



MINISTARSTVO
POLJOPRIVREDE

KORACI DO...



PRERADE MESA
U OBJEKTIMA
MALOG
KAPACITETA

UVOD

Klanje životinja te prerada i prodaja mesa i mesnih proizvoda s mikrobiološkog su stajališta visoko rizični procesi koji zbog zaštite zdravlja potrošača iziskuju visoke higijenske i zdravstvene standarde.

Pravilnikom o registraciji subjekata te registraciji i odobravanju objekata u poslovanju s hranom (NN 84/15) propisano je da svi objekti za preradu



mesa, bez obzira na podrijetlo sirovine, prolaze ovjeru, a oni koji su dotad odobreni pod posebnim uvjetima za preradu mesa na gospodarstvu bit će, po službenoj dužnosti, na temelju zapisnika nadležnog veterinarskog inspektora upisani u Upisnik odobrenih objekata, u skladu s Pravilnikom o mjerama prilagodbe propisima o hrani životinjskog podrijetla (NN 51/15, 106/15), koji osigurava određenu fleksibilnost uvjeta za objekte malog kapaciteta za preradu mesa.

Objekt malog kapaciteta za preradu mesa vrsta je objekta čija ulazna sirovina ne prelazi količinu od 5000 kilograma mesa tjedno.

SIROVINE

Meso zaklanih životinja, koje se koristi u proizvodnji mesnih proizvoda, podrazumijeva mišićje kostura s pripadnim masnim i vezivnim tkivom, kostima i hrskavicom, krvnim i limfnim žilama, limfnim žlijezdama i živcima goveda, svinja, ovaca, koza i kopitara.

Mesni su oni proizvodi za čiju se proizvodnju koristi mišićno tkivo, masno tkivo, iznutrice i kožice, cijeli komadi mesa, mesni obresci ili usitnjeno meso i masno tkivo, strojno otkoštano meso, kosti te dodatni sastojci, a proizvode se otkoštavanjem, usitnjavanjem, hlađenjem ili smrzavanjem,

soljenjem, salamurenjem, sušenjem na zraku, dimljenjem, ekstrakcijom, toplinskom obradom, zrenjem ili nekim drugim postupkom konzerviranja.

STRUKTURNI UVJETI U OBJEKTU

U objektima malog kapaciteta za preradu mesa, ako se ne ugrožava zdravlje potrošača i ne dovodi u pitanje udovoljavanje zahtjevima higijene hrane, dopušta se primjena sljedećih uvjeta:

1. 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 čišćenje te po potrebi pranje i dezinfekcija.
2. Skladištenje sirovine, gotovih proizvoda i zadržanih proizvoda može se obavljati u istoj prostoriji uz odgovarajuću prostornu odvojenost, ako se spriječi moguća kontaminacija i da su zadržani proizvodi zapakirani, zatvoreni te jasno označeni.
3. 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.
4. Dozvoljeno je korištenje istog ulaza/izlaza za sirovinu, gotov proizvod i nesukladan proizvod ako je osigurana odgovarajuća vremenska odvojenost.
5. U objektima koji su smješteni u istom krugu gdje i privatni stambeni objekt, kao garderobni i sanitarni prostor može se koristiti privatni prostor u krugu objekta.



FLEKSIBILNOST ILI PRILAGODBA ZAHTJEVA ZA OBJEKTE KOJI KORISTE TRADICIONALNE METODE PROIZVODNJE ILI PROIZVODE TRADICIONALNE PROIZVODE

Ukoliko se ne ugrožava javno zdravstveni interes i ne dovodi u pitanje udovoljavanje zahtjevima higijene hrane, dopuštena je proizvodnja hrane životinjskog podrijetla s tradicionalnim karakteristikama:

- u objektima izgrađenim od prirodnih materijala neophodnim za posebne karakteristike proizvoda, i/ili
- uz prilagodbu mjera čišćenja i dezinfekcije u objektima, uvažavajući prirodne uvjete proizvodnje (specifična ambijentalna flora),
- korištenjem opreme i instrumenata u svim fazama proizvodnje i pakiranja, koji su načinjeni od prirodnih materijala neophodnih za tradicionalnu karakteristiku proizvoda.

Subjekt u poslovanju s hranom podnosi zahtjev nadležnom tijelu za izdavanjem dozvole korištenja ovih mogućnosti, a zahtjev mora sadržavati sljedeće informacije:

- naziv proizvoda
- zemljopisno podrijetlo
- opis proizvoda, tehnološkog procesa proizvodnje, uvjeta skladištenja i zrenja
- materijale, opremu i instrumente koji se koriste za proizvodnju tog proizvoda
- opis objekta ili prostorije za proizvodnju, te uvjeta skladištenja i zrenja
- povijest i tradicionalne aspekte proizvoda i /ili proizvodnje
- bilo koju drugu informaciju koju subjekt u poslovanju s hranom smatra važnom.

