MINISTARSTVO POLJOPRIVREDE

HIGIJENSKA PRAKSA U OBAVLJANJU GOSPODARSKOG RIBOLOVA NA MORU

Služba za savjetodavnu podršku u ribarstvu

VODITELJICA SLUŽBE

VALENTINA ANDRIĆ, MAG.ING.

Kratak pregled sadržaja

Zakonski okvir

Primjena

Zakonski okvir

Higijenski paket

178/2002

852/2004

853/2004

Glavna načela u poslovanju s hranom

Zakon o hrani
Zakon o higijeni hrane i mikrobiološkim kriterijima
Zakon o veterinarstvu

Glavna načela u poslovanju s hranom

Tko je odgovoran za sigurnost hrane?

Sljedivost

Prijevoznik **se mora registrirati na Portalu gospodarskog ribarstva**

Proizvode ribarstva tijekom prijevoza od iskrcajnog do odredišnog mjesta mora pratiti transportni dokument.

Popunjava se **nakon preuzimanja** proizvoda ribarstva na iskrcajnom mjestu, a **prije početka prijevoza u** elektronskom obliku.

LLOG21789PIL

LOT broj mora odgovarati podacima na etiketama koje su na ambalaži

Kome je bitna sljedivost?

Brzo povlačenje ili opoziv proizvoda – zaštita potrošača

Povlačenje samo određene serije manji utjecaj na opskrbljenost tržišta

Povjerenje potrošača – sposobnost proizvođača da reagira

Povratne informacije – kvaliteta i rok isporuke Transparentnost u trgovini hranom

Zaštita brenda
Pružanje informacija

Utvrđivanje odgovornosti !!!

Opći higijenski zahtjevi o higijeni za primarnu proizvodnju

UREDBA 852/2004 O HIGIJENI HRANE

Spremnici od netoksičnih materijala, održavani i čisti, proizvodi i led trebaju biti **zaštićeni od kontaminacije**

Skladištenje na temperaturi koja je približna temperaturi otapajućeg leda

Redovito čišćenje svih površina, kontrola **štetnika i osobna higijena**

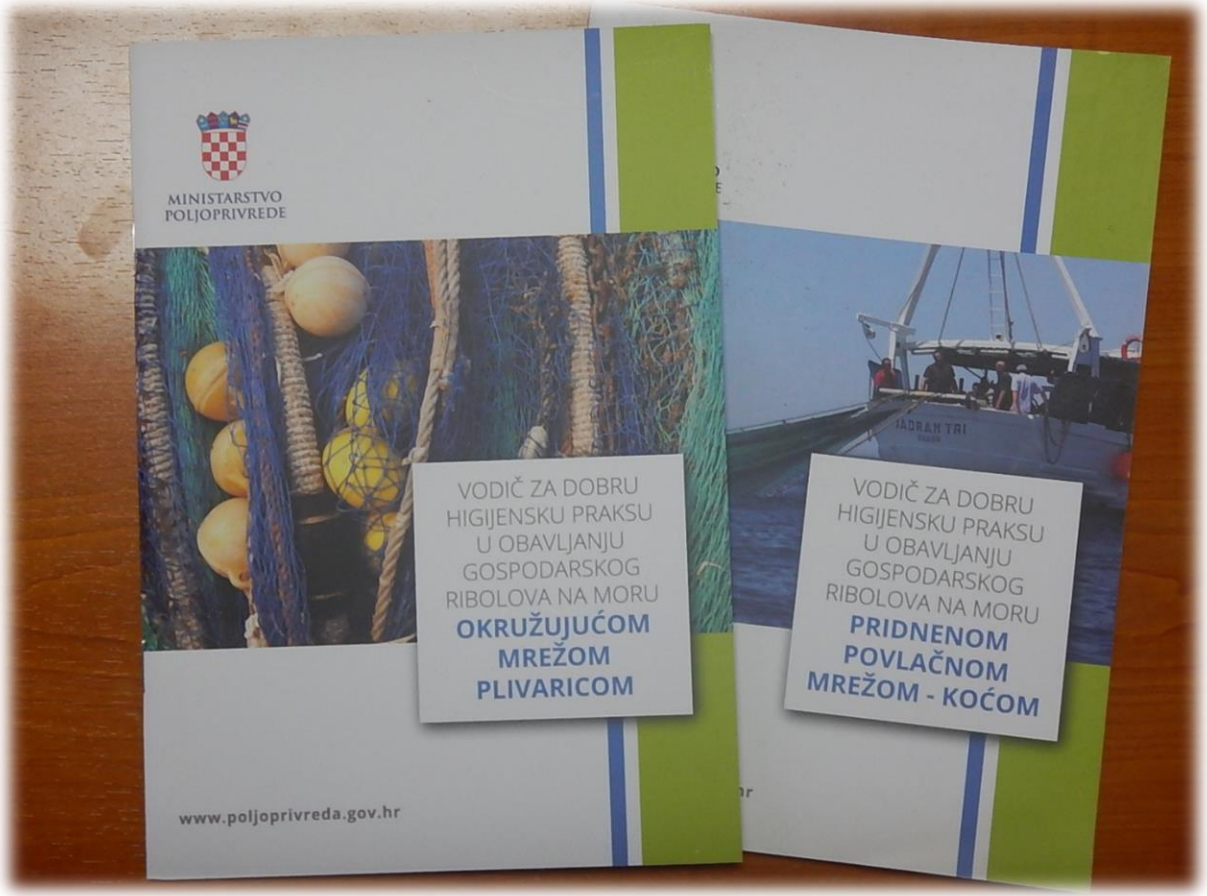
Učinkovita odvodnja kaljužnih i otpadnih voda

