

---

# **Temeljno EU zakonodavstvo o bezbjednosti hrane Higijenski paket – opći okvir**

**Radionica “Priprema-izrada plana unaprjeđenja objekta”  
Podgorica 19.-21. januara 2016.**

**Montenegro Institutional Development and Agricultural Strengthening Project (MIDAS)**

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

# Sadržaj

---

- Higijenski paket
  - Razlozi donošenja
  - Osnovni principi
  - Certifikati
  - Uredbe
  - Higijenski paket – EU zakonodavstvo-Uredba 852/2004
- HACCP

# 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
  
- Krize uzrokovane hranom (BSE, Dioxin)
- Povjerenje potrošača

# Higijenski paket - Razlozi donošenja

---

- **DIREKTIVA**

*(DIRECTIVE / DIRECTIVE)*

Direktiva je, uz uredbu, najvažniji pravni akt Zajednice.

Direktiva obvezuje u pogledu rezultata koji se njome ostvaruje, ali nacionalnim vlastima prepušta izbor forme i metode provedbe. Za razliku od uredbe, direktiva služi približavanju, a ne potpunomu ujednačivanju prava država članica Unije. Zato se direktivom zadaje cilj koji se mora postići, dok su države članice obvezne prenijeti direktivu u svoj nacionalni sustav, birajući pritom formu (zakon, podzakonski akt i sl.).

U slučaju da država članica nepravilno prenese direktivu ili to uopće ne učini u zadanom roku, temeljem prakse Suda Europskih zajednica uspostavljeno je pravilo da se fizička ili pravna osoba može izravno pozivati na direktivu i prava koja iz nje proizlaze pred nacionalnim tijelima države članice.

# 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
  
- Krize uzrokovane hranom (BSE, Dioxin)
- Povjerenje potrošača

# Razlozi donošenja higijenskog paketa

---

- Potreba za promjenama
  - Legislativa
  - Organizacija kontrole

# Higijenski paket – Osnovni principi 1/4

---



- 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 2/4

---

- **UREDBA**

(*REGULATION / RÈGLEMENT*)

Uredba je uz direktivu najvažniji pravni akt Zajednice koji obvezuje u cijelosti i izravno je primjenjiva u svim državama članicama.

Svrha je uredbe ujednačivanje prava država članica, odnosno zamjena postojećih normi država članica, ako one postoje.

Nacionalne norme koje nisu u skladu s uredbom moraju se ukinuti.

Uredba se automatizmom ugrađuje u nacionalno zakonodavstvo stupajući na snagu istodobno i jednako u svim državama članicama EU-a. Da bi postala primjenjiva, svaka uredba mora biti objavljena u Službenom listu Europske unije.



# Higijenski paket – Osnovni principi 3/4

---



- 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 4/4

---

- 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

## Službene kontrole

- Analiza rizika
- Audit princip



# VETERINARSKI I ZDRAVSTVENI CERTIFIKAT ZA PROIZVODE OD MESA NAMJENJENE OTPREMI U EUROPSKU ZAJEDNICU

## HVI 49 EU - 1/2

---

- **II.1. Potvrda o javnom zdravlju / Public health attestation / Javnozdravstveno potrdilo / Közegészségügyi igazolás**
- Ja, dolje potpisani službeni veterinar, **izjavljujem da sam upoznat s relevantnim odredbama Uredbe (EZ) 178/2002, (EZ) 852/2004, (EZ) 853/2004 i (EZ) 999/2001 i potvrđujem da su gore opisani proizvodi od mesa proizvedeni u skladu s navedenim zahtjevima**, posebno da: / I, the undersigned official veterinarian, declare that I am aware of the relevant provisions of Regulations (EC) No 178/2002, (EC) No 852/2004, (EC) No 853/2004 and (EC) No 999/2001 and certify that the meat preparations described above were produced in accordance with those requirements, in particular that: / Spodaj potpisani uradni veterinar izjavljam, da sem seznanjen z ustreznimi določbami uredb (ES) št. 178/2002, (ES) št. 852/2004, (ES) št. 853/2004 in (ES) št. 999/2001, ter potrjujem, da so bili zgoraj opisani mesni pripravki proizvedeni v skladu z navedenimi zahtevami in zlasti, da: / Alulírott hatósági állatorvos kijelentem, hogy ismerem a 178/2002/EK, a 852/2004/EK, a 853/2004/EK és a 999/2001/EK rendelet vonatkozó rendelkezéseit, és tanúsítom, hogy a fenti előkészített húst e rendeletek előírásai szerint állították elő, és különösen azt, hogy:

# HIGIJENSKI PAKET



Uredba (EC) No. **178/2002**  
Opća načela i uvjeti propisa o hrani, osnivanje EFSA

