ambalažiranju u drugom objektu)			
50	U slučaju proizvoda ribarstva koji se prevoze u rasutom stanju: dokumenti koji prate pošiljku sadrže podatke navedene u prethodnim točkama			
51	Kod proizvoda životinjskog podrijetla koji se ambalažiraju za izravnu opskrbu krajnjeg potrošača, oznaka se stavlja na vanjsku stranu ambalaže			

5. KONTROLA GOTOVIH PROIZVODA I UVJETA ČUVANJA

52	Higijenski uvjeti skladištenja gotovih proizvoda su zadovoljavajući				
53	Gotovi proizvodi se skladište na propisanoj temperaturi				
54	Ukoliko je potrebno o temperaturama se vodi evidencija				
55	Prije stavljanja na tržište proizvodi ribarstva nisu invadirani vidljivim parazitima				
56	Gotovi proizvodi su označeni identifikacijskom oznakom (gdje je to primjenjivo)				
57	Proizvodi ribarstva dobiveni od otrovnih riba iz sljedećih porodica: <i>Tetraodontidae</i> , <i>Molidae</i> (npr. bucanj), <i>Diodontidae</i> i <i>Canthigasteridae</i> ne stavljaju se na tržište				
58	Proizvodi ribarstva podrijetlom od riba iz porodice <i>Gempylidae</i> , osobito <i>Ruvettus pretiosus</i> i <i>Lapidocybium flavobrunneum</i> , stavljaju se na tržište isključivo u pakiranju/ambalaži i označeni na odgovarajući način koji potrošača informira o načinu pripreme/termičke obrade i o rizicima prisustva tvari s mogućim gastrointestinalnim učinkom. Latinski naziv proizvoda ribarstva naveden je uz hrvatski naziv ukoliko postoji.				
59	Po oznakama na deklaraciji (gdje je to primjenjivo) se može dokazati sljedivost				

6. PROVJERA TRGOVINSKIH DOKUMENATA

60	Subjekt u poslovanju hranom primjenjuje postupke i sustave za identifikaciju subjekata u poslovanju s hranom od kojih je primio i kojima je isporučio proizvode životinjskog podrijetla				
61	Svaka zaprimljena pošiljka primljena je s dokumentom koji dokazuje podrijetlo				
62	Svaka otpremljena pošiljka poslana je s dokumentom koji dokazuje podrijetlo				
63	Zaprimljene pošiljke uredno se prijavljuju u računalnu aplikaciju VETI				

7. NUSPROIZVODI ŽIVOTINJSKOG PODRIJETLA

64	Spremni za nusproizvode su jasno označeni				
65	Iz prostora za rukovanje hranom nusproizvodi se uklanjuju što je moguće prije				
66	Ukoliko se nusproizvodi ne odvoze svakodnevno, postoji mogućnost hlađenog skladištenja nusproizvoda				
67	Skladište nusproizvoda je odvojeno od skladišta hrane				

Opis nesukladnosti:

Kontrolirane temperature (trenutačne vrijednosti, broj komore, propisana temperatura npr. -18°C)

Kritična kontrolna točka _____

(navesti KKT koja se kontrolira tog datuma, (TEHNOLOŠKA LINIJA I BROJ KKT)

Pregledani dokumenti (procedure, tablice, evidencije)

Pregledani laboratorijski nalazi (parametar, naziv laboratorija, broj nalaza, datum, vrijednost)

Zapisnik je pročitan stranci i na rad ovlaštenog veterinara delegiranog tijela subjekt u poslovanju s hranom daje sljedeće primjedbe:

Zapisnik je sastavljen u 2 primjerka od kojih se jedan uručuje subjektu u poslovanju s hranom, a skenirani primjerak dostavlja se mjesno nadležnom veterinarskom inspektoru.

Dovršeno dana _____ u _____ sati.

