

SIGURNOST HRANE-"HIGIJENSKI PAKET"ZAKONODAVNI OKVIR za HACCP

ZAKONODAVNI OKVIR ZA SIGURNOST HRANE,

u svjetlu novih propisa za hranu i njenu sigurnost u evropskoj uniji /EU. Osnova propisa o hrani u EU je Codex Alimentarius ili "kod hrane", a osnovan je od strane FAO (Organizacija za prehranu i poljoprivredu) i Svjetske zdravstvene organizacije, 1961. godine te revizija od 1963. godine, sa ciljem da se razviju usklađeni međunarodni standardi za hranu, koji štite zdravlje potrošača i promicanje pravedne prakse u trgovini hranom. Evropska unija donijela je različite propise koji se tiču oblasti hrane tj. njene sigurnosti, a obzirom na obaveze koje iz istih proizilaze, za zemlje koje će ih primjenjivati, ukratko se mogu razvrstati na:

Direktive - koje povlače za sobom obavezu zemlje da svoje propise prilagodi ili uskladi sa direktivom,

Uredbe/Regulative - su obavezujući propisi koji se trebaju primijeniti u određenom periodu i traži se dokaz da se primjenjuju,

Odluke- one se moraju odmah i bez odlaganja primjenjivati, a zemlje na koju se odnosi ima 72 sata da dokaže primjenu iste.

Propisi/legislativa EU dostupna je mrežnim komunikacijama na stranici, www.europa.eu.int.

OSNOVNI PROPISI ZA HRANU U EU:

Uredba (EZ-a) br. 178/2002 Evropskog Parlamenta i Vijeća od 28. januara 2002. utvrđuje opća načela i uvjete zakona o hrani, osnivajući Evropsku Agenciju za hranu, te utvrđuje postupke u predmetu zdravstvene ispravnosti hrane.

Uredba (EZ) br. 852/2004 Evropskoga Parlamenta i Vijeća od 29. aprila 2004. obrađuje higijenu prehrambenih proizvoda.

Uredba (EZ) br. 853/2004 Evropskoga Parlamenta i Vijeća od 29. aprila 2004. kojom se utvrđuju posebna pravila organizacije službenih kontrola hrane životinjskog porijekla.

Uredba (EZ) br. 854/2004 Evropskoga Parlamenta i Vijeća od 29. aprila 2004. kojom se utvrđuju posebna pravila higijene hrane životinjskog porijekla.

Uredba (EZ) br. 882/2004 Evropskoga Parlamenta i Vijeća od 29. aprila 2004. o generalnim pravilima službenih kontrola. Dostupne na mrežnim komunikacijama na stranici, <http://ec.europa.eu/food/biosafety/higienelegislation>

PRAVNI OKVIR I CILJEVI ZA SIGURNOST HRANE I HRANE ŽIVOTINJSKOG PORIJEKLA

Propisi o hrani - ciljevi:

- Visok nivo zaštite života i zdravlja ljudi,
- Zaštita interesa potrošača,
- Pravedna praksa u trgovini hranom,
- Postići slobodno kretanje hrane koja je proizvedena ili stavljena na tržište u skladu s općima načelima i zahtjevima Zakona o hrani,

Evropski propisi u području zdravstvene ispravnosti i higijenske sigurnosti namirnica temelje se na načelima savremenih koncepcija veterinarsko-sanitarnog nadzora u proizvodnji i prometu hrane.

Zakon o hrani EU, iz januara 2002 i tzv. "Higijenski paket", koji čine Uredbe EU br.: 852/2004, 853/2004, 854/2004/ i 882/2004, obuhvata opće higijenske mjere za namirnice; mjere u higijeni namirnica animalnog porijekla; mjere službene kontrole namirnica animalnog porijekla; uvjeti zdravlja životinja namijenjenih proizvodnji namirnica te sve mjere iz prethodno usvojene legislative.

Dakle, pod "**Higijenskim paketom**" podrazumijevamo skup, primarno veterinarskih uredbi, koje je usvojilo Vijeće Evrope te su obavezni dio legislative članica EU kao i država pristupnica i onih koje izvoze hranu unutar unije.

PRAVNI OKVIR ZA SIGURNOST HRANE I HRANE ŽIVOTINJSKOG PORIJEKLA U BiH

Stari propisi u BiH:

Zakon o zdravstvenom nadzoru o zdravstvenoj ispravnosti životnih namirnica i predmeta opšte upotrebe (SL. list. SFRJ 53/91). Pravilnici o kvalitetu pojedinih namirnica i predmeta opšte upotrebe npr.: kvalitet životinja za klanje, kvalitet mesa i prerađevina o mesa, kvaliteti mesa peradi, kvalitetu mlijeka i prerađevina o mlijeka, kvalitet jaja i proizvoda od jaja, kvalitet meda, i dr.