- Prostori s ribom moraju biti odvojeni od kotlovnice i sanitarnih prostorija, spriječiti doticaj ribe sa uljima, gorivom ili sl.
- Spriječiti kontaminaciju dimom, redovito čišćenje i zamjena filtera zraka
- Izmjena zraka- prirodna ili umjetna ventilacija
- Odvojeno područje u kojem se rukuje ribom, površine od prikladnog materijala

Uredba 853/2004

Rad u skladu s propisima o higijeni i sigurnosti hrane

Uspostava sustava i postupaka temeljenih na načelima HACCP sustava, ovisno o rizicima, može se postići i upotrebom pozitivno ocijenjenih **vodiča za dobru higijensku praksu** i primjenu načela HACCP sustava



Nesigurnu hranu nije dozvoljeno stavljati na tržište

Namjena i cilj vodiča

Primarna proizvodanja **nema obavezu primjene** postupaka temeljenih na sustavu HACCP (analiza opasnosti i sustava kritičnih kontrolnih točaka)

Ribarima – ovlaštenicima povlastica za obavljanje GR na moru radi primjene važećih propisa o higijeni i sigurnosti hrane

Primjena Vodiča je **dobrovoljna** - poticanje na primjenu načela dobre higijenske prakse kojima će se:

- Obuhvatiti i navesti sve potencijalne opasnosti
- Definirati postupke i metode kontrole
- Odrediti korektivne mjere

Osigurati kvalitetu i sigurnost hrane

Subjekt u poslovanju s hranom (ribar) koji primjenjuje postupke temeljene na načelima HACCP sustava (analiza opasnosti i kritične kontrolne točke) **na plovilu mora imati pozitivno ocijenjeni vodič i evidencije**.

- Pregled propisa o sigurnosti i higijeni hrane
- Plovila – higijenski zahtjevi
- Analiza kritičnih točaka – mjere kontrole
- Upute za opskrbu vodom i ledom
- Upute za vaganje, označavanje i pakiranje
- Postupci sanitacije (čišćenje, pranje, dezinfekcija)
- Sažetak rasporeda čišćenja
- Kontrola štetnika
- Temperatura – provjera i kontrola
- Osobna higijena posade

Dizanje mreže na palubu

Sortiranje ribe

Ispiranje

Fizička opasnost

Spremanje u kašete

Kemijska opasnost

Dodavanje leda

Prijenos u skladište

Ukrcavanje hrane, vode, goriva

KOĆE
PROCJENA RIZIKA
pojedinih aktivnosti!