Potpis subjekta u poslovanju s hranom

Potpis ovlaštenog veterinara delegiranog tijela



Pravilnik o pristojbama i naknadama za financiranje provedbe službenih kontrola i drugih službenih aktivnosti (NN 123/2022) - vrijeme za provedbu službene kontrole

prerada proizvoda ribarstva

Aktivnosti	trajanje
Kontrola i provjera trgovinskih dokumenata i identifikacijskih oznaka	30 min
Dodatna uzorkovanja prema zahtjevima zemlje uvoznice	45 min
Provjera postupanja sukladno propisima o nusproizvodima	15 min
Provjera dobre higijenske i proizvođačke prakse	30 min
Provjera načina praćenja kritičnih kontrolnih točaka (KKT) i evidencija	45 min
Kontrola skladištenja proizvoda i uvjeta čuvanja	15 min

Vrijeme potrebno za obavljanje službene kontrole je 3 sata.



uskladištenje hrane životinjskog podrijetla u uvjetima kontrolirane temperature, uskladištenje hrane životinjsog podrijetla u objektima koji ne podliježu odobravanju u skladu s Uredbom (EZ) br. 853/2004

Aktivnosti	trajanje
Kontrola i provjera trgovinskih dokumenata i identifikacijskih oznaka	30 min
Provjera dobre higijenske i proizvođačke prakse	30 min
Dodatna uzorkovanja prema zahtjevima zemlje uvoznice	15 min
Provjera načina praćenja kritičnih kontrolnih točaka (KKT) i evidencija	30 min
Kontrola skladištenja proizvoda i uvjeta čuvanja	15 min

Vrijeme potrebno za obavljanje službene kontrole je 2 sata.

KONTROLNE LISTE – DELEGIRANA TIJELA – NA Internet STRANICI DIRH-A

52409 / 2022

SARDINA 3050	Evidencija vremena provođenja i utrošene kilometraže																																		
Djelatnost VIII FFP, VIII PP	Procjena rizika: Visoki rizik Učestalost: jedanput mjesечно Trajanje nadzora: 4 Vrijedi od: 01.01.2016																																		
Adresa POSTIRA 1 21410 Postira	Ovlašteni veterinar: GORANA BARIŠIN																																		
Korisnik objekta SARDINA d.o.o. 91062886911 21410 Postira, Postira, Splitsko-dalmatinska	Početak službene kontrole (datum i vrijeme): 23.11.2022 10:30																																		
	Završetak službene kontrole (datum i vrijeme): 23.11.2022 14:30																																		
	Kilometraža (odlazak i dolazak): 40 km																																		
Izvršene kontrole																																			
<table><thead><tr><th></th><th>Sukladno</th><th>Nesukladno</th><th>Nalaz/potvrda utvrđenog stanja</th></tr></thead><tbody><tr><td><input checked="" type="checkbox"/> Kontrola trgovinskih dokumenata</td><td><input checked="" type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td>Trgovinski dokumenti uredni</td></tr><tr><td><input checked="" type="checkbox"/> Kontrola identifikacijskih oznaka sirovine/hrane</td><td><input checked="" type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td>Identifikacijska oznaka sirovina ur</td></tr><tr><td><input checked="" type="checkbox"/> Kontrola uvjeta čuvanja gotovih proizvoda</td><td><input checked="" type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td>Gotovi proizvodi se čuvaju u kontr</td></tr><tr><td><input checked="" type="checkbox"/> Kontrola identifikacijskih oznaka gotovih proizvoda</td><td><input checked="" type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td>Identifikacijska oznaka gotovih prc</td></tr><tr><td><input checked="" type="checkbox"/> Kontrola postupanja s nusproizvodima</td><td><input checked="" type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td>Materijal kat.3 se skladišti u pogor</td></tr><tr><td><input checked="" type="checkbox"/> Kontrola dobre higijenske prakse</td><td><input checked="" type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td>Analitička izvješća uredna</td></tr><tr><td><input checked="" type="checkbox"/> Kontrola načina praćenja KKT i evidencija</td><td><input checked="" type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td>KKT i evidencije kontrolnih lista ur</td></tr></tbody></table>					Sukladno	Nesukladno	Nalaz/potvrda utvrđenog stanja	<input checked="" type="checkbox"/> Kontrola trgovinskih dokumenata	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Trgovinski dokumenti uredni	<input checked="" type="checkbox"/> Kontrola identifikacijskih oznaka sirovine/hrane	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Identifikacijska oznaka sirovina ur	<input checked="" type="checkbox"/> Kontrola uvjeta čuvanja gotovih proizvoda	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Gotovi proizvodi se čuvaju u kontr	<input checked="" type="checkbox"/> Kontrola identifikacijskih oznaka gotovih proizvoda	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Identifikacijska oznaka gotovih prc	<input checked="" type="checkbox"/> Kontrola postupanja s nusproizvodima	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Materijal kat.3 se skladišti u pogor	<input checked="" type="checkbox"/> Kontrola dobre higijenske prakse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Analitička izvješća uredna	<input checked="" type="checkbox"/> Kontrola načina praćenja KKT i evidencija	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KKT i evidencije kontrolnih lista ur
	Sukladno	Nesukladno	Nalaz/potvrda utvrđenog stanja																																
<input checked="" type="checkbox"/> Kontrola trgovinskih dokumenata	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Trgovinski dokumenti uredni																																
<input checked="" type="checkbox"/> Kontrola identifikacijskih oznaka sirovine/hrane	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Identifikacijska oznaka sirovina ur																																
<input checked="" type="checkbox"/> Kontrola uvjeta čuvanja gotovih proizvoda	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Gotovi proizvodi se čuvaju u kontr																																
<input checked="" type="checkbox"/> Kontrola identifikacijskih oznaka gotovih proizvoda	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Identifikacijska oznaka gotovih prc																																
<input checked="" type="checkbox"/> Kontrola postupanja s nusproizvodima	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Materijal kat.3 se skladišti u pogor																																
<input checked="" type="checkbox"/> Kontrola dobre higijenske prakse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Analitička izvješća uredna																																
<input checked="" type="checkbox"/> Kontrola načina praćenja KKT i evidencija	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	KKT i evidencije kontrolnih lista ur																																
Oznaka dokumenta: 2180-02-22-11-18G																																			

