



ULAGANJE U BUDUĆNOST

MINIVODIČ ZA POSLOVNU ZAJEDNICU

Sigurnost hrane

 MINPO

 BIZimpact



Ovaj projekt
sufinancira
Europski fond za
regionalni razvoj



Ministarstvo poduzetništva i obrta | www.minpo.hr



Hrvatska agencija za malo gospodarstvo i investicije | www.hamaginvest.hr



Hrvatska gospodarska komora | www.hgk.hr



Hrvatska obrtnička komora | www.hok.hr



Hrvatski savez zadruga | www.zadruga.hr



Hrvatska udruga poslodavaca | www.hup.hr



MINISTARSTVO PODUZETNIŠTVA I OBRTA



Sigurnost hrane

Minivodič za poslovnu zajednicu



Hrvatski zavod za norme
Croatian Standards Institute



Ulaganje u budućnost
Projekt je sufinancirala Europska unija
iz Europskog fonda za regionalni razvoj



Predgovor

Provedba projekta "Poboljšavanje informiranosti hrvatske poslovne zajednice – BIZImpact II" trajat će od ožujka 2013. do ožujka 2015. godine. Projekt je dio „Operativnog programa za regionalnu konkurentnost 2007-2013“ koji je financiran sredstvima IPA programa Europske unije i Vlade Republike Hrvatske.

Projekt BIZImpact II u svom radu uključuje brojne institucije koje svojim djelokrugom u potpunosti obuhvaćaju sektor maloga gospodarstva u Republici Hrvatskoj:

- Ministarstvo poduzetništva i obrta (MINPO);
- Hrvatska agencija za malo gospodarstvo i investicije (HAMAG INVEST);
- Hrvatska gospodarska komora (HGK);
- Hrvatska obrtnička komora (HOK);
- Hrvatska udruga poslodavaca (HUP);
- Hrvatski savez zadruga (HSZ).

Projekt BIZImpact II obuhvaća četiri komponente:

- Komponenta 1: Procjena ekonomskih učinaka za MSP-e;
- Komponenta 2: Razvoj procesa savjetovanja/javno-privatnih dijaloga s poslovnom zajednicom;
- Komponenta 3: Širenje informacija i podizanje svijesti;
- Komponenta 4: Razvoj kapaciteta za organiziranje informativnih kampanja u organizacijama korisnika projekta.

U sklopu komponente 3 ovoga projekta jedan od prioriteta predstavlja ažuriranje i revidiranje sedam minivodiča koji su izrađeni kako bi pružili kratak pregled određenih dijelova zakonodavstva i regulative s posebnim naglaskom na MSP-e. Ovaj minivodič obuhvaća temu sigurnosti hrane.

Željeli bismo zahvaliti Ministarstvu poljoprivrede, Upravi za veterinarstvo i sigurnost hrane i Hrvatskom zavodu za norme, Codex kontaktnoj točki Republike Hrvatske, koji su preuzeli odgovornost ažuriranja minivodiča. Tiskana i elektronička inačica minivodiča bit će podijeljene širom zemlje uz pomoć korisnika projekta te korištenjem njihovih baza podataka i mreža. Također, trenutno radimo na izradi novih minivodiča koji će popuniti praznine u informacijama te obuhvatiti potrebe koje su identificirane na području sektora MSP-a.

Dodatne informacije, kao i ažurirani te novi minivodiči, bit će dostupni na web stranici projekta: www.bizimpact.hr.

UVOD

Republika Hrvatska, 28. članica Europske unije, primjenjuje zakonodavstvo o hrani koje je jednako za sve članice Europske unije.

Od 17. studenoga 2003. godine Europska unija je članica Komisije Codex Alimentarius (Council Decision 2003/822/EC).

Komisija Codex Alimentarius (CAC, joint FAO/WHO a ponekad samo Codex) je krovna organizacija za sigurnost hrane. Komisiju Codex Alimentarius (CAC) zajednički su osnovale *Organizacija za hranu i poljoprivredu Ujedinjenih naroda* (FAO) i *Svjetska zdravstvena organizacija* (WHO). Sjedište se nalazi u Rimu, Italija.

CAC je održao svoju prvu sjednicu 1963. godine kao glavno tijelo FAO/WHO-a za uspostavu standarda za hranu. Tada je brojao 30 vlada članica. Danas CAC ima 185 vlada članica, jednu organizaciju članicu (EU) i 220 međunarodnih vladinih i nevladinih organizacija u svojstvu promatrača.

Komisija osigurava neutralni forum gdje se vlade, skupine potrošača, industrija i predstavnici sveučilišta sastaju radi razmjene ideja o sigurnosti hrane, trgovini te usvajanju standarda. Odluke se obično donose konsenzusom i utemeljene su na znanstvenome mišljenju koje daju stručni odbori FAO/WHO-a, koji su neovisni od Komisije.

Kontrolu hrane u mnogim državama otežava fragmentirano zakonodavstvo, višestruke sudske nadležnosti i neučinkovit nadzor, praćenje i primjena zakona. Učinkoviti nacionalni sustavi kontrole hrane i zakonodavstvo presudni su za osiguravanje zdravlja i sigurnosti domaćeg stanovništva kao i za osiguravanje sigurnosti i kvalitete hrane u međunarodnoj trgovini.

FAO i WHO imaju programe za pomoć državama u razvoju u primjeni Codex Alimentarius. Pomoć uključuje jačanje nacionalnih sustava za kontrolu hrane (izobrazba osoblja u službenim kontrolama hrane i uspostava laboratorija) i pomoć u reviziji i primjeni propisa o hrani u skladu s Codex Alimentariusom.

Komisija Codex Alimentarius (CAC), Svjetska organizacija za zdravlje životinja (World Organisation for Animal Health - OIE) i Međunarodna konvencija za zaštitu biljaka (International Plant Protection Convention- IPPC) smatraju se *sestrinskim* organizacijama.

Postoji komplementarnost između Codexa, OIE-a i IPPC-a. CAC se bavi zaštitom ljudi, OIE zaštitom životinja a IPPC zaštitom biljaka i sve tri organizacije donose svoje dokumente na temelju analize rizika.

CAC se bavi izradom standarda, kodova prakse, smjernica i preporuka koje bi vlade trebale slijediti pri donošenju nacionalnog zakonodavstva.

CAC-ovi dokumenti su:

- standardi za sigurnost hrane koji se odnose na maksimalne razine ostataka pesticida, aditiva, kontaminanata (uključujući mikrobiološku kontaminaciju) koje mogu biti prisutne u hrani;
- standardi u obliku smjernica o procesima ili postupcima (np. kodovi prakse, HACCP);

- standardi za označivanje hrane koje može biti povezano sa zdravljem (npr. alergeni, označivanje prehrambenih vrijednosti), sa zaštitom potrošača (količine i mjere, datum proizvodnje), ili za informiranje potrošača (npr. halal, organska);
- standardi za pojedine proizvode kojima se utvrđuje što je proizvod (npr. vrste sardina) ili kako je proizvod proizveden i što može sadržavati (npr. cheddar sir, usoljena govedina);
- opisi kvalitete kao dio standarda za pojedine proizvode koji su najčešće stupnjevane karakteristike (npr. boja različitih tipova šparoga).

Codexovi dokumenti (standardi, smjernice i preporuke) moraju se temeljiti na znanstvenim analizama i dokazima uključujući preispitivanje svih relevantnih informacija kako bi se osigurala kvaliteta i sigurnost hrane duž cijelog lanca hrane.

Analiza rizika primjenjuje se u Codexu od 1995. godine. Kada se EU zakonodavstvo zasniva na dokumentima Komisije Codex Alimentarius ne zahtjeva se procjena rizika. Znanstvenu procjenu rizika na EU razini daje Europska agencija za sigurnost hrane (European Food Safety Authority - EFSA).

Od 1995. godine Codexove norme postale su međunarodno mjerilo *Sporazumom Svjetske trgovinske organizacije* (World Trade Organization - WTO) o primjeni sanitarnih i fitosanitarnih mjera (SPS). Strože mjere na nacionalnoj razini moraju se znanstveno opravdati (za EU to opravdanje donosi EFSA odnosno DG SANCO).

