



## KORACI DO PRERADE I PRODAJE MLIJEKA I MLIJEČNIH PROIZVODA

**Pravilnik o registraciji i odobravanju objekata te o registraciji subjekata u poslovanju s hranom te njegove izmjene i dopune (NN 123/19, 3/21) donio je neke novosti oko jednostavnije registracije prerade i prodaje mliječnih proizvoda.**

Postupak registracije subjekata i odobravanja objekata za preradu mlijeka u nadležnosti je Uprave za veterinarstvo i sigurnost hrane, Ministarstva poljoprivrede i na njihovoj mrežnoj stranici se nalaze svi potrebni zahtjevi i upute:

<http://www.veterinarstvo.hr/default.aspx?id=119> (registracija objekata)

<http://www.veterinarstvo.hr/default.aspx?id=115> (odobravanje objekata)

Nadzor prodaje mlijeka i mliječnih proizvoda u nadležnosti su Državnog inspektorata.

Dosadašnje tri vrste objekata ovim Pravilnikom su svedena na dvije, odnosno ukidaju se objekti odobreni pod posebnim uvjetima i po službenoj dužnosti će se do kraja ove godine razvrstati ili u odobrene ili u registrirane. Dalje u tekstu dajemo pregled uvjeta za jedne i druge.

### 1. Registrirani objekti – prodaja i prerada vlastitog mlijeka

Zahtjev za registraciju se podnosi prije početka obavljanja djelatnosti na propisanom obrascu i rješenje stiže na adresu subjekta u poslovanju s hranom (proizvođača) bez prethodnog pregleda objekta od strane stručnog povjerenstva. Nadzor udovoljavanja propisanim uvjetima objekta će se izvršiti u roku od godine dana od podnošenja zahtjeva.

U slučaju promjena i prestanka obavljanja registrirane djelatnosti potrebno je u roku od 30 dana podnijeti zahtjev za upis promjena ili brisanje iz Upisnika.

#### **Registrira se slijedeće:**

##### **1.1. Objekti u kojima se proizvodi sirovo mlijeko (dostava krajnjem potrošaču i prodaja više od 20.000 litara godišnje na kućnom pragu)**

Prodaja je dozvoljena na mjestu proizvodnje, na tržnicama ili prodajnim izložbama na području iste ili susjedne županije, u vlastitoj turističkoj ponudi, dostavom krajnjem potrošaču (prodajom od vrata do vrata) na području iste ili susjedne županije. Kod prijevoza mlijeka se mora osigurati održavanje temperature mlijeka na temperaturi čuvanja mlijeka.



### **1.2. Objekti koji se primarno koriste kao privatni stambeni prostori, u kojima se priprema svježi sir i vrhnje (do 50 litara dnevne prerade) radi stavljanja na tržište**

Dozvoljeno je koristiti sirovo mlijeko za preradu koje se obavezno kontrolira ili 4 puta godišnje (ovčje i kozje 2x) u pravilnim razmacima (uzorak uzima službeni veterinar) ili uspostavom mjesečne kontrole kvalitete sirovog mlijeka preko SLKM-a (*ukupan broj mikroorganizma i somatskih stanica*). Prodaja je dozvoljena na mjestu proizvodnje, na tržnicama, putem automata ili prodajnim izložbama na području iste ili susjedne županije, u vlastitoj turističkoj ponudi, dostavom krajnjem potrošaču (prodajom od vrata do vrata) na području iste ili susjedne županije (*Grad Zagreb i Zagrebačka županija se u ovoj situaciji smatraju jednom županijom*). Tijekom transporta svježeg sira i vrhnja treba koristiti spremnike samo za te proizvode s oznakom „samo za hranu“ i održavati ih na njihovoj temperaturi čuvanja.

### **1.3. Objekti za preradu mlijeka s vlastitog gospodarstva - **NOVO****

Prerada vlastitog mlijeka u količini do **500 litara** dnevno u razne proizvode (fermentirani mliječni proizvodi, sirutka, razni sirevi i dr.). Dozvoljeno je korištenje sirovog mlijeka za preradu. Tijekom transporta proizvoda treba koristiti spremnike samo za te proizvode s oznakom „samo za hranu“ i održavati ih na njihovoj temperaturi čuvanja.