Obvezno se provjerava i evidentira u zapisnik

- SVE ŠTO SE PROVJERAVALO UPISUJE SE U KL DOKUMENTACIJA O ODRŽAVANJU OBJEKTA, npr. OŠTEČENJA ZIDOVA, PODOVA, STROPOVA, PODACI O TEMPERURI ZA KOJU SE NAVODI TOČNO MJESTO PROVJERE (npr. hladnjača br. 1), PROVJERA SANITARNIH ISKAZNICA (ime i prezime zaposlenika, provjeriti ima li stranaca i jesu li educirani u području poslovanja s hranom,
U NAPOMENU KL NAVODITI SVE ŠTO JE PROVJERENO (npr. brojevi analitičkih izvješća i rezultat istog) PROVJERA PRAĆENJA KKT...) DA BI SE NA KRAJU ZAPISNIKA U OPIS NESUKLADNOSTI I ZAKLJUČAK O PROVEDNOJ SLUŽBENOJ KONTORLI UPISALI SVI PROVJERENI DOKUMENTI, ZAPISI, PROCEDURE, TABLICE.....

















ZA KRAJ : ODGOVORNOST SUBJEKTA U POSLOVANJU S HRANOM

Sigurnost - SPH ne smije na tržište stavljati hranu koja nije sigurna

Odgovornost - SPH suodgovorni za sigurnost hrane koju proizvode, prevoze, skladište ili prodaju → u svim fazama proizvodnje, prerade i distribucije hrane

Sljedivost - SPH mora biti u mogućnosti brzo identificirati bilo kojeg dobavljača ili primatelja

Transparentnost - SPH mora odmah obavijestiti nadležno tijelo ako ima razloga vjerovati da hrana nije sigurna

Hitne situacije - SPH mora odmah pokrenuti postupak povlačenja ili opoziva hrane s tržišta ako ima razloga vjerovati da hrana nije sigurna

Prevencija - SPH mora identificirati i redovito revidirati kritične točke u svojim procesima i osigurati kontrole nad tim točkama

Suradnja - SPH mora surađivati s nadležnim tijelima u aktivnostima koje se poduzimaju za smanjenje rizika

HVALA NA PAŽNJI

- ▶ Brankica.capec@dirh.hr
- ▶ Zagreb, 24.03.2023. godine