Nadležno tijelo procjenjuje zahtjev i dostavljene informacije. U slučaju pozitivne procjene, nadležno tijelo upisuje naziv proizvoda u nacionalnu listu proizvoda s tradicionalnim karakteristikama Republike Hrvatske. Napomena o načinu proizvodnje i objektu unosi se u Upisnik odobrenih objekata u poslovanju s hranom životinjskog podrijetla.

UVJETI ZA OSOBLJE

Osobe koje rade u proizvodnim prostorijama, u kojima dolaze u izravni dodir sa sirovinama i proizvodima za vrijeme rada, moraju:

- brinuti se o osobnoj higijeni i čistoći
- nositi svijetlu radnu odjeću i obuću
- kosu zaštititi kapom ili maramom
- u radnoj obući i odjeći ne smiju napuštati proizvodne prostorije/prostor
- imati sanitarnu knjižicu (biti zdravi) i položen higijenski minimum.

HACCP PLAN

Uspostava sustava i postupaka temeljenih na načelima HACCP-a u ovim objektima postiže se primjenom uspostave preduvjetnih programa i cjelovitog HACCP sustava, sukladno Pravilniku o pravilima uspostave sustava i postupaka temeljenih na načelima HACCP sustava (NN 68/15).

Preduvjetni programi su:

- ispunjavanje infrastrukturnih zahtjeva za objekte i zahtjeva za opremu
- udovoljavanje propisanim zahtjevima za sirovine i materijale koji dolaze u kontakt s hranom
- udovoljavanje mikrobiološkim kriterijima za hranu
- sigurno rukovanje s hranom u području odgovornosti subjekta u poslovanju s hranom (uključujući pripremu, proizvodnju, preradu, pakiranje, skladištenje, prijevoz i distribuciju)
- zbrinjavanje otpada
- zbrinjavanje nusproizvoda životinjskog podrijetla koji nisu za prehranu ljudi
- kontrola štetnika
- postupci pranja, čišćenja i dezinfekcije
- kontrola vode

- održavanje i kontrola hladnog lanca
- zdravlje djelatnika
- osobna higijena djelatnika
- edukacija djelatnika
- postupci sljeditivosti hrane
- postupci povlačenja i opoziva hrane s tržišta te postupak obavještanja nadležnih tijela.

HACCP sustav sastoji se od sljedećih načela:

- utvrđivanje svih opasnosti koje se moraju spriječiti, ukloniti ili smanjiti na prihvatljivu razinu
- utvrđivanje kritičnih kontrolnih točaka i kontrolnih točaka u koraku ili koracima na kojima je kontrola nužna za sprečavanje ili uklanjanje opasnosti ili za njezino smanjivanje na prihvatljivu razinu
- utvrđivanje kritičnih granica na kritičnim kontrolnim točkama i kontrolnim točkama koje razdvajaju prihvatljivo od neprihvatljivog u svrhu sprečavanja, uklanjanja ili smanjivanja uočenih opasnosti na prihvatljivu razinu
- uspostava i provedba učinkovitih postupaka praćenja kritičnih kontrolnih točaka i kontrolnih točaka
- određivanje korektivnih mjera koje se poduzimaju ako sustav nadgledanja upozori da kritična kontrolna točka nije pod kontrolom
- uspostava postupaka koji se redovito poduzimaju kako bi se odobrila učinkovitost gore navedenih mjera
- uspostava dokumentacije i vođenje evidencija primjerenih vrsti i veličini subjekta u poslovanju s hranom, a koje će dokazivati učinkovitu primjenu gore navedenih mjera.

Kod svake promjene proizvoda, procesa ili bilo koje njegove faze, subjekti u poslovanju s hranom moraju revidirati i ažurirati HACCP sustav.

Subjekt u poslovanju s hranom mora osigurati izobrazbu ili poduzeti druge radnje u svrhu osiguranja potrebne osposobljenosti djelatnika čije aktivnosti mogu utjecati na sigurnost hrane.