Pravilnik o kvaliteti vode za piće, Pravilnik o mlinarskim i pekarskim proizvodima, Kvaliteti ulja i jestivih masnoća, Kvaliteti kafe i surogata i sl., zatim Pravilnici o kvaliteti hrane za životinje i dr....

Novi propisi iz ove oblasti u BiH, tzv. „HIGIJENSKI PAKET“

Zakon o hrani (Sl.gl BiH 50/04), Zakon o veterinarstvu u BiH (Sl.glasnik BiH 34/02) i Zakon o veterinarstvu (Sl. nov. FBiH 46/00) i proistekli Pravilnici, i to:

Pravilnik o higijeni hrane, (Sl.glasnik BiH 04/13),

Pravilnik o higijeni hrane životinjskog porijekla, (Sl.glasnik BiH 103/12),

Pravilnik o organizaciji službenih kontrola proizvoda životinjskog porijekla namijenjenih ishrani ljudi, (Sl.glasnik BiH 103/12),

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 dobrobiti životinja, (Sl.glasnik BiH 5/13), kao i Odluke, Upustva, Vodiči i dr...

DEFINICIJA HRANE, PREMA ZAKONU O HRANI BiH (50/04)

Član 2. (ZoH, 50/04)

Svaka materija ili proizvod prerađen, djelomično prerađen ili neprerađen, a namijenjen je konzumiranju od strane ljudi ili se može očekivati da će ga ljudi konzumirati.

Uljučujući i piće, žvakaće gume, prehrambene aditive, i bilo koju drugu materiju koja se namijerno ugrađuje u hranu tokom njene proizvodnje, pripreme ili obrade.

Ovaj Zakon uključuje u hranu i vodu za javno snabdijevanje, i vodu koja se upotrebljava ili ugrađuje u hranu..., vodu pakovanu....

Hranu za životinje..., žive životinje..., biljke...,

-lijevakove..., kozmetiku..., duhan..., (definirano posebnim propisom),

-narkotike ili psihotropne materije unutar značenja jedinstvene konvencije UN...,

-rezidue i kontaminante kao i prirodne sastojke biljnog i životinjskog porijekla koji štetno djeluju na zdravlje ljudi.

Odredbe navedenih propisa odnose se na sve subjekte u poslovanju sa hranom (SPH), a izuzeti su, tj. ne primjenjuje se na:

- primarnu proizvodnju namijenjenu za ličnu upotrebu u domaćinstvu;
- pripremu, rukovanje ili skladištenje hrane u domaćinstvu namijenjene za ličnu potrošnju u domaćinstvu;
- direktno snabdijevanje malim količinama primarnih proizvoda kojima proizvođač snabdijeva krajnjeg potrošača ili lokalni objekat u maloprodaji koji direktno snabdijeva krajnjeg potrošača (ova stavka se propisuje posebnim propisom);
- sabirne centre ili kožare, koji potpadaju pod definiciju SPH samo zato što rukuju sirovinama za proizvodnju želatina ili kolagena.

OSNOVNI PRINCIPI HIGIJENE HRANE

- Pojednostavljivanje
- Jedinstveni okvir za svu hranu
- Uniformne procedure (npr. HACCP, uvoz, i sl.)
- Popunjavanje pravnih praznina
- Primarna proizvodnja
- Podjela odgovornosti
- Primarna odgovornost subjekata
- Nadležni organi verifikuju usaglašenost

ODGOVORNOST

Prema navedenim zakonskim propisima: Zakon o hrani ("Službeni glasnik BiH", broj 50/04), i Zakonima o veterinarstvu na državnom i entitetskom nivou, te proisteklim pravilnicima opća odgovornost za higijenu i zdravstvenu ispravnost hrane stavljena je na subjekte u poslovanju sa hranom (SPH) i primjenjuje se na sve faze proizvodnje, prerade i distribucije hrane.

OPĆA ODGOVORNOST ZA HIGIJENSKU I ZDRAVSTVENU ISPRAVNOST

Član 25. (ZoH, 50/04)

Subjekti koji obavljaju djelatnosti vezane za hranu u svim fazama proizvodnje, prerade, obrade i distribucije dužni su osigurati da hrana zadovoljava odredbe propisa o hrani relevantnih za njihove djelatnosti i nadzirati poštivanje propisa. Za svaku štetu oštećenja zdravlja ljudi zbog konzumacije zdravstveno neispravne hrane, odgovara SPH.

