



Broj: 16-781-6125/1-126-2008  
Zagreb, 23. prosinac 2008.

Bilješka sa sastanka  
održanog 16. prosinca 2008. u Zagrebu,  
u Ministarstvu zdravstva i socijalne skrbi

Predmet: **Vodič dobre higijenske prakse, HACCP**

Praktična provedba, implementacija za ugostiteljske objekte i druge struke, manje  
gospodarske subjekte članove Hrvatske obrtničke komore

Nazočni

Ministarstvo zdravstva:

Nenad Lamer, Dr.med., pomoćnik ministra  
Ružica Vazdar, načelnica odjela

Nastavni Zavod za javno zdravstvo Primorsko goranske županije (u nastavku Zavod) :  
Mr.sc. Đana Pahor, dr.med, Voditeljica Epidemiološkog odjela

Hrvatska obrtnička komora :

Krešimir Tomić, Odjel za organizaciju rada cehova  
Ivica Štambuk, Odjel za organizaciju rada cehova

## 1. Odgoda primjene HACCP-a, prijedlog HOK-a

Bez obzira na činjenicu da još uvijek nisu izrađeni nacionalni Vodiči i da subjekti u poslovanju s hranom ne znaju u kojoj su kategoriji, te koje su konkretno i precizno njihove obveze, stav Ministarstva zdravstva je da nisu skloni ponovnoj prolongaciji. Naime, prema Zakonu o hrani NN 46/2007, rok primjene je 1. siječnja 2009. godine

*Iz Zakona o hrani NN 46/2007*

### *Članak 134.*

*(1) Subjekti u poslovanju s hranom i subjekti u poslovanju s hranom za životinje dužni su uskladiti se s odredbama članka 51. stavka 1., članka 52. stavka 1., članka 60. stavka 1., članka 61. stavka 1. i članka 95. stavka 1. i 2. ovoga Zakona najkasnije do 1. siječnja 2009., ako nije drugačije propisano posebnim propisom.*

*(2) Službeni laboratoriji i referentni laboratoriji moraju udovoljiti zahtjevima propisanim člankom 81. stavkom 2. ovoga Zakona najkasnije do 1. siječnja 2009.*

### *Članak 51.*

*(1) 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.*

*(2) Detaljna pravila za provedbu sustava samokontrole razvijenog u skladu s načelima HACCP-a propisuje provedbenim propisom čelnik nadležnog tijela.*

2. Vodič dobre higijenske prakse, procjena Vodiča za ugostitelje od strane Ministarstva zdravstva (Vodič za ugostitelje, Vodič za inspekciju, Smjernice o kategorijama ugostiteljskih objekata i Check lista za samoprovjeru ugostitelja, Vodiči za slastičare, pekare i male trgovce.)

Očekuje se konačna procjena Vodiča za ugostitelje od strane Ministarstva zdravstva polovinom siječnja 2009. godine. Nakon potrebnih manjih korekcija, Vodič će se objaviti javno na Internetu, web stranici HOK-a i biti dostupan članovima Hrvatske obrtničke komore.

Također u isto vrijeme biti će javno dostupan i Vodič za inspekciju, koji je rađen usklađeno sa Vodičem HOK-a za ugostitelje. Isto tako na web stranici ministarstva, biti će objavljene smjernice za kategorizaciju ugostiteljskih objekata. Navedena kategorizacija odnosi se na stupnjeve rizika. Trgovine koje samo režu sir i salamu su najmanjeg rizika i biti će dovoljno ispunjavati preduvjetne programe. Ugostiteljski objekti su višeg rizika. Manje oni koji pripremaju konfekcioniranu hranu, a većeg oni koji imaju kompletnu pripremu hrane. Svi oni će biti pokriveni zahtjevima Vodiča za ugostitelje.

Izraditi će se lista za samoprovjeru ugostiteljskih objekata, koja će sadržavati pitanja koja bi trebao zadovoljiti pojedini objekat u skladu sa zahtjevima iz Vodiča za ugostitelje.

Nakon Vodiča za ugostitelje izraditi će se Vodiči za slastičare, pekare i male trgovce.