OSNOVNA KATEGORIZACIJA MESNIH PROIZVODA

Pravilnik o mesnim proizvodima (NN 62/18) propisuje zahtjeve kakvoće kojima u proizvodnji i pri stavljanju na tržište moraju udovoljavati mesni proizvodi. Takvi mesni proizvodi označavaju se i stavljaju na tržište sukladno propisanim nazivima iz Priloga ovog Pravilnika te nije potrebno dodatno navoditi naziv skupine i kategorije:



KATEGORIJA	SKUPINA	MESNI PROIZVOD (PROPISANI NAZIV)
TOPLINSKI OBRAĐENI MESNI PROIZVODI	Polutrajni suhomesnati proizvodi od jednog komada mesa	Dimljena šunka Dimljena lopatica Dimljena pečenica Dimljena vratina Dimljena slanina
	Polutrajni proizvodi od komada mesa	Kuhana šunka
	Proizvodi od usitnjenog mesa	Mesni doručak Pašteta
	Polutrajne kobasice	Hrenovke Šunka u ovitku

TOPLINSKI NEOBRAĐENI MESNI PROIZVODI	Trajni suhomesnati proizvodi	Pršut, suha šunka, suha lopatica, suha vratina ili buđola, suha pečenica, suha slanina, panceta
	Trajne kobasice	Kulen Zimska/Zimska salama Čajna/Čajna kobasica Srijemska/Srijemska kobasica
	Fermentirane polusuhe kobasice	

Mesni proizvodi koji ne udovoljavaju propisanim zahtjevima, a udovoljavaju zahtjevima određene kategorije ili skupine iz ovoga Pravilnika stavljaju se na tržište pod uobičajenim ili opisnim nazivom te nazivom skupine odnosno kategorije.

Mesni proizvodi koji ne udovoljavaju propisanim zahtjevima ni zahtjevima određene kategorije ili skupine, proizvode se prema proizvođačkoj specifikaciji i stavljaju na tržište pod opisnim ili uobičajenim nazivom.

Mesni proizvod koji u nazivu ima istaknutu vrstu životinje mora sadržavati najmanje 75% mesa koje potječe od te vrste životinje od ukupne količine upotrijebljenog mesa.

Mesni proizvodi moraju biti označeni u skladu s odredbama Uredbe (EU) br. 1169/2011, Zakona o informiranju potrošača o hrani (NN 56/13, 14/14, 56/16), Zakona o hrani (NN 81/13, 14/14, 30/15, 115/18), Zakona o poljoprivredi (118/18) i Zakona o zajedničkoj organizaciji tržišta (NN 82/13, 14/14, 30/15).

Dio zahtjeva za označavanje propisan je i



Uredbom (EU) 1308/2013, Uredbom EU 853/2004, Pravilnikom o oznakama ili znakovima koji određuju seriju ili LOT kojem hrana pripada (NN 26/13), Pravilnikom o oznakama zdravstvene ispravnosti i identifikacijskim oznakama hrane životinjskog podrijetla (NN 69/15), Pravilnikom o informiranju potrošača o nepretpakiranoj hrani (NN 144/14) i Naputku o načinu primjene izuzeća od navođenja nutritivne deklaracije na hrani (NN 79/17).

MOGUĆNOSTI PRODAJE SVJEŽEG MESA

Objekti koji su odobreni za preradu mesa, a meso potječe od životinja zaklanih u odobrenim objektima za klanje, mogu uz dodatnu registraciju mesnice prodavati i svježe meso, a mesnica mora ispunjavati minimalno sljedeće zahtjeve:



- Prostorije u kojima se posluje s hranom, prijevozna sredstva, svi predmeti, pribor i oprema s kojima hrana dolazi u dodir moraju biti čisti, održavani i u dobrom stanju.
- Omogućiti provođenje dobre higijenske prakse, uključujući zaštitu od kontaminacije te osobito suzbijanje štetnika.
- Osigurati prikladne uvjete za rukovanje i skladištenje pri kontroliranim temperaturama, a koji su dostatni za održavanje hrane na odgovarajućoj temperaturi koja se može pratiti i prema potrebi bilježiti.
- Mora biti osiguran sanitarni čvor s tekućom vodom spojen na učinkoviti odvodni sustav te umivaonik za pranje ruku s toplom i hladnom tekućom vodom, sredstvima za pranje ruku i higijensko sušenje.
- Mora biti osigurana primjerena i dostatna prirodna ili umjetna izmjena zraka.
- Sustavi za odvod otpadnih voda moraju odgovarati svrsi kojoj

su namijenjeni. Prema potrebi, mora se osigurati odgovarajući garderobni prostor za osoblje.

- Sredstva za čišćenje i dezinfekciju ne smiju se skladištiti u prostorijama u kojima se rukuje hranom.
- Iz prostorija u kojima se nalazi hrana moraju se, što je moguće prije, ukloniti otpaci hrane, nejestivi nusproizvodi i ostali otpad kako bi se izbjeglo njihovo gomilanje.
- Voditi računa o izobrazbi/edukacijama.