Mlijeko se mora kontrolirati ili 4 puta godišnje (ovčje i kozje 2x) u pravilnim razmacima (uzorak uzima službeni veterinar) ili uspostavom mjesečne kontrole kvalitete sirovog mlijeka preko SLKM-a (*ukupan broj mikroorganizma i somatskih stanica*).

Prodaja je dozvoljena na mjestu proizvodnje (na kućnom pragu), u vlastitoj turističkoj ponudi, na tržnicama ili prodajnim izložbama u cijeloj RH, u ugostiteljskim objektima u cijeloj RH, u malim trgovinama koji prodaju proizvode krajnjem potrošaču u cijeloj RH, dostava krajnjem potrošaču u cijeloj RH.

Infrastrukturni uvjeti koje ovi objekti trebaju osigurati su slijedeći:

- ✓ prostorija ili odgovarajući prostor s opremom za prikupljanje/čuvanje mlijeka (*laktofriz, hladnjak ali uz miješanje da se brzo ohladi*)
- ✓ kako je primjenjivo ovisno o mliječnim proizvodima koje proizvodi, prostorija za kuhanje, cijedenje, fermentaciju, sušenje, zrenje ili druge postupke koji zahtijevaju posebne mikroklimatske uvjete u proizvodnji (*zasebna prostorija uz osiguranje odvojenog pranja ruku – zaseban umivaonik*)
- ✓ garderobni i sanitarni 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 (*garderobni ormar, ormar za ambalažu*)
- ✓ prostor za skladištenje gotovih proizvoda (*hladnjača, hladnjak, vitrina - samo za gotove proizvode*)
- ✓ opremu za prikupljanje i čuvanje nusproizvoda životinjskog podrijetla koji nisu za prehranu ljudi (*kante za sirutku, spremnik za robu iz povrata s oznakom „nus proizvodi kategorije III“*)

Za uspostavu sustava samokontrole koriste se odobreni i/ili pozitivno ocijenjeni Vodiči.



#### **1.4. *Mljekomati* – prodaju sirovog mlijeka na jednom automatu može obavljati samo jedan proizvođač mlijeka.**

Temperatura mlijeka u mljekomatu mora biti vidljivo istaknuta na ekranu, a ako je primjenjivo, materijal za pakiranje mora biti u skladu s propisanim uvjetima za tu vrstu hrane.

Uvjeti za mlijeko koje se prodaje u automatu:

- ✓ sirovo mlijeko u mljekomatu ne smije biti starije od 24 sata od mužnje
- ✓ sirovo mlijeko prije otpreme mora biti ohlađeno na temperaturu od 6 – 8 °C
- ✓ sirovo mlijeko u mljekomatu mora se održavati na temperaturi od 0 – 4 °C
- ✓ sirovo mlijeko mora potjecati od vlastitih životinja s gospodarstva koje ima status stada krava, ovaca i/ili koza službeno slobodnog od bruceloze i tuberkuloze ili za druge vrste životinja izvršene mjere vezane za brucelozu i tuberkulozu sukladno posebnim propisima
- ✓ sirovo mlijeko koje nije prodano putem mljekomata može se koristiti za proizvodnju mliječnih proizvoda ili za hranu za životinje, na istom gospodarstvu.

Spremnik koji se koristi za prijevoz sirovoga mlijeka, potrebno je nakon svake upotrebe očistiti i dezinficirati. Prostori i oprema na gospodarstvu podrijetla moraju udovoljavati općim zahtjevima higijene.

Na mljekomatu moraju biti dostupne najmanje sljedeće informacije:

- ✓ opis proizvoda (»sirovo mlijeko«) i upozorenje o mogućem štetnom utjecaju na određene kategorije ljudi, s preporukom o toplinskoj obradi prije konzumacije
- ✓ ime, adresa i kontakt podaci proizvođača i evidencijski broj mljekomata
- ✓ datum mužnje
- ✓ datum i sat punjenja mljekomata.

Mlijeko koje se prodaje na mljekomatu kontrolira se isključivo uspostavom mjesečne kontrole kvalitete sirovog mlijeka preko SLKM-a. Na mljekomatu mora biti istaknut evidencijski broj.