WTO priznaje Komisiju Codex Alimentarius kao najvažnije međunarodno tijelo u uspostavljanju standarda za sigurnost hrane. Prilikom osnivanja CAC-a, u svijetu je postojalo različito zakonodavstvo o hrani koje se nije temeljilo na znanstvenim načelima, što je uzrokovalo značajne prepreke u trgovini. CAC se potrudio da smanji te prepreke koristeći se znanostu u službi zaštite potrošača i uspostavljajući sigurnu mrežu dobave hrane diljem svijeta. U međuvremenu je porasla složenost lanca hrane. U slučaju incidenta, uzbuna uključuje mnoge države na različitim kontinentima koja rezultira masivnim opozivima i uništavanjem povjerenja potrošača.

Danas je najjeftinija, najprikladnija i najdostupnija hrana bogata energijom, ali siromašna hranjivim vrijednostima pa pretilost i bolesti koje potječu iz hrane često se javljaju uz pothranjenost u istoj državi, zajednici ili domaćinstvu.

WTO je stvoren sporazumom u Marrakeshu u travnju 1994. godine. Nasljednik je *Općeg sporazuma o tarifama i trgovini* (General Agreement on Taxes and Trade - GATT).

Sporazumi WTO-a koji se odnose na hranu su SPS (*Sporazum o primjeni sanitarnih i fitosanitarnih mjera*) i TBT (*Sporazum o uklanjanju barijera u trgovini*).

Nacionalni propisi koji su u skladu s Codexom ispunjavaju zahtjeve SPS-a i TBT-a.

Prije osnivanja WTO-a i stupanja na snagu SPS sporazuma, države članice CAC-a nisu imale obvezu upotrebljavati Codexove standarde za zaštitu zdravlja svojih potrošača.

Osnivanjem WTO-a 1994. godine Codexovi dokumenti imaju pravnu snagu.

Zakonodavstvo o hrani upućuje na Codexove standarde što osigurava sukladnost s tehničkim zakonodavstvom. To je preporuka WTO, SPS i TBT sporazuma kojima je svrha uklanjanje prepreka u trgovini.

SPS sporazumom priznaju se Codexove odredbe za:

- higijenu/sigurnost hrane
- mikroorganizme i toksine
- agrokemikalije (rezidue)
- kontaminante
- aditive hrani
- metode analize i uzorkovanja

TBT sporazumom priznaju se Codexove odredbe za:

- označivanje
- specifikacije proizvoda
- ocjenjivanje sukladnosti
- inspekciju
- certifikaciju

Codexovi dokumenti dostupni su na stranicama www.codexalimentarius.net

ZAKONODAVSTVO U PODRUČJU SIGURNOSTI HRANE

Ulaskom Republike Hrvatske u Europsku uniju uredbe EU u području sigurnosti hrane su postale izravno primjenjive. Stoga je RH izradila opći zakonodavni okvir u području sigurnosti hrane u svrhu provedbe uredbi EU te osiguranja pravnog temelja za donošenje pravilnika, naredbi i napatka koje će biti potrebno donijeti za prijenos i provedbu pravno obvezujućih akata EU.

Provedba spomenutih uredbi EU je osigurana kroz pet zakona: Zakon o hrani („Narodne novine”, br. 81/13), Zakon o higijeni hrane i mikrobiološkim kriterijima za hranu („Narodne novine”, br. 81/13), Zakon o veterinarstvu („Narodnenovine”, br. 82/13 i 148/13), Zakon o službenim kontrolama koje se provode sukladno propisima o hrani, hrani za životinje, o zdravlju i dobrobiti životinja („Narodne novine”, br. 81/13) i Zakon o informiranju potrošača o hrani („Narodne novine”, br. 56/13).

Zakonom o hrani u potpunosti je osigurana provedba Uredbe (EZ) br. 178/2002 i drugih relevantnih propisa EU. Zakonom o higijeni hrane i mikrobiološkim kriterijima za hranu osigurana je provedba Uredbe (EZ) br. 852/2004 i Uredbe (EZ) br. 2073/2005, kao i drugih relevantnih uredbi EU. Provedba Uredbe (EZ) br. 853/2004 i Uredbe (EZ) br. 854/2004, uz druge relevantne propise EU, osigurana je Zakonom o veterinarstvu. Provedba Uredbe (EZ) br. 882/2004, kao i provedba drugih relevantnih odluka Europske komisije, osigurana je Zakonom o službenim kontrolama koje se provode sukladno propisima o hrani, hrani za životinje, o zdravlju i dobrobiti životinja. Zakonom o informiranju potrošača o hrani osigurana je provedba Uredbe (EU) br. 1169/2011.

Opći zakon o hrani

Novi pristup sigurnosti hrane postavljen je donošenjem europskog zakona o hrani odnosno Uredbe (EZ) br. 178/2002 Europskog parlamenta i Vijeća od 28. siječnja 2002. o utvrđivanju općih načela i uvjeta zakona o hrani, osnivanju Europske agencije za sigurnost hrane te utvrđivanju postupaka u

područjima sigurnosti hrane. Uredba (EZ) br. 178/2002, a čija je provedba osigurana Zakonom o hrani, pruža temelj za osiguranje visoke razine zaštite zdravlja ljudi i interesa potrošača u vezi s hranom, posebno uzimajući u obzir razlike u opskrbi hranom, uključujući tradicionalne proizvode, te pritom osiguravajući učinkovito funkcioniranje unutarnjega tržišta. Uredbom (EZ) br. 178/2002 se utvrđuju opća načela kojima se uređuje hrana i hrana za životinje općenito, a posebno sigurnost hrane i hrane za životinje na razini Europske unije i nacionalnoj razini. Ta načela, koja se primjenjuju u skladu s integriranim pristupom „od polja do stola” odnosno kroz sve faze proizvodnje, prerade i distribucije hrane i hrane za životinje, posebno uključuju analizu rizika i prevenciju, načelo predostrožnosti, te zaštitu interesa potrošača.

Sukladno propisima o hrani nije dozvoljeno na tržište stavljati hranu koja nije sigurna odnosno hranu koja je štetna za zdravlje i/ili neprikladna za prehranu ljudi. Pri utvrđivanju je li neka hrana nesigurna, u obzir se moraju uzeti: uobičajeni uvjeti upotrebe hrane, informacije koje su dane potrošaču, mogući trenutni ili odgođeni učinci na zdravlje osoba, mogući kumulativni toksični učinci, te posebna zdravstvena osjetljivost određenih kategorija potrošača.

Prema Uredbi (EZ) br. 178/2002 „subjekt u poslovanju s hranom” je fizička ili pravna osoba odgovorna za osiguranje ispunjavanja zahtjeva propisa o hrani u okviru poslovanja s hranom pod njegovom kontrolom.

Jedno od temeljnih načela propisa o hrani je da subjekti u poslovanju s hranom i hranom za životinje (SPH) imaju primarnu odgovornost za sigurnost hrane. SPH u svim fazama proizvodnje, prerade i distribucije, koje su pod njihovom kontrolom, moraju osigurati da hrana ili hrana za životinje udovoljava zahtjevima propisa o hrani koji su od važnosti za njihovo poslovanje i moraju dokazati da je udovoljeno propisanim zahtjevima.

SPH su odgovorni i za osiguranje sljedivosti hrane, hrane za životinje, životinja za proizvodnju hrane ili svake druge tvari koja je namijenjena ugradnji ili se može očekivati da će se ugraditi u hranu ili hranu za životinje u svim fazama proizvodnje, prerade i distribucije.

Ako SPH smatra da hrana koju je uvezao, proizveo, preradio ili distribuirao ne udovoljava zahtjevima sigurnosti hrane, mora odmah pokrenuti postupak povlačenja te hrane s tržišta i o tome obavijestiti nadležno tijelo. Ako je hrana već stigla do potrošača, SPH mora informirati potrošače o razlogu povlačenja hrane i, ako je potrebno, opozvati od potrošača proizvode kojima su već opskrbljeni. SPH mora surađivati s nadležnim tijelima u poduzimanju aktivnosti za smanjenje rizika koji potječe od hrane.

„Higijenski paket“

Nakon donošenja europskog zakona o hrani odnosno Uredbe (EZ) br. 178/2002, 2004. godine donesene su uredbe tzv. „higijenskog paketa“, a koje su stupile na snagu 01. siječnja 2006. godine.