*Subjekti u poslovanju  
hranom*

Uredba (EC) No. **852/2004**:  
higijena hrane

Uredba (EC) No. **853/2004**: higijena  
hrane životinjskog  
podrijetla

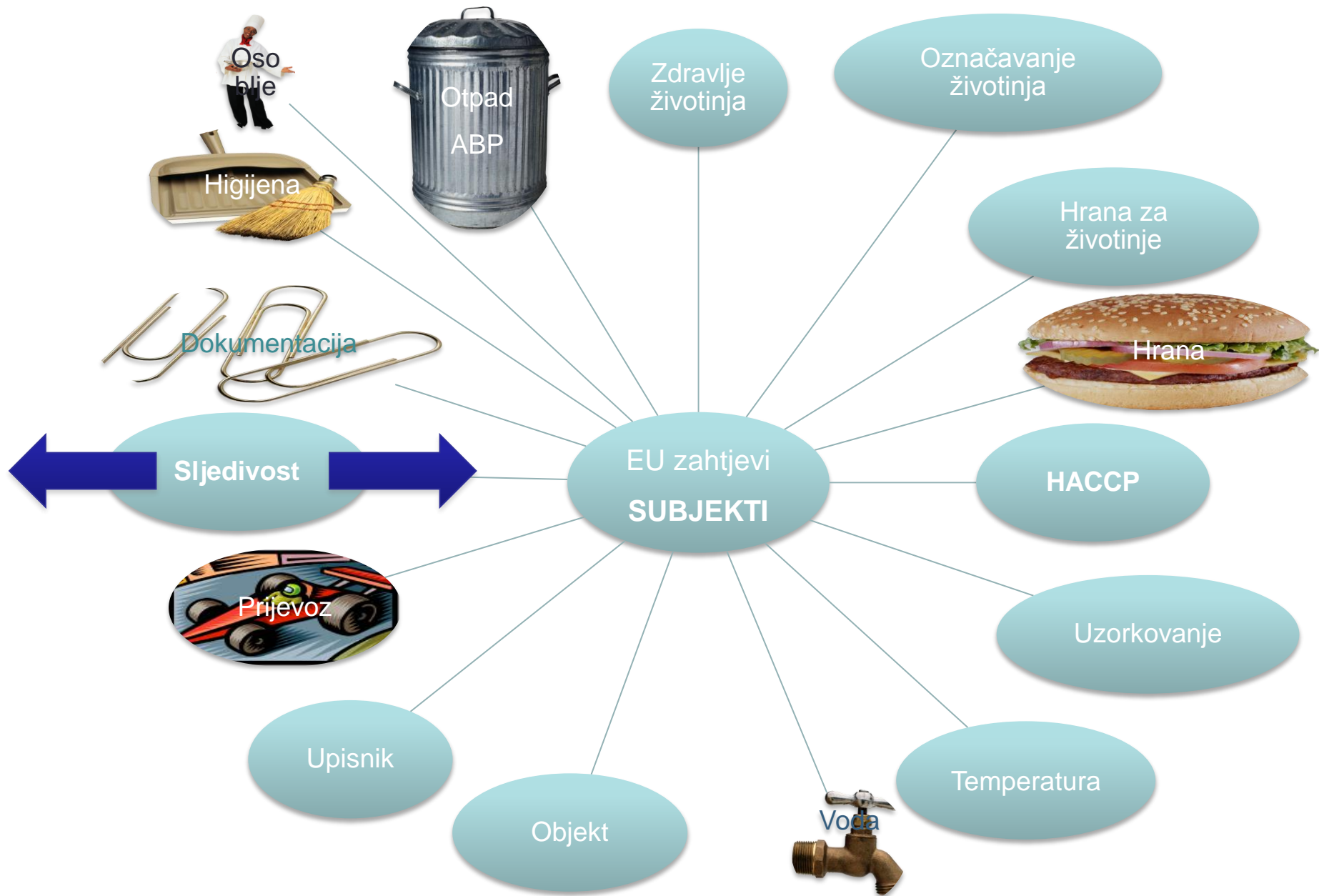
*Nadležno tijelo*

Uredba (EC) No. **882/2004**:  
službene kontrole

Uredba (EC) No. **854/2004**:  
službene kontrole hrane  
životinjskog podrijetla

Općenito

Specifično



## Higijenski paket – Uredba 178/2002

---

- Propisi o hrani ostvaruju jedan ili više općih ciljeva visoke razine zaštite života i zdravlja ljudi i zaštite interesa potrošača, uključujući pravednu praksu u trgovini hranom, uzimajući u obzir, tamo gdje je to moguće, zaštitu zdravlja i dobrobit životinja, zdravlje biljaka i okoliš.
- Cilj propisa o hrani jest postići slobodno kretanje hrane i hrane za životinje u Zajednici
- Nesigurnu hranu nije dozvoljeno stavljati na tržište.
- Sljedivost