3. Regionalni seminari uz uvođenje u potpunu primjenu zahtjeva Vodiča dobre higijenske prakse

U suradnji sa Ministarstvom zdravstva i Zavodom, organizirati će se nekoliko regionalnih seminara, počevši od polovine veljače 2009. godine. Na seminarima će sudjelovati inspektori, koji su od početka 2009. godine u ingerenciji Ministarstva zdravstva. Značajna novost je da inspeksijska služba nema samo obvezu provođenja inspeksijskih nadzora, nego se u prvim kontrolama planira snimiti stanje u pojedinim objektima i sugerirati potrebne korekcije, kako bi se provelo usklađenje sa zahtjevima Vodiča.

4. Preduvjetni programi

Obzirom na stanje pregleda i javne objave Vodiča dobre higijenske prakse, te planiranih edukacija regionalnim seminarima, samog 1. siječnja 2009. godine, neće se ništa kapitalno događati, međutim preduvjetni programi, koji su i do sada trebali biti ispunjeni prema važećim zakonskim propisima naravno da trebaju biti ispunjeni. U inspekcijama, ako se dogode odmah ili kasnije, nema opravdanja za neispunjavanje preduvjetnih programa.

5. Ponude raznih tvrtki za konzultacije uz HACCP i certificiranje

Ponude različitih tvrtki da provedu konzultaciju kod pojedinaca, ugostitelja ili ponude za certificiranja za HACCP nije zakonska obveza. Plaćanje i konzumiranje različitih seminara nije pogrešno jer će ako su adekvatni podići razinu znanja o tematici HACCP-a. Pitanje je cijene i

dobivenog znanja. Zakonska obveza je prijava objekata koji se bave preradom hrane u upisnik, te odobravanje rada takvim objektima nakon pregleda inspekcije. Na temelju informacija u Vodiču dobre higijenske prakse i moguće manjih konzultacija (ovisno o predznanju pojedinaca), biti će moguće uskladiti poslovanje sa zahtjevima Vodiča a bez financijskih izdataka za uvođenje HACCP-a od strane raznih konzultantskih kuća. U Vodiču dobre higijenske prakse dobiveni su naputci u svezi provedbe preduvjeta odnosno dobre higijenske prakse a u Vodiču za HACCP dobivene su sve evidencijske liste koje će svaki subjekt prema kategorizaciji od strane Ministarstva zdravstva ispunjavati ponaosob te umnožavati po potrebi iz Vodiča (što znači da dobiva gotov HACCP plan i evidencije te isto nema potrebe plaćati konzultantskim i cetrifikacijskim kućama). Cetrifikat o uvedenom HACCP-u nije zakonska obveza. Nadležna inspekcija kod izvida objekta utvrđuje provedbu HACCP-a prema Vodiču za ugostitelje koje je nadležno Ministarstvo ocijenilo i traži evidencijske liste iz Vodiča koje je nadležno Ministarstvo propisalo. Stoga je nepotrebno plaćati izradu lista drugim subjektima.

#### 6. Informacija o konkretnim obvezama malih trgovaca i pekara (samo kruh i pecivo, bez kremastih kolača).

Zbog čestih upita malih trgovaca i pekara, Ministarstvo zdravstva će pismeno navesti za ovu skupinu njihove konkretne obveze.

#### 7. Informacija za članove komore

Sve navedene informacije će se proslijediti kroz komorski sustav zainteresiranima (e-mail, tisak, područne komore i udruženja), obzirom na česte upite kako poslovati od 1. siječnja 2009. godine u formi pitanja i odgovora. Vidi prilog.

Bilješku sastavio  
Ivica Štambuk

Dostavljeno:  
- nazočni, e-mailom i regularnom poštom

Ko.:  
- Mato Topić, Predsjednik HOK-a  
- Ivan Čović, Glavni tajnik HOK-a  
- Mira Čegec, Tajnica komorskog ureda HOK-a  
- arhiva HOK-a

PRILOG - VODIČ DOBRE HIGIJENSKE PRAKSE, HACCP  
ODGOVORI NA ČESTA PITANJA

A) KADA ĆE BITI RASPOLOŽIV VODIČ DOBRE HIGIJENSKE PRAKSE ZA  
UGOSTITELJE?

Nakon ocjene Ministarstva zdravstva i manjih korekcija, očekujemo da će biti raspoloživ krajem siječnja 2009. godine.