Uredbama „Higijenskog paketa” su propisana pravila higijene hrane, a uključuje tri osnovne uredbe:

- Uredba (EZ) br. 852/2004 Europskog parlamenta i Vijeća od 29. travnja 2004. o higijeni hrane;
- Uredba (EZ) br. 853/2004 Europskog parlamenta i Vijeća od 29. travnja 2004. o utvrđivanju posebnih pravila higijene hrane životinjskog podrijetla;

- Uredba (EZ) br. 854/2004 Europskog parlamenta i Vijeća od 29. travnja 2004. o utvrđivanju posebnih pravila organizacije službenih kontrola proizvoda životinjskog podrijetla namijenjenih konzumaciji ljudi.

Uredba (EZ) br. 852/2004 (opća pravila - higijena hrane) i Uredba (EZ) br. 853/2004 (posebna pravila - higijena hrane životinjskog podrijetla), odnose se na subjekte u poslovanju s hranom (SPH), a Uredba (EZ) br. 854/2004 (kontrola proizvoda životinjskog podrijetla) se odnosi na nadležna tijela i primjenjuje se zajedno s Uredbom (EZ) br. 882/2004 Europskog parlamenta i Vijeća od 29. travnja 2004 o službenim kontrolama koje se provode radi verifikacije postupanja u skladu s odredbama propisa o hrani i hrani za životinje, te propisa o zdravlju i zaštiti životinja.

Općenito, Uredba (EZ) br. 852/2004 se primjenjuje na sve subjekte u poslovanju s hranom (uključujući SPH na razini primarne proizvodnje). Uredba (EZ) br. 853/2004 se dodatno primjenjuje na određene SPH koji posluju s hranom životinjskog podrijetla.

Uredba (EZ) br. 852/2004

Uredbom (EZ) br. 852/2004, a čija je provedba osigurana Zakonom o higijeni hrane i mikrobiološkim kriterijima za hranu, se propisuju opća pravila higijene hrane za SPH, pri čemu se posebno uzimaju u obzir sljedeća načela:

- (a) primarnu odgovornost za sigurnost hrane snosi SPH;
- (b) potrebno je osigurati sigurnost hrane kroz cijeli prehrambeni lanac, počevši od primarne proizvodnje;
- (c) važno je održavati hladni lanac za hranu koja se ne može sigurno čuvati na sobnoj temperaturi, posebno za zamrznutu hranu;
- (d) opća provedba postupaka koji se temelje na načelima HACCP sustava, zajedno s primjenom dobre higijenske prakse, trebaju povećati odgovornost SPH;
- (e) vodiči za dobru praksu su korisno sredstvo koje SPH na svim razinama prehrambenog lanca pomaže u pridržavanju pravila o higijeni hrane i u primjeni HACCP načela;
- (f) potrebno je utvrditi mikrobiološke kriterije i kontrolne zahtjeve za temperaturu koji se temelje na znanstvenoj procjeni rizika;
- (g) potrebno je osigurati da uvezena hrana odgovara najmanje istim higijenskim standardima kao i hrana proizvedena u EU, ili istovrijednim standardima.

SPH mora osigurati da sve faze proizvodnje, prerade i distribucije hrane koje su pod njegovom kontrolom udovoljavaju zahtjevima higijene hrane.

Uredbom (EZ) br. 852/2004 propisani su zahtjevi higijene kojima moraju udovoljavati svi SPH bez obzira proizvode li hranu životinjskog ili neživotinjskog podrijetla. U slučaju proizvodnje hrane životinjskog podrijetla, SPH mora, osim zahtjeva propisanih Uredbom (EZ) br. 852/2004, udovoljavati i posebnim pravilima higijene hrane životinjskog podrijetla propisanim Uredbom (EZ) br. 853/2004, a čija je provedba osigurana Zakonom o veterinarstvu.

SPH koji obavlja primarnu proizvodnju i s njom povezane djelatnosti koje su navedene u Prilogu I. Uredbe (EZ) br. 852/2004 mora se pridržavati općih pravila o higijeni koje su utvrđene u dijelu A Priloga I. te posebnih zahtjeva propisanih Uredbom (EZ) br. 853/2004.

SPH koji obavlja bilo koju fazu proizvodnje, prerade i distribucije hrane nakon primarne proizvodnje mora se pridržavati općih zahtjeva higijene koji su propisani u Prilogu II. Uredbe (EZ) br. 852/2004, kao i svih posebnih zahtjeva propisanih Uredbom (EZ) br. 853/2004.

Uredba (EZ) br. 852/2004 zahtjeva da svi SPH budu registrirani ili odobreni pri nadležnom tijelu. SPH moraju obavijestiti odgovarajuće nadležno tijelo o svakom objektu koji je pod njegovom kontrolom, a koji obavlja bilo koju fazu proizvodnje, prerade i distribucije hrane, kako bi se svaki takav objekt registrirao ili odobrio. SPH moraju osigurati da nadležno tijelo uvijek ima najnovije podatke o objektima, time što će ga, među ostalim, obavještavati o svakoj značajnoj promjeni djelatnosti i svakom zatvaranju postojećeg objekta.

SPH koji obavlja bilo koju fazu proizvodnje, prerade i distribucije hrane, nakon primarne proizvodnje i s njom povezanih djelatnosti, mora uspostaviti, provoditi i održavati sustav i postupke temeljene na HACCP (engl. Hazard Analysis and Critical Control Point, hrvatski -Analiza opasnosti i kritične kontrolne točke) načelima.

Također, SPH su obvezni pridržavati se odredbi Uredbe Komisije (EZ) br. 2073/2005 od 15. studenoga 2005. o mikrobiološkim kriterijima za hranu.

Uredba (EZ) br. 853/2004

Uredba (EZ) br. 853/2004 Europskog parlamenta i Vijeća od 29. travnja 2004. o utvrđivanju posebnih pravila higijene hrane životinjskog podrijetla utvrđuje određena pravila o higijeni hrane životinjskog podrijetla kojih se moraju pridržavati subjekti u poslovanju s hranom (SPH). Ta pravila nadopunjuju ona koja su utvrđena Uredbom (EZ) br. 852/2004.

Uredba (EZ) br. 853/2004 se primjenjuje na neprerađene i prerađene proizvode životinjskog podrijetla.

Uredba (EZ) br. 853/2004 se ne primjenjuje na hranu koja sadrži i proizvode biljnog podrijetla i prerađene proizvode životinjskog podrijetla. Međutim, prerađeni proizvodi životinjskog podrijetla koji se upotrebljavaju za pripremu takve hrane moraju se dobiti i njima se mora rukovati u skladu sa uvjetima ove Uredbe.

Uredbom (EZ) br. 853/2004 propisane su obveze subjekata u poslovanju s hranom, a koje uključuju: opće obveze SPH; oznake zdravstvene ispravnosti i identifikacijske oznake; obveze SPH koji uvoze proizvode životinjskog podrijetla iz trećih zemalja.

Uredba (EZ) br. 853/2004 ima tri priloga. U Prilogu I. su propisane definicije pojedine hrane životinjskog podrijetla. U Prilogu II. su propisani zahtjevi koji se odnose na više proizvoda životinjskog podrijetla, a koje se odnose na: identifikacijsku oznaku; ciljeve postupaka koji se temelje na sustavu HACCP-a; podatke o prehrambenom lancu. U Prilogu III. su posebni uvjeti za pojedine kategorije proizvoda životinjskog podrijetla: meso domaćih papkara i kopitara; meso peradi i dvojezubaca; meso divljači iz uzgoja; meso slobodno živuće divljači; mljeveno meso, mesni pripravci i strojno otkošteno meso (SOM); mesni proizvodi; žive školjke; proizvodi ribarstva; sirovo mlijeko i mliječni proizvodi; jaja i proizvodi od jaja; žabljaci i puževi; topljena životinjska mast i čvarci; obrađeni želuci, mjehuri i crijeva; želatina; kolagen.

Službene kontrole

Opća pravila provođenja službenih kontrola utvrđena su Uredbom (EZ) br. 882/2004 Europskog parlamenta i Vijeća od 29. travnja 2004 o službenim kontrolama koje se provode radi verifikacije postupanja u skladu s odredbama propisa o hrani i hrani za životinje, te propisa o zdravlju i zaštiti životinja, a čija je provedba osigurana Zakonom o službenim kontrolama koje se provode sukladno propisima o hrani, hrani za životinje, o zdravlju i dobrobiti životinja.