Bakterijska opasnost

PLIVARICE
PROCJENA RIZIKA
pojedinih aktivnosti

Priprema za isplovljavanje (ukrcavanje leda, vode, zaliha)

Zapasivanje ribe

Upumpavanje i rashlađivanje morske vode u spremnicima

Fizička opasnost

Kemijska opasnost

Bakterijska opasnost

Prebacivanje ribe iz mreže u spremnike

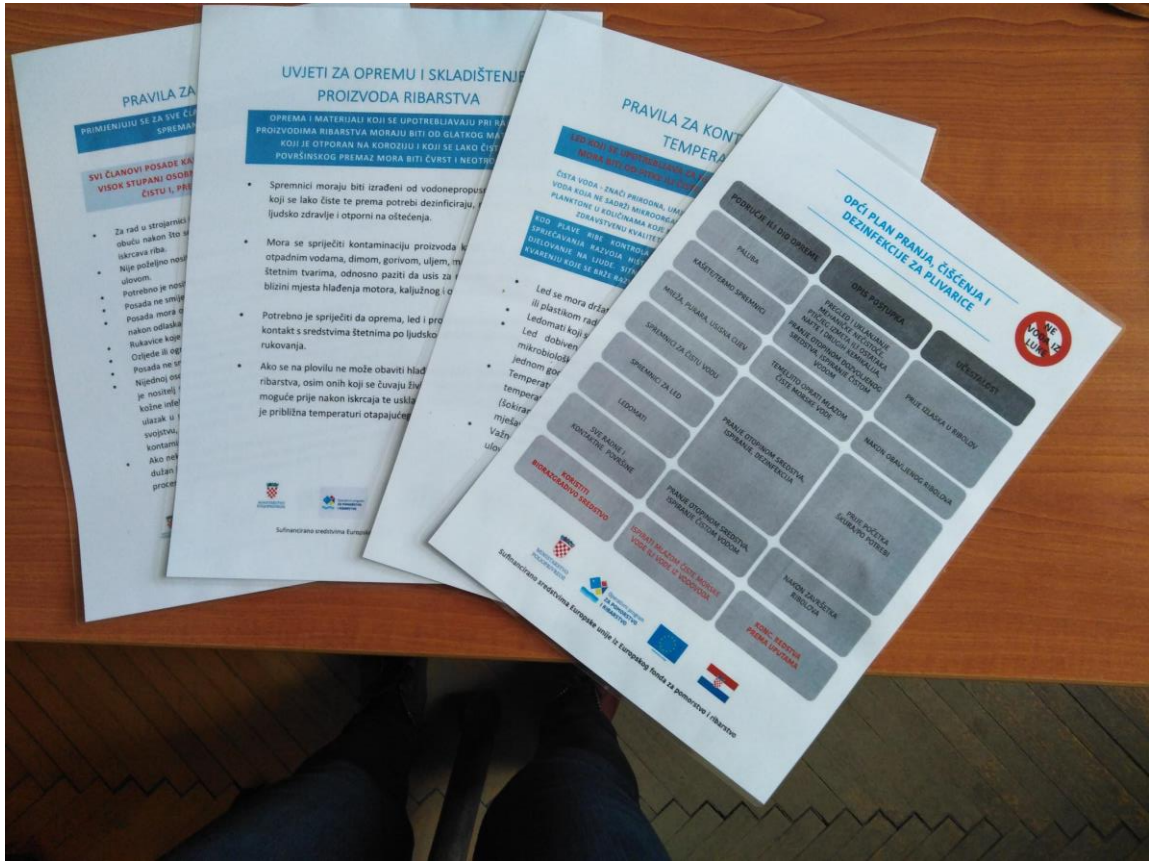
Skladištenje ribe u spremnicima

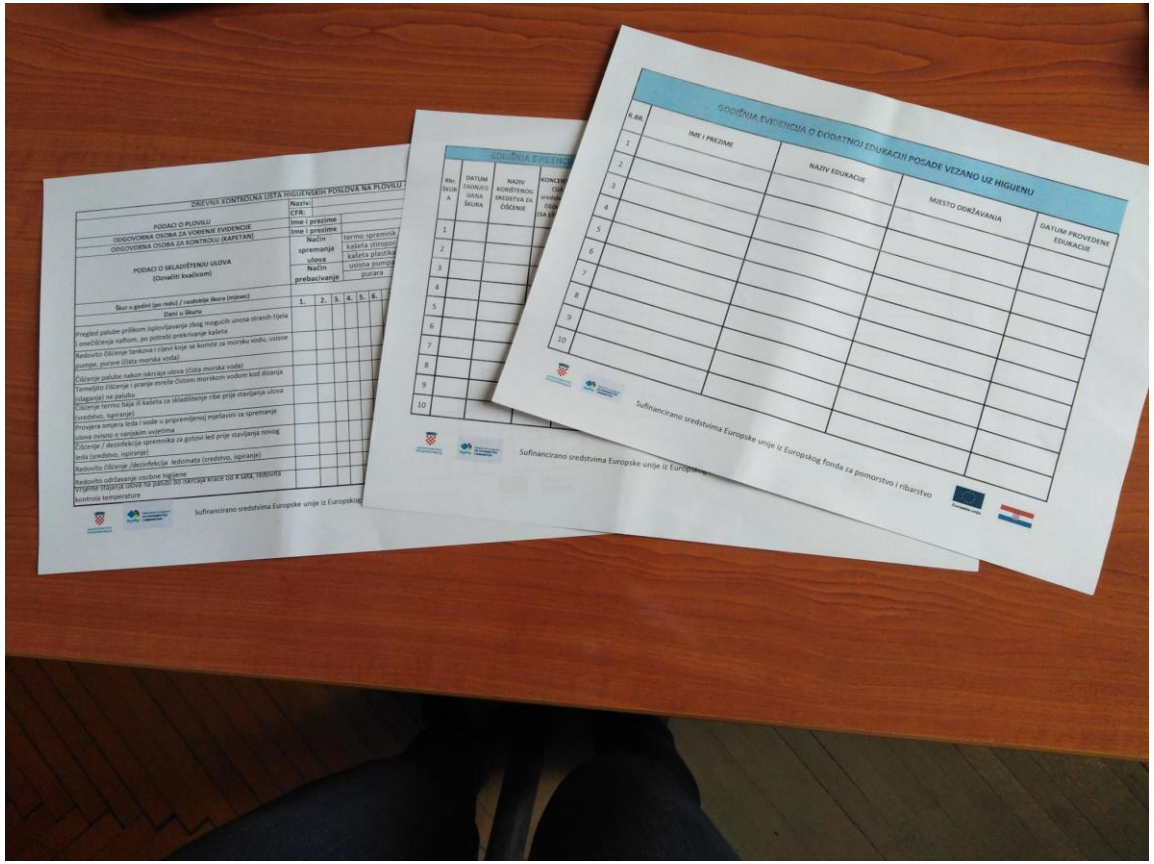
Iskrcavanje spremnika/prijevoz

Sortiranje ribe/prebacivanje u kašete/prerada

Postupci i evidencije

Moraju se voditi i nalaziti na plovilu!





DNEVNA KONTROLNA LISTA HIGIJENSKIH POSLOVA NA PLOVILU - PLIVARICE			
PODACI O PLOVILU	Naziv:		
	CFR:		
ODGOVORNA OSOBA ZA VOĐENJE EVIDENCIJE	Ime i prezime		
ODGOVORNA OSOBA ZA KONTROLU (KAPETAN)	Ime i prezime		
PODACI O SKLADIŠTENJU ULOVA (Zaokružiti)	Način spremanja ulova	termo spremnik	DA/NE
		kašeta stiropor	DA/NE
		kašeta plastika	DA/NE
	Način prebacivanja	usisna pumpa	DA/NE
		purara	DA/NE
Škur u godini (po redu) / razdoblje škura (mjesec)			

