



KORACI DO PRERADE MESA U OBJEKTIMA MALOG KAPACITETA

UVOD

Klanje životinja te prerada i prodaja mesa i mesnih proizvoda s mikrobiološkog stajališta visoko je rizična te zbog zaštite zdravlja potrošača zahtijeva visoke higijenske i zdravstvene standarde.

Sukladno Pravilniku o registraciji i odobravanju objekata te o registraciji subjekata u poslovanju s hranom (NN 123/19, 3/21) i Pravilniku o mjerama prilagodbe propisima o hrani životinjskog podrijetla (NN 51/15, 106/15 i 21/19) prerada mesa kod malih proizvođača se odobrava uz određenu fleksibilnost uvjeta za objekte malog kapaciteta za preradu mesa.

Postupak 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=115> (odobravanje objekata)

Nadzor prodaje mesa i mesnih proizvoda u nadležnosti su Državnog inspektorata.

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

SIROVINE

Meso zaklanih životinja koje služi za proizvodnju mesnih proizvoda podrazumijeva mišićje kostura s pripadajućim masnim i vezivnim tkivom, kostima i hrskavicama, krvnim i limfnim žilama, limfnim žlijezdama i živcima goveda, svinja, ovaca, koza i kopitara.

Mesni proizvodi su proizvodi za čiju se proizvodnju upotrebljava mišićno tkivo, masno tkivo, iznutrice i kože, cijeli komadi mesa, mesni obresci ili usitnjeno meso i masno tkivo, strojno otkoštено meso, kosti te dodatni sastojci, a proizvode se otkošćavanjem, usitnjavanjem, hlađenjem ili smržavanjem, 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:



- a) 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.
- b) Skladištenje sirovine, gotovih proizvoda i zadržanih proizvoda može se obavljati u istoj prostoriji uz odgovarajuću prostornu odvojenost, ako se spriječi moguća kontaminacija te da su zadržani proizvodi zapakirani, zatvoreni te jasno označeni.
- c) 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.
- d) Dozvoljeno je korištenje istog ulaza/izlaza za sirovinu, gotov proizvod i nesukladan proizvod ako je osigurana odgovarajuća vremenska odvojenost.
- e) 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 .

USPOSTAVA SUSTAVA TEMELJENIH NA NAČELIMA HACCP-a

Uspostava sustava i postupaka temeljenih na načelima HACCP-a u ovim objektima postiže se primjenom uspostave preduvjetnih programa i cjelovitog HACCP sustava.

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 sljedivosti hrane
- ✓ postupci povlačenja i opoziva hrane s tržišta te postupak obavješćavanja 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 OBRADENI 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.

PODNOŠENJE ZAHTJEVA ZA ODOBRENJE OBJEKTA ZA PRERADU MESA

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 predodžbu 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.

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

Objekt također treba zadovoljiti i sve uvjete vezane za građevinu i građevinske propise i uvjete propisane prostornim planom jedinica lokalne samouprave.

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** i može se obavljati i narezivanje mesa, a mljevenje mesa dozvoljeno je isključivo na zahtjev kupca. U mesnicama se ne smije obavljati proizvodnja mesnih proizvoda.

Mesnica mora imati slijedeće infrastrukturne uvjete:

1. prostorija ili odgovarajući prostor za uskladištenje sirovine, koji, u slučaju da se mesnica nalazi na tržnici, može biti dislociran, ali mora biti u sklopu tržnice (*hladnjača, hladnjak*)
2. prostorija za pripremu proizvoda (*glavna prostorija*)
3. prostor za uskladištenje materijala za pakiranje (*npr. ormar*)
4. prostor za pakiranje (*stol*)
5. prostor za skladištenje gotovih proizvoda (*vitrina, hladnjak*)
6. opremu za prikupljanje i čuvanje nusproizvoda životinjskog podrijetla koji nisu za prehranu ljudi (*posebno označeni spremnici, zamrzivači*)

Rasječeno i mljeveno meso te mesni pripravci moraju odmah nakon proizvodnje biti upakirani u maloprodajna pakiranja i kao takvi stavljeni na tržište. Rasječeno meso mora se upakirati u maloprodajna pakiranja u slučaju kada se prodaje drugom subjektu u poslovanju s hranom, a u mesnici ga je dozvoljeno kupcu ponuditi neupakirano i upakirano. Uz ostale navode vezane uz označavanje, upakirani proizvodi moraju biti označeni evidencijskim brojem.



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).

Sanitarni prostor za radnike te prostor za sredstva za čišćenje i dezinfekciju proizvodnog pogona može biti dislociran od radnog dijela ako se nalazi u krugu objekta ili u sklopu tržnice.

Proizvodima iz ovih mesnica mogu se opskrbljivati i drugi subjekti u poslovanju s hranom, a koji opskrbljuju krajnjeg potrošača, u količini do 25% od ukupne sirovine, a to je količina mesa dopremljena za potrebe objekta tijekom jedne godine.

Osim navedenog mesnica mora ispunjavati i 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.
- ✓ Sanitarni čvor mora imati tekuću vodu i biti spojen na učinkoviti odvodni sustav te imati 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.

Zbog osiguranja sljedivosti potrebno je voditi i čuvati različite evidencije te propisno označavati sve proizvode uz navođenje evidencijskog broja objekta i za mesnice.

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

Zagreb, veljača 2021.

*Željko Kucjenić, dipl. ing. agr.
Anđelka Pejaković, dipl. ing. agr.
Nada Matić, dipl. ing. agr.*