Službene kontrole se provode u svim fazama proizvodnje, prerade i distribucije hrane ili hrane za životinje te na životinjama i proizvodima životinjskog podrijetla. Službena kontrola obuhvaća kontrolu poslovanja s hranom i hranom za životinje, upotrebu hrane i hrane za životinje, skladištenje hrane i hrane za životinje, sve procese, materijale, tvari, radnje ili postupake, uključujući i prijevoz koji se odnosi na hranu ili hranu za životinje i na žive životinje. Službene kontrole se provode i pri izvozu iz EU, na stavljanje na tržište unutar EU kao i na unos iz trećih zemalja.

Tijela nadležna za provedbu službenih kontrola u području sigurnosti hrane su Ministarstvo poljoprivrede i Ministarstvo zdravlja sukladno podjeli nadležnosti iz članka 7. Zakona o službenim kontrolama koje se provode sukladno propisima o hrani, hrani za životinje, o zdravlju i dobrobiti životinja.

Službene kontrole zdravstvene ispravnosti i higijene/sigurnosti hrane provodi:

a) na razini primarne proizvodnje i pripadajućih djelatnosti:

- hrane životinjskog podrijetla, veterinarska inspekcija,
- hrane biljnog podrijetla, poljoprivredna inspekcija,

b) na razini proizvodnje i prerade:

- hrane životinjskog podrijetla, veterinarska inspekcija,
- hrane neživotinjskog podrijetla, sanitarna inspekcija,
- hrane koja sadrži sastojke životinjskog i neživotinjskog podrijetla, sanitarna inspekcija, osim u slučaju kada poslovanje s hranom životinjskog podrijetla zahtjeva odobravanje objekta ili dijela objekta, u kojem slučaju je nadležna i veterinarska inspekcija,

c) na razini maloprodaje, sanitarna inspekcija, osim ako je posebnim propisom kojeg donosi ministar nadležan za poljoprivredu uz suglasnost ministra nadležnog za zdravlje određeno da službene kontrole provodi veterinarska inspekcija,

d) pri uvozu:

- hrane životinjskog podrijetla, granična veterinarska inspekcija,
- hrane neživotinjskog podrijetla, sanitarna inspekcija na granici,
- hrane koja sadrži sastojke životinjskog i neživotinjskog podrijetla, granična veterinarska inspekcija po posebnom propisu o hrani koja podliježe obveznom veterinarskom pregledu i sanitarna inspekcija na granici.

Posebna pravila organizacije službenih kontrola proizvoda životinjskog podrijetla propisana su Uredbom (EZ) br. 854/2004, a koja se primjenjuje zajedno s Uredbom (EZ) br. 882/2004. Uredba (EZ) br. 854/2004 se primjenjuje samo u odnosu na one djelatnosti i osobe na koje se primjenjuje Uredba (EZ) br. 853/2004.

Označivanje hrane

Zapakirana hrana koja se stavlja na tržište Republike Hrvatske mora biti označena podacima i na način propisan Pravilnikom o označavanju, reklamiranju i prezentiranju hrane («Narodne novine», br. 63/2011, 79/2011 i 90/2013) ili Uredbom (EU) br. 1169/2011 o informiranju potrošača o hrani čija je provedba osigurana Zakonom o informiranju potrošača o hrani («Narodne novine», broj 56/2013).

01. srpnja 2013. godine na snagu je stupio Zakon o informiranju potrošača o hrani koji osigurava provedbu Uredbe (EU) br. 1169/2011 o pružanju informacija o hrani potrošačima. Kako bi se subjektima u poslovanju s hranom dalo dovoljno vremena za prilagodbu na nove zahtjeve vezano uz označavanje hrane omogućeno je prijelazno razdoblje do 13. prosinca 2014. godine, u kojem će se hrana moći označavati, reklamirati i prezentirati i sukladno Pravilniku o označavanju, reklamiranju i prezentiranju hrane.

Dodatni zahtjevi označavanja koji se odnose na pojedine kategorije hrane propisani su i drugim propisima o hrani kao što je Uredba (EZ) br. 853/2004.

NEUDOVOLJAVANJE ODREDBAMA PROPISA O HRANI

Zakonom o hrani, Zakonom o higijeni hrane i mikrobiološkim kriterijima za hranu, Zakonom o veterinarstvu, Zakon o službenim kontrolama koje se provode sukladno propisima o hrani, hrani za životinje, o zdravlju i dobrobiti životinja i Zakonom o informiranju potrošača o hrani kojima se osigurava provedba relevantnih uredbi EU također se propisuju obveze subjekata u poslovanju s hranom, utvrđuju nadležna tijela, zadaće nadležnih tijela, službene kontrole te se propisuju upravne mjere i prekršajne odredbe.

Zakonima su jasno definirana postupanja osoba ovlaštenih za provedbu službenih kontrola (inspektora) ovisno o utvrđenim nesukladnostima, propisane su upravne mjere i prekršajne odredbe za provedbu uredbi EU. U skladu s uredbama EU, zakonima su određeni prekršaji za pravne osobe, odgovorne osobe u pravnoj osobi i fizičke osobe te novčane kazne za počinjene prekršaje.

ODGOVORNOSTI SUBJEKATA U POSLOVANJU S HRANOM

Subjekt u poslovanju s hranom (SPH) ne smije stavljati na tržište hranu koja nije sigurna te je primarno odgovoran za sigurnost hrane u svim fazama proizvodnje, prerade i distribucije koje su pod njegovom kontrolom.

SPH mora osigurati da hrana udovoljava zahtjevima propisa o hrani, a to se prvenstveno odnosi na:

- udovoljavanje zahtjevima higijene;
- obvezu uspostave, provedbe i održavanja sustava i postupaka temeljenih na načelima HACCP sustava;
- osiguravanje sljedivosti u svim fazama proizvodnje, prerade i distribucije hrane;
- obavještanje nadležnog tijela ako smatra ili ima razloga vjerovati da hrana nije sigurna;
- povlačenje ili opoziv hrane s tržišta ako smatra ili ima razloga vjerovati da hrana nije sigurna;
- označivanje hrane odnosno informiranje potrošača u skladu s propisanim zahtjevima;
- udovoljavanje standardima kvalitete hrane

REGISTRACIJA I ODOBRAVANJE OBJEKATA U POSLOVANJU S HRANOM

Obveza SPH da objekt u kojem hranu proizvodi, prerađuje i distribuira, registrira ili odobri pri nadležnom tijelu propisana je Uredbom (EZ) br. 852/2004. Objekti u kojima se rukuje sa hranom moraju udovoljavati općim pravilima higijene koji su propisani navedenom uredbom. Osim općih pravila higijene kojima moraju udovoljavati svi objekti u poslovanju s hranom tu su i određena pravila o higijeni hrane životinjskog podrijetla koja su propisana Uredbom (EZ) br. 853/2004.

Podjela nadležnosti za objekte u poslovanju s hranom propisana je Zakonom o službenim kontrolama koje se provode sukladno propisima o hrani, hrani za životinje, o zdravlju i dobiti životinja.

Postupak registracije objekata u poslovanju s hranom te odobravanja i odobravanja pod posebnim uvjetima objekata u poslovanju s hranom životinjskog podrijetla propisan je Pravilnikom o vođenju Upisnika registriranih i odobrenih objekata te o postupcima registriranja i odobravanja objekata u poslovanju s hranom (NN br., 125/08, 55/09, 130/10).

REGISTRACIJA OBJEKATA U POSLOVANJU S HRANOM

Pravilnik o vođenju Upisnika registriranih i odobrenih objekata te o postupcima registriranja i odobravanja objekata u poslovanju s hranom u članku 5. propisuje koje objekte je SPH dužan registrirati pri Ministarstvu poljoprivrede, a u članku 21. koje je dužan registrirati pri Ministarstvu zdravlja.