Dani u škuru	1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.	11.	12.	13.	14.	15.	16.	17.	18.	19.	20.
Pregled palube prilikom isplovljavanja zbog mogućih unosa stranih tijela i onečišćenja naftom, po potrebi prekrivanje kašeta																				
Redovito čišćenje tankova i cijevi koje se koriste za morsku vodu, usisne pumpe, purare (čista morska voda)																				
Čišćenje palube nakon iskrcaja ulova (čista morska voda)																				
Temeljito čišćenje i pranje mreže čistom morskom vodom kod dizanja (slaganja) na palubu																				
Čišćenje termo baja ili kašeta za skladištenje ribe prije stavljanja ulova (sredstvo, ispiranje)																				
Provjera omjera leda i vode u pripremljenoj mješavini za spremanje ulova ovisno o vanjskim uvjetima																				
Čišćenje / dezinfekcija spremnika za gotovi led prije stavljanja novog leda (sredstvo, ispiranje)																				
Redovito čišćenje /dezinfekcija ledomata (sredstvo, ispiranje)																				
Redovito održavanje osobne higijene																				
Vrijeme stajanja ulova na palubi do iskrcaja kraće od 4 sata, redovita kontrola temperature																				

GODIŠNJA EVIDENCIJA KORIŠTENIH SREDSTAVA ZA ČIŠĆENJE / KONTROLE ŠTETNIKA/LEDOMATA I LEDA

Mj. ribolova	DATUM ZADNJEG DANA RIBOLOVA	NAZIV KORIŠTENOG SREDSTVA ZA ČIŠĆENJE	KONCENTRACIJA sredstva za čišćenje (SA ETIKETE)	DNEVNA KONTROLA ZAMKI SA LJEPILOM LJEPILA (DA/NE)	PODUZETE MJERE (DA/NE)	VIZUALNA KONTROLA LEDOMATA (DA/NE)	MIKROBIOLOŠKA KONTROLA LEDA (DATUM)	OBRISCI (stjenka ledomata, pribor koji dolazi u kontakt s ledom) (DATUM)	ODGOVORNA OSOBA ZA PRIMJENU (POTPIS)	ODGOVORNA OSOBA ZA KONTROLU (POTPIS)
1										
2										
3										
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										

Sufinancirano sredstvima Europske unije iz Europskog fonda za pomorstvo i ribarstvo

GODIŠNJA EVIDENCIJA O DODATNOJ EDUKACIJI POSADE VEZANO UZ HIGIJENU				
R.BR.	IME I PREZIME	NAZIV EDUKACIJE	MJESTO ODRŽAVANJA	DATUM PROVEDENE EDUKACIJE
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				

KONTROLA

POSEBNI HIGIJENSKI UVJETI ZA HRANU ŽIVOTINJSKOG PODRIJETLA
Uredba (EZ) br.853/2004 Europskog parlamenta i Vijeća od 29.travnja 2004. o higijeni hrane
(SL L 139, 30. 4. 2004., sa svim izmjenama i dopunama)