Trupovi ili polovice zaklanih životinja mogu se rasijecati u objektu za preradu u vremenski odvojenom periodu od prerade mesa, a meso se do prodaje mora čuvati u hladnjači ili hladnjaku (u kojoj skladištimo i gotove proizvode).

KORACI KOJE TREBA NAPRAVITI PRIJE PODNOŠENJA ZAHTJEVA ZA ODOBRENJE OBJEKTA ZA PRERADU MESA – GRAĐEVINSKI DIO

1. Odrediti lokaciju i ishoditi Lokacijsku informaciju za česticu predviđenu za gradnju, koju izdaje Upravni odjel za graditeljstvo i prostorno uređenje u pojedinoj županiji.
2. Potrebno je izraditi Glavni projekt - skup međusobno usklađenih projekata kojima se daje tehničko rješenje građevine i dokazuje ispunjavanje temeljnih zahtjeva za građevinu te drugih propisanih i određenih zahtjeva i uvjeta (ovlašteni građevinar/arhitekt).
3. Izraditi Tehničko-tehnološki projekt objekta s rasporedom prostorija i opreme – ovaj projekt pomaže investitoru ali i kod izrade Glavnog projekta jer će se njime definirati veličina objekta i prostorija u objektu (Stručna osoba).
4. Izraditi i druge zadane elaborate za navedenu građevinu ako je to propisano posebnim propisima.
5. Građevinu početi graditi kada se dobije građevinska dozvola.
6. Nakon izgradnje potrebno je podnijeti zahtjev za izdavanje uporabne dozvole koji podnosi vlasnik građevine.

7. Ukoliko postoji legalan dvorišni objekt, kojemu je potrebno samo unutrašnje uređenje, tada je dovoljan samo Tehničko-tehnološki projekt objekta s rasporedom prostorija i opreme, promjena namjene građevine (ukoliko nije namjena gospodarski objekt, objekt za poljoprivrednu proizvodnju i sl.) i uporabna dozvola nakon završetka uređenja.

KORACI KOD PODNOŠENJA ZAHTJEVA ZA ODOBRENJE OBJEKTA ZA PRERADU MESA

1. Subjekt u poslovanju s hranom životinjskog podrijetla (vlasnik objekta) podnosi Zahtjev za odobravanje objekta Ministarstvu poljoprivrede, Upravi nadležnoj za poslove veterinarstva i sigurnosti hrane. Uz zahtjev se prilaže:
 - Obrtnica (obrti) ili izvod iz registra trgovačkog suda (trgovačka društva) ili izvod/rješenje iz Upisnika poljoprivrednih gospodarstava (PG/OPG)
 - Tlocrt objekta s ucrtanom opremom i tehnološkim putovima proizvodnje, u mjerilu 1:50 ili 1:100, tako da raspored prostorija i opreme bude jasno vidljiv
2. Stručno povjerenstvo Ministarstva poljoprivrede obavlja pregled, sastavlja zapisnik, te Upravi nadležnoj za poslove veterinarstva i sigurnosti hrane predlaže izdavanje uvjetnog odobrenja. Na temelju zapisnika Uprava donosi rješenje o uvjetnom odobrenju na rok od tri mjeseca, a nakon isteka roka, po udovoljavanju svim odredbama propisa o hrani donosi rješenje o odobrenju.
3. Objekt se upisuje u Upisnik odobrenih objekata u poslovanju s hranom životinjskog podrijetla, te mu se dodjeljuje odobreni broj.
4. Objekt podliježe nadzoru veterinarske inspekcije prema procjeni rizika, a sukladno Pravilniku o visini pristojbi i naknada za službene kontrole (NN 84/15, 100/15 i 14/16).
5. Subjekt u poslovanju s hranom – odgovorna osoba u odobrenom objektu brine se o zdravstvenoj ispravnosti proizvoda sukladno Uredbi EZ 2073/2005 o mikrobiološkim kriterijima i Zakonu o higijeni hrane i mikrobiološkim kriterijima (NN 81/13, 115/18).
6. Proizvodi na tržištu i njihovo pravilno označavanje podliježu nadzoru više različitih inspekcija (sanitarne, veterinarske, kvalitete hrane, carinske, tržne i sl.)

Ministarstvo poljoprivrede

Bani 110, 10010 Zagreb

Tel.: +385 (0)1 4882 700 Telefax: +385 (0)1 4882 701

www.poljoprivreda.gov.hr

Autori: Željko Kucjenić, dipl. ing. agr., Anđelka Pejaković, dipl. ing. agr.,
Nada Matić, dipl. ing. agr.

Zagreb, travanj 2019.