#### **IZNIMKE OD REGISTRACIJE OBJEKATA:**

Obvezi registracije **ne podliježu** objekti u kojima se proizvodi do 20.000 litara sirovog kravljeg i/ili 5000 litara ovčjeg ili kozjeg mlijeka godišnje, ako se ono prodaje isključivo na mjestu proizvodnje (prodaja isključivo mlijeka, ne proizvoda).

## **2. Odobreni objekti – prerada i prodaja vlastitog i/ili otkupljenog mlijeka**

Odobravaju se objekti koji prerađuju više od 500 litara mlijeka dnevno i koji otkupljuju mlijeko. **U odobrenim objektima malog kapaciteta (do 10.000 litara mlijeka dnevno), omogućeni su posebni, fleksibilni uvjeti u pogledu izgrađenosti, uređenja i opremanja, primjene tradicionalnih metoda u svakoj fazi proizvodnje, prerade ili distribucije kao i lakše poslovanje u regijama u kojima postoje posebna zemljopisna ograničenja.**

Zahtjev za odobrenje podnosi se prije početka obavljanja djelatnosti na propisanom obrascu, nakon čega se osniva stručno povjerenstvo koje obavlja pregled objekta.



Tlocrt objekta s ucrtanom opremom i tehnološkim putovima proizvodnje u kojem je jasno vidljiv raspored prostorija i opreme koji odgovara stvarnom stanju, mora biti na raspolaganju u objektu prilikom svake službene kontrole.

**Pregled objekta** od strane stručnog povjerenstva obuhvaća slijedeće:

- a) utvrđivanje ispunjavanja zahtjeva glede infrastrukture i opreme u objektu
- b) pregled plana sustava samokontrola (Vodiči, HACCP planovi), vezano uz tehnološke postupke, koji će se obavljati u objektu uz predočenje dokumentacije koja sadrži:
  - ✓ plan čišćenja i dezinfekcije objekta i održavanja osobne higijene
  - ✓ plan kontrole štetočina
  - ✓ plan kontrole vode za piće
  - ✓ dokaze o zdravlju zaposlenika za osobe koje dolaze u dodir s hranom
  - ✓ plan edukacije djelatnika
  - ✓ plan utvrđivanja ispunjavanja mikrobioloških i drugih propisanih kriterija
  - ✓ plan postupaka samokontrole razvijen u skladu s načelima sustava HACCP-a
  - ✓ plan utvrđivanja/provođenja sljedivosti sirovine i hrane
  - ✓ plan rukovanja s nusproizvodima koje objekt zaprimi ili koji nastanu u njemu.

Ovi planovi moraju sadržavati opis rada i postupaka, učestalost provođenja i korektivne mjere u slučaju utvrđenih nesukladnosti tijekom procesa proizvodnje.

Uprava na temelju zapisnika donosi rješenje o uvjetnom odobrenju na rok od tri mjeseca. Prije isteka roka uvjetnog odobrenja stručno povjerenstvo na licu mjesta obavlja ponovni pregled objekta za vrijeme obavljanja odobrene djelatnosti i kontrolu provedbe sustava samokontrola te se donosi rješenje o odobrenju na temelju zapisnika stručnog povjerenstva ako objekt udovoljava svim odredbama propisa o hrani.

Mlijeko vlastito i svih kooperanata se mora kontrolirati isključivo uspostavom mjesečne kontrole kvalitete sirovog mlijeka preko SLKM-a, a mlijeko iz otkupa i kod prijema u sirani na prisutnost antibiotika i aflatoksina (*ovisno o vlastitim kritičnim kontrolnim točkama*).

Za preradu se može koristiti i sirovo mlijeko ako odgovara svim propisanim zahtjevima i ako će krajnji proizvodi također odgovarati propisanim zahtjevima glede zdravstvene ispravnosti.

**Proizvodi iz odobrenih objekata (i onih odobrenih uz fleksibilne uvjete) mogu se prodavati na području cijele EU.**

Zbog osiguranja sljedivosti potrebno je voditi i čuvati različite evidencije te propisno označavati proizvode.

**Glavnu odgovornost za zdravstvenu ispravnost hrane snosi odgovorna osoba u preradi na gospodarstvu (subjekt u poslovanju s hranom) kroz cijeli lanac prehrane.**

Zagreb, siječanj 2021.

Anđelka Pejaković, dipl. ng. agr.  
Višnja Krapljan, dipl. ng. agr.