OBJEKTI U POSLOVANJU S HRANOM KOJI SE REGISTRIRAJU	
Ministarstvo poljoprivrede	Ministarstvo zdravlja
<ul style="list-style-type: none">objekti u primarnoj proizvodnji hrane životinjskog podrijetla (objekti u kojima se proizvode sirovo mlijeko, konzumna jaja, pčelinji proizvodi, uzgajališta riba, drugi objekti u kojima se obavlja djelatnosti primarne proizvodnje hrane životinjskog podrijetla)objekti koji se u prvom redu koriste kao privatni stambeni prostori, u kojima se redovito priprema hrana životinjskog podrijetla-svježi sir i vrhnje, radi stavljanja na tržište;objekti u kojima se obavlja djelatnost skladištenja hrane životinjskog podrijetla koju nije potrebno skladištiti u uvjetima kontrolirane temperature;sabirališta mlijeka od dva ili više proizvođača u sustavu otkupa od jednog objekta odobrenog za prerađu mlijeka i proizvodnju mliječnih proizvoda;objekti u kojima se obavlja djelatnost punjenja i pakiranja pčelinjih proizvoda	<ul style="list-style-type: none">objekti u kojima se proizvodi i prerađuje hrana neživotinjskog podrijetla;objekti u kojima se proizvodi i prerađuje hrana koja sadrži sastojke životinjskog i neživotinjskog podrijetlaobjekti u kojima se skladišti hrana neživotinjskog podrijetla;sve kategorije ugostiteljskih objekta;svi maloprodajni objektiobjekti koji se u prvom redu koriste kao privatni stambeni prostori, u kojima se redovito priprema hrana neživotinjskog podrijetla radi stavljanja na tržište;tržnice;prodajna vozila i automati za prodaju

<p>Poveznica na obrazac zahtjeva i proceduru registracije objekata u poslovanju s hranom životinjskog podrijetla pri Ministarstvu poljoprivrede; http://www.veterinarstvo.hr/default.aspx?id=119</p>	<p>Poveznica na obrazac zahtjeva i proceduru registracije objekata u poslovanju s hranom pri Ministarstvu zdravlja; http://www.zdravlje.hr/ministarstvo/djelokrug/uprava_za_sanitarnu_inspekciju/hrana/registracija_objekata</p>
---	--

ODOBRAVANJE POD POSEBNIM UVJETIMA OBJEKATA U POSLOVANJU S HRANOM ŽIVOTINJSKOG PODRIJETLA

Objekti u poslovanju s hranom životinjskog podrijetla koji podliježu odobravanju pod posebnim uvjetima propisani su člankom 13. Pravilnika o vođenju Upisnika registriranih i odobrenih objekata te o postupcima registriranja i odobravanja objekata u poslovanju s hranom.

<p>OBJEKTI U POSLOVANJU S HRANOM ŽIVOTINJSKOG PODRIJETLA KOJI SE ODOBRAVAJU POD POSEBNIM UVJETIMA</p> <ul style="list-style-type: none"> • objekti u kojima se u sklopu maloprodaje proizvode mljeveno meso, mesni pripravci i strojno otkošteno meso, • ribarnice i objekti koji u sklopu maloprodaje proizvode pripremljene proizvode ribarstva, • objekti koji proizvode hranu životinjskog podrijetla na gospodarstvu podrijetla osim primarnih proizvoda
--

Posebni uvjeti koji se odnose na uređenje, opremu, način rada, higijenu kao i način stavljanja na tržište hrane koja potječe iz navedenih objekata propisan je Pravilnikom o posebnim uvjetima za objekte u poslovanju s hranom životinjskog podrijetla koji se odobravaju pod posebnim uvjetima (NN br., 15/10 i 133/10).

Zahtjev za odobravanje pod posebnim uvjetima objekata u poslovanju s hranom životinjskog podrijetla SPH podnosi Ministarstvu poljoprivrede nakon čega stručno Povjerenstvo, osnovano rješenjem, obavlja pregled objekta. Ukoliko objekt udovoljava propisanim uvjetima, Ministarstvo izdaje odobrenje za rad.

Poveznica na obrazac zahtjeva i proceduru odobravanja pod posebnim uvjetima objekata u poslovanju s hranom životinjskog podrijetla; <http://www.veterinarstvo.hr/default.aspx?id=117>

ODOBRAVANJE OBJEKATA U POSLOVANJU S HRANOM ŽIVOTINJSKOG PODRIJETLA

Objekti koji podliježu odobravanju navedeni su u članku 8. Pravilnika o vođenju upisnika registriranih i odobrenih objekata te o postupcima registriranja i odobravanja objekata u poslovanju s hranom. Takvi objekti ne smiju poslovati ukoliko od Ministarstva poljoprivrede nisu, ishodili odobrenje ili uvjetno odobrenje za rad.

<p>OBJEKTI U POSLOVANJU S HRANOM ŽIVOTINJSKOG PODRIJETLA KOJI SE ODOBRAVAJU</p> <ul style="list-style-type: none"> • Objekti za klanje i rasijecanje mesa domaćih papkara i kopitara – goveda, koze, ovce, svinje, konji, • Objekti za klanje i rasijecanje mesa peradi i lagomorfa, • Objekti za klanje i rasijecanje mesa divljači iz uzgoja, • Objekti za obradu i rasijecanje divljači, Objekti za proizvodnju mljevenog mesa, mesnih pripravaka i strojno otkoštenog mesa (SOM), • Objekti za preradu mesa u mesne proizvode – kobasice, suhomesnati proizvodi, polugotova i gotova jela od mesa, konzerve, slanina i ostali proizvodi od mesa, • Objekti za žive školjkaše: centri za pročišćavanje, otpremni centri,

- Objekti za proizvode ribarstva: brodovi tvornice, brodovi hladnjače, objekti na kopnu za svježe proizvode ribarstva, prerada ribe, veletržnica ribe, aukcijska tržnica,
- Objekti za mlijeko i mliječne proizvode: sabirališta sirovog mlijeka za više od jednog otkuplivača, prerada mlijeka,
- Objekti za jaja: pakirni centri, proizvodnja tekućih jaja, prerada jaja,
- Objekti za preradu žaba i puževa,
- Objekti za topljenu životinjsku mast i čvarke – sakupljanje i prerada
- Objekti za obradu želudaca, mjehura i crijeva,
- Objekti za preradu želatine,
- Objekti za proizvodnju kolagena
- Objekti koji obavljaju opće djelatnosti: uskladištenje hrane životinjskog podrijetla u uvjetima kontrolirane temperature, samostojeći objekti za prepakiranje hrane životinjskog podrijetla, veleprodaja
- Izvozni objekti koji posluju s hranom životinjskog podrijetla,

Detaljna higijenska pravila za proizvode životinjskog podrijetla koja SPH mora osigurati u objektima u kojima posluje propisana su Uredbom 853/2004. Osim navedenog SPH mora osigurati da je u objektu osigurana provedba svih propisa o hrani, kako nacionalnih tako i propisa koji su preuzeti kao pravna stečevina EU.

Zahtjev za odobravanje objekata u poslovanju s hranom životinjskog podrijetla SPH podnosi Ministarstvu poljoprivrede, nakon čega stručno Povjerenstvo, osnovano rješenjem, obavlja pregled objekta. Ukoliko objekt udovoljava propisanim uvjetima, Ministarstvo izdaje uvjetno odobrenje za rad sa rokom važenja od 3 mjeseca. Prije isteka roka uvjetnog odobrenja stručno Povjerenstvo ponovo pregledava objekt za vrijeme obavljanja odobrene djelatnosti. U slučaju ako objekt udovoljava svim propisanim uvjetima, Ministarstvo donosi rješenje o odobrenju

Poveznica na obrazac zahtjeva i proceduru odobravanja objekata u poslovanju s hranom životinjskog podrijetla; <http://www.veterinarstvo.hr/default.aspx?id=115>

ŠTO JE HACCP?

Analiza rizika i kritične kontrolne točke (Hazard Analysis and Critical Control Point) - akronim HACCP, sustavna je metoda za utvrđivanje, procjenu i kontrolu opasnosti za sigurnost hrane.

HACCP je razvijen u SAD-u ranih 1960-tih kao pomoć u pripremi hrane za astronaute. U isto je vrijeme vojska SAD-a istraživala sustav za proizvodnju sigurne hrane za svoje trupe nakon incidenta trovanja s bakterijom *Staphylococcus aureus*.

NASA (National Aeronautical and Space Administration) je obvezala kompaniju Pillsbury da razvije sustav za sigurnost hrane s nultom tolerancijom koji je postao HACCP sustav. Kao osnova za HACCP sustav poslužilo je načelo inženjera nazvano Failure Mode and Effects Analysis (FMEA).