PROIZVODI RIBARSTVA – UVJETI ZA PLOVILA
DODATAK III, ODJELJAK 8, POGLAVLJE I

REFERENCA	Br.	UVJETI	S	N	NP	KOMENTARI
DIO A		KONSTRUKCIJSKI ZAHTJEVI I ZAHTJEVI ZA OPREMOM				
A1		Zahtjevi za sva plovila				
Poglavlje I; IA, 1	1	Plovila su projektirana i konstruirana da ne uzrokuju kontaminaciju proizvoda kaljužnom vodom, otpadnim vodama, dimom, gorivom, uljem, masnoćom ili drugim nepoželjnim tvarima				
Poglavlje I; IA, 2	2	Površine s kojima proizvodi ribarstva dolaze u dodir su od prikladnog, glatkog materijala otpornog na koroziju koji se lako čisti				
	3	Površinski premaz je postojan i neotrovan				
Poglavlje I; IA, 3	4	Oprema i materijali koji se upotrebljavaju pri radu s proizvodima ribarstva izrađena je od materijala koji je otporan na koroziju i koji se lako čisti i dezinficira				
Poglavlje I; IA, 4	5	Plovila koja imaju otvor za dovod vode koja se upotrebljava za rad s proizvodima ribarstva nalaze se na mjestima koja sprečavaju kontaminaciju				
A2		Zahtjevi za plovila konstruirana i opremljena za čuvanje svježih proizvoda ribarstva dulje od 24 sata				
Poglavlje I; IB, 1	6	Plovila su opremljena s prostorima, bazenima i spremnicima za čuvanje proizvoda ribarstva na sljedećim temperaturama: sviježi proizvodi ribarstva, odmrznuti neprerađeni proizvodi ribarstva te kuhani i ohlađeni proizvodi od rakova i mekušaca održavaju se na temperaturi koja je približna temperaturi otapajućeg leda				
Poglavlje I; IB, 2	7	Prostori za čuvanje proizvoda ribarstva su odvojeni od strojarnice i prostorija za posadu pregradama koje sprečavaju svaku kontaminaciju uskladištenih proizvoda ribarstva				
	8	Prostori i spremnici koji se upotrebljavaju za čuvanje proizvoda ribarstva osiguravaju njihovo očuvanje u zadovoljavajućim higijenskim uvjetima i osiguravaju da voda koja nastaje otapanjem leda ne ostaje u dodiru s proizvodima				
Poglavlje I; IB, 3	9	Na plovilima koja su opremljena za hlađenje proizvoda ribarstva u ohlađenoj čistoj morskoj vodi, bazeni imaju uređaje za postizanje ujednačene temperature				
	10	Ovakve naprave osiguravaju brzinu hlađenja koja osigurava da mješavina ribe i čiste morske vode postigne temperaturu od najviše 3°C šest sati nakon utovara i ne više od 0 °C nakon 16 sati i omogućavaju praćenje i bilježenje temperature				
DIO B		HIGIJENSKI UVJETI				
Poglavlje I; II, 1	11	Kada se koriste, dijelovi plovila i spremnici za skladištenje proizvoda ribarstva su čisti i drže se u dobrom i ispravnom stanju i nisu onečišćeni kaljužnom vodom i gorivom				
Poglavlje I; II, 2	12	Što je prije moguće nakon dopreme na plovilo, proizvodi ribarstva su zaštićeni od kontaminacije te učinka sunčevih zraka i ostalih izvora topline				
	13	Kada se proizvodi ribarstva ispiru, voda koja se upotrebljava je voda za piće odnosno čista morska voda				
Poglavlje I; II, 3	14	Rukovanje proizvodima ribarstva je takvo da sprečava njihovo oštećenje				
	15	Pri korištenju šiljastih predmeta za premještanje velikih riba oni ne oštećuju meso proizvoda				
Poglavlje I; II, 4	16	Proizvodi ribarstva osim onih koji se čuvaju žive ohlade se što je moguće prije nakon ulo odnosno utovara				
	17	Kada hlađenje nije moguće, proizvodi ri iskrcavaju što je moguće prije				
točka 3.c	18	Led ko				

Opći higijenski zahtjevi
Uredba (EZ) br. 852/2004, o higijeni hrane (SL L 139 od 30.4.2004.)