ZAHTJEVI KOJI SE ODNOSE NA SISTEM SAMOKONTROLE

Član 29. (ZoH, 50/04) SPH moraju uspostaviti, provoditi i održavati postupke samokontrole temeljene na načelima sistema analize opasnosti i kritičnih kontrolnih tačaka (HACCP). Hrana koja se stavlja na tržište mora posjedovati odgovarajući dokument o zdravstvenoj ispravnosti i kvaliteti.

Navedeni propisi o hrani, predviđaju kontrolu SPH kroz

- Sistem vlastitih samokontrola koji između ostalog podrazumjeva i uzorke
- Sistem službenih kontrola koji između ostalog, također predviđa uzorke tzv. službene uzorke

SAMOKONTROLE SPH

Uzorcima samokontrola SPH, sam provjerava higijensku i zdravstvenu ispravnost, kako samog proizvodnog procesa tako i gotovog proizvoda.

Zadovoljavajući rezultati ovih analiza validacija su postupaka i radnji, uslova samog proizvodnog procesa te gotovog proizvoda.

Prihvatljivi rezultati su signal SPH da treba poduzeti korektivne mjere i povećati kontrole.

Nezadovoljavajući nalazi su signal da je došlo do kritičnih propusta u proizvodnom procesu, uslovima i dr. Te da se hitno trebaju pouzdati mjere na otklanjanju istih a takva hrana predstavlja rizik za ljude.

SLUŽBENE KONTROLE

Službene kontrole provode nadležna tijela i inspekcijски organi s ciljem provjere pridržavanja propisa o hrani i predstavlja nadzor nad higijenskom i zdravstvenom ispravnošću te kvalitetom hrane radi utvrđivanja usklađenosti sa odredbama propisa o hrani.

Službene kontrole koje se provode putem uzimanja uzoraka i ispitivanjem hrane mogu imati različite svrhe i provoditi se na različite načine:

- Verifikacija poštivanja kriterija propisanih pravilnicima "higijenskog paketa";
- Verifikacija mb. kriterija koji nisu propisani pravilnicima "higijenskog paketa";
- Ocjena učinkovitosti sistema samokontrole od strane SPH;
- Ocjena usklađenosti serije proizvoda u odnosu na propisane kriterije;
- Provjera mikrobiološkog statusa hrane;
- Sl. kontrola u slučajevima trovanja, pritužbi, tužbi i dr.
- Identifikacija i dobivanje podataka o novim mikrobiološkim opasnostima radi procjene rizika.

PRAVILNIK O HIGIJENI HRANE („Službeni glasnik BiH“, broj 4/13)

Pravilnik propisuje opća pravila o higijeni hrane za subjekte u poslovanju s hranom.

Odredbe pravilnika primjenjuje se na sve faze proizvodnje, prerade i distribucije hrane kao i na izvoz, ne dovodeći u pitanje konkretnije zahtjeve koji se odnose na higijenu hrane.

“Svi subjekti u poslovanju sa hranom trebaju osigurati da se sve faze za koje su oni odgovorni, od primarne proizvodnje do ponude za prodaju ili snabdijevanja hranom krajnjeg potrošača, izvode na higijenski način u skladu sa ovim Pravilnikom.” “Subjekti u poslovanju sa hranom koji obavljaju primarnu proizvodnju i određene prateće aktivnosti moraju se usaglasiti sa opštim odredbama o higijeni ” Kao što su: transport, rukovanje i čuvanje primarnih proizvoda; transport živih životinja; transport, od mjesta proizvodnje do postrojenja, proizvoda biljnog porijekla, ribljih proizvoda i divljači i sl..

Dodatno, subjekti u poslovanju sa hranom koji se bave aktivnostima mimo onih u vezi primarne proizvodnje, moraju se usaglasiti sa opštim higijenskim zahtijevima iz (Aneksa II) **Pravilnika o higijeni hrane** na državnom nivou, a donesni su i pravilnici na entiteskom nivou i to:

Pravilnik o veterinarsko-zdravstvenim uslovima za objekte koji proizvode hranu životinjskog porijekla (Sl. novine FBiH,22/13) i Pravilnik o uslovima higijene hrane (Sl. glasnik RS,73/10), za:

- Prostorije, uključujući spoljne površine i mjesta;
- Uslove transporta;
- Opremu;
- Otpad;
- Snabdijevanje vodom;
- Ličnu higijenu lica koja dolaze u kontakt sa hranom;
- Hranu;
- Umotavanje i pakovanje;
- Termički procesi, koji se mogu koristiti da se preradi određena hrana;
- Obuka osoblja;
- Planovi čišćenja i sanitacije

Naprijed navedneo, a naročito odredbe koje se odnose na programe samokontrola, nedvosmisleno ukazuju na potrebu/obavezu SPH da trebaju imati implementiran HACCP sistem