B) ŠTO MOGU PODUZETI DO TADA?

Vodič dobre higijenske prakse za ugostitelje, koji je dan na razmatranje po komorskom sustavu u područne komore i udruženja obrtnika u srpnju 2008. godine, aktualan je jer neće doživjeti značajne promjene. Dobro bi bilo pročitati navedenu verziju Vodiča.

C) ŠTO TREBAM PODUZETI U POGLEDU PRIPREME I PRERADE HRANE, UREĐAJA I  
OPREME, PROSTORIJA?

Potrebno je razmotriti što su to preduvjetni programi. Ispunjavam li ja navedene preduvjetne programe, te po potrebi krenuti u korekcije. Inspektori će u kontrolama, bez obzira kada ih budu vršili odmah ili kasnije, inzistirati na preduvjetnim programima.

D) ŠTO SU TO PREDUVJETNI PROGRAMI, NA ŠTO SE ODOSE, GDJE SE MOŽE VIŠE  
SAZNATI O TOME?

Preduvjetni programi su ustvari dobra higijenska i dobra proizvođačka praksa. Osiguravaju osnovne uvjete prerade i pripreme hrane. Pokrivaju opasnosti "niskog rizika" s težištem na prostoru, osoblju i proizvodu. Radi se o uređenju općih uvjeta : higijeni prostora (SSOP-standardne sanitarne operativne procedure), dezinskecija i deratizacija, upravljanje otpadom, održavanje osobne higijene zaposlenika.

O preduvjetnim programima može se pročitati u Vodiču dobre higijenske prakse za ugostitelje, verzija dana u komorski sustav u srpnju 2008. godine.

Vidi naslove :

- I. PREDUVJETNI PROGRAMI
- II. SANITARNO-TEHNIČKI UVJETI KOJIMA MORAJU UDOVOLJAVATI PROSTORIJE ZA PROIZVODNJU I PROMET HRANE
- III. DOBRA PRAKSA U POSLOVANJU S HRANOM

O preduvjetnim programima može se pogledati video snimka i slajdovi na duplom DVD-u danom u područne komore i udruženja u srpnju 2008. godine, sa nizom do tada održanih predavanja o temi HACCP-a.

- Preduvjetni programi prilikom uvođenja HACCP sustava, Mladen Meglaj, Proteko, video zapis (49 min.) i slajdovi sa predavanja održanog u travnju 2008. u HOK-u i pripadni slajdovi

O vodiču i HACCP-u općenito, može se pogledati slajdove i audio snimku predavanja i okruglog stola sa 21. kongresa ugostitelja održanog u studenom 2008. godine. CD cehovska događanja 2008. je na raspolaganju u područnim obrtničkim komorama za posudbu i kopiranje. O Vodiču dobre higijenske prakse, o Vodiču za HACCP u ugostiteljstvu kao i o preduvjetima odnosno preduvjetnim programima može se dobiti informacije i od partnera – Zavoda ([epidemiologija@zzjzpgz.hr](mailto:epidemiologija@zzjzpgz.hr))

E) HOĆE LI SE ORGANIZIRATI KAKVI SEMINARI I KADA?

U suradnji sa Ministarstvom zdravstva i Zavoda organizirati će se nekoliko regionalnih seminara, počevši od polovine veljače 2009. godine. Na seminarima će sudjelovati inspektori, koji su od početka 2009. godine u ingerenciji Ministarstva zdravstva. Značajna novost je da inspeksijska služba nema samo obvezu provođenja inspeksijskih nadzora, nego se u prvim kontrolama planira snimiti stanje u pojedinim objektima i sugerirati potrebne korekcije, kako bi se provelo usklađenje sa zahtjevima Vodiča.

**F) KAKVE SU OBVEZE TRGOVACA I PEKARA, KADA ĆE BITI DOSTUPAN VODIČ ZA OVE BRANŠE?**

Ministarstvo zdravstva će pismeno navesti za ove skupine njihove konkretne obveze. Očekuje se izrada Vodiča dobre higijenske prakse za slastičare, pekare i male trgovce do polovine veljače 2008. godine. Nastojati će se uz seminare za ugostitelje uključiti i ove branše.