		PRIJEVOZ, UTOVAR I ISTOVAR				
ODREDBE	Br.	ZAHTJEV	S	N	NP	KOMENTAR
		Prijevozna sredstva i/ili spremnici su:				
II, ie IV,	1	Održavani čistim i u dobrom stanju kako bi zaštitili hranu od kontaminacije				
	2	Gdje je potrebno, oblikovani i izrađeni kako bi se omogućilo prikladno čišćenje i/ili dezinfekcija				
V,	3	Prijevozno sredstvo i spremnici koriste se samo za prijevoz hrane, u slučajevima gdje može doći do kontaminacije				
	4	Kada se prijevozna sredstva i/ili spremnici koriste za prijevoz bilo čega drugog dodatnih proizvoda ili različite vrste hrane istovremeno, osigurana je efikasna prostorna odvojenost proizvoda				
V,	5	Kada se prijevozno sredstvo i/ili spremnici koriste za prijevoz bilo čega drugoga osim hrane ili za prijevoz različitih vrsta hrane, obavlja se efikasno čišćenje između utovara kako bi se izbjegao rizik od kontaminacije.				
e IV,	6	Gdje je potrebno, spremnici i/ili cisterne za prijevoz hrane održavaju hranu na prikladnoj temperaturi te omogućuju praćenje temperature				
II, avlje I,	7	Uređaji za istovar robe omogućuju prikladnu zaštitu od kontaminacije				
rilog II, Poglavlje IV, 6	8	Hrana je zaštićena kako bi se na najmanju mjeru sveo rizik od kontaminacije tijekom utovara i istovara robe				
Prilog II, Poglavlje VII, 4		Led koji dolazi u doticaj sa hranom ili može kontaminirati hranu:				
	9	Proizveden je od vode za piće (osim za cjelovite smrznute proizvode ribarstva kada može biti i od čiste vode)				
	10	Proizveden je, rukovan i skladišten u uvjetima koji jamče zaštitu od kontaminacije				
	11	Led se obnavlja onoliko često koliko je potrebno				
		Higijena osoblja				
Prilog II, Poglavlje VIII, 1	12	Osoblje koje radi u području u kojemu se rukuje hranom održava visoki stupanj osobne higijene				
	13	Osoblje nosi prikladnu, čistu radnu odjeću i, gdje je potrebno, zaštitnu odjeću				
Prilog II, Poglavlje VIII, 2	14	Osoblje koje je kliconoša ili može lako prouzročiti direktnu ili indirektnu kontaminaciju kao i osobe s inficiranim ozljedama, kožnim infekcijama, ranama ili dijarejom ne rukuju s hranom ili se nalaze u prostoru gdje se rukuje s hranom				

POSEBNI HIGIJENSKI UVJETI ZA HRANU ŽIVOTINJSKOG PODRIJETLA
Uredba (EZ) br.853/2004 Europskog parlamenta i Vijeća od 29.travnja 2004. o higijeni hrane (SL L 139, 30. 4. 2004., sa svim izmjenama i dopunama)

REFERENCA	Br.	ZAHTJEVI	S	N	NP	KOMENTARI
DIO A		ZAHTJEVI ZA VRIJEME I NAKON ISTOVARA				
A1		Opći zahtjevi				
Poglavlje II; 3	1	Ako se na brodu ne može obaviti hlađenje, svježi proizvodi ribarstva, osim kada se drže živi, drže se ohlađeni što je prije moguće nakon istovara na obali i skladišteni su na temperaturi koja je približna temperaturi otapajućeg leda				
A2		Istovar ribljih proizvoda				
Poglavlje II; 1a		Oprema s kojima proizvodi ribarstva dolaze u kontakt prilikom istovara su:				
	2	konstruirani od materijala koji se lako čisti i dezinficira				
	3	održava se u ispravnom i čistom stanju				
Poglavlje II; 1b		Izbjegava se kontaminacija proizvoda ribarstva dok traje istovar osiguravajući:				
	4	istovar se obavlja brzo				
	5	proizvodi ribarstva se bez odgađanja pohranjuju u odgovarajući prostor na propisanoj temperaturi				
	6	ne upotrebljava se oprema i postupci koji uzrokuju nepotrebno oštećenje jestivih dijelova proizvoda ribarstva				

Kontrolna lista za ribarska plovila
Kontrolna lista za iskrcajna mjesta

HVALA NA POZORNOSTI!

Služba za savjetodavnu podršku u ribarstvu

Valentina Andrić,

Ivana Mažuranića 30/I, Zadar

Mob. 091 4882 973

E-mail: valentina.andric@mps.hr