852/2004

## opće odredbe - primjena

---

- **sve faze proizvodnje, prerade i distribucije hrane kao i na izvoz, ne dovodeći u pitanje posebne zahtjeve koji se odnose na higijenu hrane**
- **Ne primjenjuje se na:**
  - primarnu proizvodnju namijenjenu za osobnu uporabu u domaćinstvu
  - pripremu, rukovanje ili skladištenje hrane u domaćinstvu namijenjene za osobnu potrošnju u domaćinstvu
  - izravnu opskrbu malim količinama primarnih proizvoda kojima proizvođač opskrbljuje krajnjeg potrošača ili lokalni objekt u maloprodaji koji izravno opskrbljuje krajnjeg potrošača

# Uredba 852/2004

---

- opća pravila o higijeni hrane za subjekte u poslovanju hranom
- načela:
  - glavnu odgovornost za bezbjednost hrane snosi subjekt u poslovanju hranom
  - potrebno je osigurati bezbjednost 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 hranom





# 852/2004

## obveze subjekata u poslovanju s hranom

---

- Subjekt u poslovanju s hranom mora:
  - obavijestiti nadležno tijelo, o svakom objektu koji je pod njegovim nadzorom, a u kojem se obavlja bilo koja faza proizvodnje, prerade i distribucije hrane, kako bi se svaki takav objekt **registrirao**;
  - stalno obavještavati nadležno tijelo o najnovijim podacima o objektima, uključujući svaku značajnu promjenu djelatnosti i svako zatvaranje postojećega objekta
  - osigurati da objekti budu **odobreni** od nadležnoga tijela, nakon najmanje jednog pregleda na licu mjesta, ako se navedeno odobrenje zahtijeva:
    - posebnim propisom ili
    - 853/2004

852/2004

vodiči za dobru praksu

---

- nacionalni vodiči
  - za dobru higijensku praksu i primjenu načela HACCP-a
  - izrađuju i distribuiraju predstavnici subjekata u poslovanju s hranom
  - dobrovoljna primjena
- Vodiči EZ

# Uredba 852/2004

---

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



# Uredba 852/2004

---

- Prilog I.

obuhvaća aktivnosti vezane uz primarnu proizvodnju (poljoprivreda, lov ili ribolov) te uključuje prijevoz, skladištenje i rukovanje primarnim proizvodima i prijevoz živih životinja.



# Higijenski paket – Uredba 852/2004

---

- **Prilog II.**

Opći higijenski ciljevi obuhvaćaju sljedeća područja :

- prostorije u kojima se posluje hranom
- oprema;
- uvjeti prijevoza;
- otpaci hrane;
- opskrba vodom;
- osobna higijena i izobrazba prehrambenih radnika;
- pakiranje i ambalažiranje hrane;
- proces termičke obrade.

# Uredba 852/2004

---

## Prilog II.

Opći uvjeti koje moraju ispunjavati prostorije u kojima se posluje s hranom

- Prostorije u kojima se posluje s hranom moraju biti čiste, održavane i u dobrom stanju.



# Higijenski paket – Uredba 852/2004

---

## **Prilog II.**

Nacrt, idejno rješenje, izgradnja, lokacija i veličina prostorija u kojima se posluje hranom moraju biti takvi da:

- omogućuju odgovarajuće održavanje, čišćenje i/ili dezinfekciju, da sprečavaju ili smanjuju kontaminaciju putem zraka, osiguravaju odgovarajući radni prostor koji omogućuje higijensko obavljanje svih poslova;
- sprečavaju nakupljanje prljavštine, doticaj s otrovnim materijalima, unos čestica u hranu i stvaranje kondenzacije ili neželjene plijesni na površinama;

# Uredba 852/2004

## Prilog II.

---

Posebni zahtjevi za prostorije u kojima se priprema, obrađuje ili prerađuje hrana.

- **podne se površine** moraju održavati u dobrom stanju te moraju biti jednostavne za čišćenje i, prema potrebi, dezinfekciju. To zahtijeva uporabu nepropusnog, neupijajućeg, perivog i neotrovnog materijala, osim ako subjekti u poslovanju s hranom mogu dokazati nadležnom tijelu da su drugi uporabljeni materijali primjereni.