HACCP sustav se najprije primijenio u mesnoj industriji u SAD-u, prije nego li su ga prihvatili dugi sektori industrije hrane. Različiti HACCP sustavi počeli su se razvijati za različite industrije hrane. HACCP kao sustav je sredstvo za utvrđivanje i procjenjivanje mogućih opasnosti u proizvodnji hrane i uspostavljanje preventivnih kontrolnih postupaka za utvrđene opasnosti. Naglasak na sprečavanju opasnosti smanjuje tradicionalnu inspekciju i ispitivanje krajnjeg proizvoda.

HACCP sustav je međunarodno priznat kao učinkovito sredstvo za osiguranje sigurne hrane. HACCP koncept se može primijeniti na nove ili postojeće proizvode ili procese kroz cijeli lanac hrane od primarne proizvodnje do konzumacije.

HACCP je usklađen s postojećim normama za sustave upravljanja ISO 9001 i ISO 22000.

Primjena HACCP u svim fazama lanca hrane zahtjeva se diljem svijeta.

Iako se u početku nije zahtijevala primjena HACCP-a u primarnoj proizvodnji danas se upotrebljava HACCP ili pojednostavljena verzija kako bi se osigurala sigurnost u lancu dobave hrane naročito trgovačkim lancima ili velikim kompanijama. Također je to i zahtjev potrošača.

Uredba (EZ) br. 852/2004 o higijeni hrane u članku 5. propisuje da:

“1. Subjekti u poslovanju s hranom uspostavljaju, provode i održavaju trajni postupak ili postupke temeljene na načelima sustava HACCP.”

Stavak 1. Uredbe (EZ) br. 852/2004 primjenjuje se jedino na subjekte u poslovanju s hranom koji obavljaju bilo koju fazu proizvodnje, prerade i distribucije hrane poslije primarne proizvodnje i s njom povezanih djelatnosti navedenih u Prilogu I. Uredbe (EZ) br. 852/2004.

MEĐUNARODNE NORME ZA SUSTAV SIGURNOSTI HRANE – POMOĆNI ALATI ZA USPJEŠNO POSLOVANJE

Neke države članice, pogotovo one nerazvijene, izražavaju zabrinutost širenjem privatnih normi koji su dodatni trošak za proizvođače i izvoznike, budući da se privatnim normama zahtijevaju strože mjere za proizvode, odnosno zahtjevi za kvalitetu proizvoda su veći.

Međutim, proces uspostave Codexovih standarda koji ne uključuje i norme privatnog sektora (ISO, GLOBALGAP itd.) u budućnosti se neće održati.

Svjetska trgovinska organizacija (WTO) razlikuje tri tipa privatnih norma koje se odnose na sigurnost hrane. Ta se klasifikacija temelji na tome tko izrađuje norme.

Pojedinačne firme izrađuju pojedinačne norme, pretežno trgovci hranom na malo, koje su prihvaćene duž njihovoga nabavnog lanca.

Kolektivne nacionalne norme izrađuju organizacije koje rade unutar granica pojedine države, uključujući udruge industrije i nevladine organizacije. Neke od takvih norma su posebno osmišljene za ustanovljavanje zahtjeva za hranu iz određene države ili regije. Druge imaju međunarodni utjecaj primjenom u globalnom lancu hrane.

Treći niz norma, kolektivne međunarodne norme, osmišljene su kako bi ih prihvatile organizacije u različitim državama. To znači da organizacija koja izrađuje norme ima međunarodno članstvo.

Primjer međusobnog odnosa javnog i privatnog sektora u uspostavi norma za hranu je Međunarodna organizacija za normizaciju (ISO).

ISO izrađuje privatne norme uključujući i norme za sigurnost hrane.

Te su norme široko prihvaćene i upotrebljavane u prehrambenom sektoru.

Nacionalna regulativa o sigurnosti hrane i norme su osnovni dio sustava kontrole.

Modernom koncepcijom kontrole hrane svi poduzetnici u lancu hrane izravno su odgovorni za sigurnost hrane.

Privatne norme su dragovoljne, međutim njihov broj sve više raste i sve se više zahtijeva sukladnost s privatnim normama, što značajno utječe na pristup tržištu.

Otkada je tržište hrane postalo globalno, i problem sigurnosti hrane postaje veći nego ikada. Sudionici lanca hrane sve više uočavaju potrebu da na međunarodnoj razini usklade norme koje će osigurati potpuni sustav upravljanja sigurnošću hrane i omogućiti im da proizvedu i na tržište stave potpuno sigurnu i kvalitetnu hranu.

Stoga su donesene brojne norme u kojima se utvrđuju zahtjevi za upravljanjem sigurnošću i kvalitetom hrane, a podržavaju postojeću zakonsku regulativu.

Norme se donose konsenzusom, a utvrđuju zahtjeve, pravila, smjernice ili definicije svojstava kako bi se osiguralo da materijali, proizvodi, procesi i usluge budu prikladni za svoju namjenu.

Normama se utvrđuju različiti zahtjevi za:

- sigurnost proizvoda
- sljedivost proizvoda
- zaštitu sigurnosti i zdravlja ljudi
- kvalitetu proizvoda
- zaštitu okoliša itd.

Pred hrvatske proizvođače i distributere hrane također se sve češće postavljaju zahtjevi za primjenu određenih norma, prije svega od strane trgovačkih lanaca koji zahtijevaju i certifikate po određenim normama za sustave proizvodnje, ali i kao zahtjevi potrošača kojima je sve važnija kvaliteta i sigurnost prehrambenih proizvoda. Najvažnije norme u području poljoprivredno-prehrambene industrije su sljedeće:

Globalnu inicijativu sigurnosti hrane (Global Food Safety Initiative - GFSI) pokrenuo je Forum potrošača hrane (Consumer Food Forum) 2000. godine. GFSI ima članstvo od oko 650 prodavača na malo, proizvođača, davatelja usluga i drugih zainteresiranih strana iz 70 država. Jedan je od ciljeva GFSI *konvergenca norma za sigurnost hrane održavanjem procesa mjerenja uspješnosti shema upravljanja sigurnošću hrane*. Proces mjerenja uspješnosti uključuje usporedbu shema za sigurnost hrane s kriterijima upravljanja sigurnošću hrane danih u Uputama GFSI-ja iz 2007. godine. U lipnju 2010. godine bilo je 13 priznatih shema iz GFSI-ja.

Global Gap Fruit and Vegetables (za voće i povrće) jedna je od nekoliko Global GAP shema, a ova je komercijalno najznačajnija.

GLOBALGAP je tijelo privatnog sektora koje uspostavlja dragovoljne norme za certifikaciju poljoprivrednih proizvoda (uključujući akvakulturu) širom svijeta.

GLOBALGAP (EUREPGAP) je globalna shema i referenca za Dobru poljoprivrednu praksu (Good Agricultural Practice – G.A.P.) kojom upravlja tajništvo GLOBALGAPA.

GLOBALGAP je ravnopravno partnerstvo poljoprivrednih proizvođača i prodavača na malo koji žele uspostaviti norme za certifikaciju i postupke za Dobru poljoprivrednu praksu (G.A.P.).

GLOBALGAP omogućava norme i okvir za neovisnu, prepoznatu certifikaciju treće strane procesa proizvodnje na farmama zasnovanom na normi EN 45011 i uputama ISO/IEC Guide 65. (Certifikacija proizvodnih procesa – sijanje, rast, uzgajanje ili proizvodnja certificiranih proizvoda osigurava da su samo oni koji su ispunili određenu razinu sukladnosti s Dobrom poljoprivrednom praksom uspostavljenom u GLOOBALGAP normativnom dokumentu certificirani).

GLOBALGAP sustav primjenjuje se na primarnu stočarsku i ratarsku proizvodnju i propisuje odrednice dobre poljoprivredne prakse. Cilj je osiguravanje sigurnosti i kvalitete u poljoprivrednoj proizvodnji te ublažavanje štetnih učinka poljoprivrede na okoliš, osiguravanje odgovornog odnosa prema stanovništvu i zaposlenicima te poštovanje dobrobiti životinja. Sustav su 1997. godine pod imenom EurepGap definirali britanski trgovački lanci, a kasnije su ga najznačajniji europski trgovci, udruženja poljoprivrednih proizvođača i predstavnika potrošača prihvatili kao globalni sustav. Uvođenje sustava je dragovoljno, a inspekciju uvedene norme provode ovlaštena neovisna certifikacijska tijela.

INTERNATIONAL FOOD STANDARD (IFS) – Normu su razvili njemački, francuski i talijanski trgovački lanci radi kontrole proizvođača robnih marki velikih trgovačkih lanaca. Bila je zamišljena kao norma za odabir proizvođača robnih marki, no s vremenom je postala norma trgovačkih lanaca pri odabiru dobavljača za sve prehrambene proizvode. Norma kombinira načela HACCP sustava sa zahtjevima sustava upravljanja kvalitetom te ispunjavanje zahtjeva higijene. To se vidi iz njezine strukture:

- odgovornost najviše uprave;
- sustav upravljanja kvalitetom (uključuje i HACCP);
- upravljanje resursima;
- upravljanje procesom proizvodnje;
- mjerenje, analiza i poboljšavanje.

Primjena norme je dragovoljna i uglavnom se uvodi na zahtjev kupca.

BRITISH RETAIL CONSORTIUM (BRC) – Tijelo koje sačinjavaju svi veći britanski trgovci na malo, udruženo u BRC, razvilo je tehničku normu kako bi pomoglo trgovcima na malo da ispune svoje zakonske obveze s obzirom na zaštitu potrošača, pružajući zajedničku osnovu za provjeru svih proizvođača njihovih robnih marki. Njegova struktura upućuje na:

- HACCP sustav;
- sustav upravljanja kvalitetom;
- uvjete proizvodnje (preduvjetni programi):
- kontrolu proizvoda;
- kontrolu procesa;
- djelatnike (higijenski zahtjevi).

BRC norma također se uglavnom uvodi na zahtjev kupca.

NIZ NORMA ISO 22000 – Nastaje kao izraz težnje industrije za stvaranjem međunarodne norme koja bi bila prihvatljiva i prepoznatljiva u svim državama zbog toga što je brojnost nacionalnih norma izazvala zbrku i potaknula potrebu usklađivanja na međunarodnoj razini. Međunarodna organizacija za normizaciju ISO objavila je 2005. godine normu za sustav upravljanja sigurnošću hrane.

NORMATIVNI DOKUMENTI NIZA 22000

Svi navedeni dokumenti ovoga niza objavljeni su na hrvatskom jeziku.

Normativni dokumenti niza 22000 su globalne norme kojima se osigurava sigurna hrana u lancu opskrbe hranom.

Nacionalna regulativa o sigurnosti hrane i norme su osnovni dio sustava kontrole.

Norma HRN EN ISO 9001:2008

Sustavi upravljanja kvalitetom –Zahtjevi (ISO 9001:2008; EN ISO 9001:2008)

Quality management systems – Requirements (ISO 9001:2008; EN ISO 9001:2008)

Ova norma daje osnove za sve sustave upravljanja kvalitetom koje je objavila međunarodna organizacija za normizaciju ISO. Sustav čini struktura organizacije zajedno s upravljanjem, planiranjem, procesima, izobrazbom i dokumentacijom koji se upotrebljavaju za postizanje ciljeva kvalitete koje su postavili organizacija i njezini kupci. Nadzor nad uvedenim sustavom provode neovisna certifikacijska tijela provedbom audita (nadzorni posjet) na osnovi kojih izdaju certifikat o ispunjavanju zahtjeva određene norme.

HRN EN ISO 22000:2006

Sustavi upravljanja sigurnošću hrane -- Zahtjevi za svaku organizaciju u lancu hrane (ISO 22000:2005; EN ISO 22000:2005)

Food safety management systems -- Requirements for any organization in the food chain(ISO 22000:2005; EN ISO 22000:2005)

Norma ISO 22000 opisuje zahtjeve za sustav upravljanja sigurnošću hrane. Norma se upotrebljava s tehničkom specifikacijom ISO/TS 22002-1, *Preduvjetni programi za sigurnost hrane – 1. dio: Proizvodnja hrane* te zajedno čine tehničku osnovu za (Global Food Safety Initiative – GFSI) priznatu shemu za audit poznatu kao FSSC 22000.

Ona je norma sustava upravljanja i kao takva sadrži zahtjeve za politiku, planiranje, primjenu i rad, ocjenjivanje, preispitivanje upravljanja i poboljšavanje.

Norma 22000 mijenja tradicionalni koncept podjele kontrolnih mjera na kontrolne mjere dobre higijenske prakse i kritične kontrolne točke (CCP) grupirajući kontrolne mjere u tri skupine:

- preduvjetni programi (PRP-i) kojima se upravlja osnovnim uvjetima i aktivnostima; PRP-i su odabrani u svrhu održavanja higijenske proizvodnje, prerade i/ili postupanja prema okolišu;
- operativni preduvjetni programi (oPRP-i) kojima se kontroliraju one kontrolne točke koje su utvrđene analizom opasnosti kao neophodne za kontrolu značajnih opasnosti a koje nisu kontrolirane u kritičnim kontrolnim točkama (CCP-ima);

- HACCP plan za upravljanje onim kontrolnim mjerama koje su utvrđene analizom opasnosti kao neophodne za kontrolu utvrđenih opasnosti do prihvatljive razine i koje se primjenjuju u kritičnim kontrolnim točkama (CCP-ima).

Te su tri kategorije povezane analizom opasnosti.

Norma ISO 22000 promiče prihvaćanje pristupa lancu hrane, dok je dokument CODEX HACCP usmjeren na unutarnji sustav. Normom ISO 22000 se zahtjeva da se opasnosti po sigurnost hrane u lancu hrane prije ulaska u proizvodni pogon i operacija koje slijede uzmu u obzir pri razvoju i primjeni sustava upravljanja sigurnošću hrane.

HRN ISO 15161:2006

Smjernice za primjenu norme ISO 9001:2000 za prehrambenu industriju i industriju pića (ISO 15161:2001)

Guidelines on the application of ISO 9001:2000 for the food and drink industry (ISO 15161:2001)

Ovo je prva norma u kojoj je primijenjen HACCP u sustavu upravljanja kvalitetom usklađenim s normom ISO 9001. U njoj se pokušavaju identificirati posebna pitanja koja treba razmotriti pri uvođenju sustava upravljanja kvalitetom u području prehrambene industrije i industrije pića. Posebno je važno povezivanje s dokumentacijom HACCP-a.

Norma u kojoj su dane upute za primjenu norme ISO 9001:2000 u industriji hrane i pića.

HRS ISO/TS 22003:2008

Sustavi upravljanja sigurnošću hrane -- Zahtjevi za tijela koja provode audit i certifikaciju sustava upravljanja sigurnošću hrane (ISO/TS 22003:2007)

Food safety management systems -- Requirements for bodies providing audit and certification of food safety management systems (ISO/TS 22003:2007)

U njoj su dani opći zahtjevi za certifikacijska tijela koja provode audit i certifikaciju u području sustava upravljanja sigurnošću hrane prema zahtjevima danim u normi 22000 ili drugim utvrđenim zahtjevima.

HRN ISO/TS 22004:2006

Sustavi upravljanja sigurnošću hrane -- Upute za primjenu norme ISO 22000:2005 (ISO/TS 22004:2005)

Food safety management systems -- Guidance on the application of ISO 22000:2005 (ISO/TS 22004:2005)

U njoj se daju upute za primjenu norme ISO 22000 koja je utemeljena na HACCP načelima, kao što je opisala Komisija Codex Alimentarius, i namijenjena je za primjenu zajedno s relevantnim normama koje je objavila ta organizacija.

HRN EN ISO 22005:2008

Sljedivost u lancu hrane i hrane za životinje -- Opća načela i osnovni zahtjevi za osmišljavanje sustava i primjenu (ISO 22005:2007; EN ISO 22005:2007)

Traceability in the feed and food chain -- General principles and basic requirements for system design and implementation (ISO 22005:2007; EN ISO 22005:2007)

Članak 18. Uredbe (EZ) br. 178/2002 sadrži posebne zahtjeve za sljedivost hrane, hrane za životinje i sve druge tvari koje se stavljaju ili se pretpostavlja da će se staviti u hranu i time biti sastavni dio hrane ili hrane za životinje.