- Ako je to prikladno, podovi moraju omogućavati odgovarajuću površinsku odvodnju



# Uredba 852/2004

---

## Prilog II.

- **zidne se površine** moraju održavati u dobrom stanju te moraju biti jednostavne za čišćenje i, prema potrebi, dezinfekciju. To zahtijeva uporabu nepropusnog, neupijajućeg, perivog i neotrovnog materijala te glatku površinu do visine primjerene radnjama koje se obavljaju, osim ako subjekti u poslovanju s hranom mogu dokazati nadležnom tijelu da su drugi uporabljeni materijali primjereni;
- Objekti u kojima se posluje s hranom moraju imati odgovarajuće prirodno i/ili umjetno **osvjetljenje**

# Uredba 852/2004

---

## **Prilog II.**

### **Osobna higijena**

Svaka osoba koja radi u prostoru za rukovanje hranom mora održavati visoki stupanj osobne higijene i mora nositi prikladnu i, čistu radnu odjeću te, prema potrebi, zaštitnu odjeću.

### **Izobrazba**

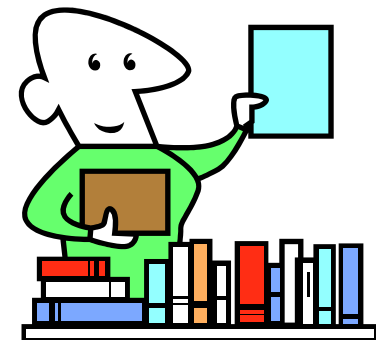
Subjekti u poslovanju hranom moraju osigurati:

- da osobe koje rukuju hranom budu upućene i/ili osposobljene za pitanja higijene hrane, sukladno zahtjevnosti posla koji obavljaju;
- da osobe koje su odgovorne za razvoj i održavanje postupka iz članka 5. stavka 1. Uredbe 852/2004 ili za primjenu odgovarajućih vodiča prođu odgovarajuću izobrazbu o primjeni načela HACCP;

# HACCP

---

- utvrđivanje kritičnih kontrolnih točaka i postupaka nadgledanja;
  - određivanje mjera za uklanjanje nedostataka;
  - provedba postupaka za kontrolu učinkovitosti mjera;
  - vođenje evidencije.
- 
- Čiji je HACCP?



# 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 bezbjednosti hrane
- smanjenje rizika gubitka tržišta zbog zdravstveno neispravnih proizvoda
- jeftinije i jednostavnije upravljanje sigurnošću hrane
- ispunjenje zakonskih uvjeta

►B ▼C1

REGULATION (EC) No 853/2004 OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL  
of 29 April 2004

laying down specific hygiene rules for food of animal origin

►B

(OJ L 139, 30.4.2004, p.55)

Amended by:

		Official Journal		
		No	page	date
►M1	COMMISSION REGULATION (EC) No 2074/2005 of 5 December 2005	L 338	27	22.12.2005
►M2	COMMISSION REGULATION (EC) No 2076/2005 of 5 December 2005	L 338	83	22.12.2005
►M3	COMMISSION REGULATION (EC) No 1662/2006 of 6 November 2006	L 320	1	18.11.2006
M4	COUNCIL REGULATION (EC) No 1791/2006 of 20 November 2006	L 363	1	20.12.2006
►M5	COMMISSION REGULATION (EC) No 1243/2007 of 24 October 2007	L 281	8	25.10.2007
►M6	COMMISSION REGULATION (EC) No 1020/2008 of 17 October 2008	L 277	8	18.10.2008
►M7	REGULATION (EC) No 219/2009 OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL of 11 March 2009	L 87	109	31.3.2009
►M8	COMMISSION REGULATION (EC) No 1161/2009 of 30 November 2009	L 314	8	1.12.2009
►M9	COMMISSION REGULATION (EU) No 558/2010 of 24 June 2010	L 159	18	25.6.2010
►M10	COMMISSION REGULATION (EU) No 150/2011 of 18 February 2011	L 46	14	19.2.2011
►M11	COMMISSION REGULATION (EU) No 1276/2011 of 8 December 2011	L 327	39	9.12.2011
►M12	COMMISSION REGULATION (EU) No 16/2012 of 11 January 2012	L 8	29	12.1.2012
►M13	COUNCIL REGULATION (EU) No 517/2013 of 13 May 2013	L 158	1	10.6.2013
►M14	COMMISSION REGULATION (EU) No 786/2013 of 16 August 2013	L 220	14	17.8.2013
►M15	COMMISSION REGULATION (EU) No 218/2014 of 7 March 2014	L 69	95	8.3.2014
►M16	COMMISSION REGULATION (EU) No 633/2014 of 13 June 2014	L 175	6	14.6.2014
►M17	COMMISSION REGULATION (EU) No 1137/2014 of 27 October 2014	L 307	28	28.10.2014

Corrected by:

►C1 Corrigendum, OJ L 226, 25.6.2004, p. 22 (No 853/2004)

- Hvala na pažnji
- Pitanja?

---

Mr.sc.Vlatka Vrdoljak-Muheljić, dr.med.vet.  
vvrdoljak@yahoo.com