To je norma koja je donesena s namjerom da služi kao sredstvo za uspostavu sljedivosti.

HRN ISO 22006:2012

Sustavi upravljanja kvalitetom – Smjernice za primjenu norme ISO 9001:2008 u proizvodnji usjeva (ISO 22006:2009)

Quality management systems -- Guidelines for the application of ISO 9001:2008 to crop production (ISO 22006:2009)

Prema ovoj međunarodnoj normi sustav upravljanja kvalitetom (SUK) odnosi se na upravljanje radom gospodarstva. Krajnji cilj primjene norme ISO 9001:2008 na gospodarstvima treba biti kombinacija poboljšanja izvedbe, financijskih rezultata te povjerenja i zadovoljstva kupca. Sustavi upravljanja kvalitetom temelje se na postojećim aktivnostima i ne trebaju zahtijevati prekomjernu dokumentaciju ili umanjiti prilagodljivost. Sustav upravljanja kvalitetom nije namijenjen samo za rad velikih gospodarstava. Smjernice dane tom međunarodnom normom primjenjive su i na mala gospodarstva. Za rad na malim gospodarstvima možda će trebati prilagoditi primjenu i tumačenje te međunarodne norme. Iako primjena norme ISO 9001:2008 može iziskivati napor, njezin je krajnji cilj postizanje koristi.

Što je niz ISO/TS 22002?

Norma ISO 22000 utvrđuje zahtjeve za sigurnost hrane za one organizacije u lancu hrane koje ih žele ispuniti. Jedan od takvih zahtjeva je da organizacije uspostave, primjene i održavaju preduvjetne programe (PRP-ove) kao pomoć pri kontroli opasnosti za sigurnost hrane (norma ISO 22000:2005, točka 7.2). PRP-ovi su osnovni uvjeti i aktivnosti potrebni za održavanje higijene okruženja duž cijelog lanca hrane pogodni za proizvodnju, rukovanje i dostavu sigurnih krajnjih proizvoda i sigurne hrane za konzumaciju.

Tehnička specifikacija ISO 22002 je dokument s uputama i nije namijenjena za certifikaciju, nego je njena namjena pomoć organizacijama u uspostavljanju, primjeni i održavanju preduvjetnih programa (PRP-a) u skladu s normom ISO 22000. Preduvjetni programi su osnovni uvjeti i aktivnosti potrebne za održavanje higijenskog okoliša kroz cijeli lanac hrane pogodni za proizvodnju, rukovanje i nabavu sigurnih krajnjih proizvoda i sigurne hrane za konzumaciju.

Iako upotreba tehničkih specifikacija nije obvezatna za usklađivanje sa zahtjevima norme ISO 22000 odstupanje od tih zahtjeva (izuzeća ili alternativne mjere) treba opravdati i dokumentirati.

Korisnici su odgovorni za ispravnu primjenu ovih tehničkih specifikacija. Njihova primjena sama po sebi ne izuzima od zakonskih obveza.

Tehničke specifikacije niza ISO 22002 prvenstveno su razvijene za utvrđene kategorije lanca hrane kao što je poljoprivreda, proizvodnja i transport.

HRS ISO/TS 22002-1:2010

Preduvjetni programi za sigurnost hrane – 1. dio: Proizvodnja hrane (ISO/TS 22002-1:2009)

Prerequisite programmes on food safety -- Part 1: Food manufacturing (ISO/TS 22002-1:2009)

U ovoj se tehničkoj specifikaciji utvrđuju zahtjevi za uspostavljanje, primjenu i održavanje preduvjetnih programa kao pomoći u kontroliranju opasnosti za sigurnost hrane.

Pretpostavlja se da će se provođenje odredbi ove tehničke specifikacije povjeriti kvalificiranim i iskusnim osobama kojima je ona i namijenjena.

Ova tehnička specifikacija razvila se prihvatanjem dokumenta BS PAS 220:2008, *Prerequisite programmes on food safety for food manufacturing*.

Treba se upotrebljavati u kombinaciji s normom ISO 22000:2005.

Može se primjenjivati u svim organizacijama koje su uključene u proizvodne korake lanca hrane i koje žele primijeniti preduvjetne programe na način koji je utvrđen u normi ISO 22000:2005, točka 7, *Planiranje i realizacija sigurnih proizvoda*.

Svrha je ove tehničke specifikacije da bude podrška sustavima upravljanja osmišljenim da ispunjavaju zahtjeve navedene u normi ISO 22000:2005.

Postupci u proizvodnji hrane po svojoj su prirodi različiti te se na pojedini objekt ili proces ne mogu primijeniti svi zahtjevi utvrđeni ovom tehničkom specifikacijom.

HRS ISO/TS 22002-2:2013

Preduvjetni programi za sigurnost hrane – 2. dio: Catering (ISO/TS 22002-2:2013)

Prerequisite programmes on food safety – Part 2: Catering (ISO/TS 22002-2:2013)

Dokument se poziva na dokumente *Good catering practices standard* (Norma dobre prakse u cateringu) Europske udruge modernih restorana (EMRA) i *World food safety guidelines for airline catering* (*Smjernice za svjetsku sigurnost hrane za catering u zrakoplovima*) Međunarodne udruge za usluge u zrakoplovima (IFSA) i Udruge europskih zračnih linija (AEA)

Ovaj novi normativni dokument uspostavlja dobru proizvođačku praksu (DPP) i načela HACCP-a kao preduvjetne programe za catering.

Područje primjene ove norme uključuje škole, pripremu i posluživanje hrane u industriji, bolnicama, restoranima i trgovinama hrane na malo.

HRS ISO/TS 22002-3:2012

Preduvjetni programi za sigurnost hrane – 3. dio: Poljoprivreda (ISO/TS 22002-3:2011)

Prerequisite programmes on food safety – Part 3: Farming (ISO/TS 22002-3:2011)

Ovaj dio tehničke specifikacije ISO 22002 primjenjiv je na uzgoj usjeva (npr. žitarica, voća, povrća), živih životinja na gospodarstvu (npr. stoka, perad, svinje, riba) i na rukovanje njihovim proizvodima (npr. mlijekom, jajima), a nije primjenjiv na aktivnosti poput berbe divljih plodova, povrća i gljiva, ribolov, lov, koje se ne smatraju organiziranim aktivnostima poljoprivredne proizvodnje.

Poljoprivredna gospodarstva su prva karika u mnogim lancima opskrbe kojima hrana dolazi do kuhinjskog stola. Ova tehnička specifikacija razvijena je kako bi se osiguralo da poljoprivrednici primjenjuju najbolje prakse u održavanju higijene okoliša i na taj način sudjeluju u kontroli opasnosti za sigurnost hrane u lancu hrane.

NADLEŽNA TIJELA ZA UPOSTAVU I PROVEDBU POLITIKE SIGURNOSTI HRANE

Nadležna tijela za uspostavu i provedbu pojedinih područja politike sigurnosti hrane su Ministarstvo poljoprivrede i Ministarstvo zdravlja, prema podjeli nadležnosti iz članka 4. stavaka 3. i 4. Zakona o hrani.

Ministarstvo poljoprivrede

Ministarstvo poljoprivrede je nadležno za koordinaciju službenih kontrola i predstavlja kontakt točku prema Europskoj komisiji.

Ministarstvo poljoprivrede je nadležno za uspostavu i provođenje politike sigurnosti hrane unutar područja: općih načela propisa o hrani i hrani za životinje; općih pravila higijene hrane i hrane za životinje; posebnih pravila higijene hrane životinjskog podrijetla i hrane za životinje; mikrobioloških kriterija za hranu i hranu za životinje; označivanja, reklamiranja i prezentiranja hrane, odnosno informiranja potrošača o hrani; označivanja, reklamiranja i prezentiranja hrane za životinje; sljedivosti hrane i hrane za životinje; općih pravila službenih kontrola hrane i hrane za životinje; posebnih pravila službenih kontrola hrane životinjskog podrijetla i hrane za životinje; sustava brzog uzbunjivanja za hranu i hranu za životinje; upravljanja krizom u području sigurnosti hrane i hrane za životinje; prirodne mineralne i prirodne izvorske vode te stolne vode; ovlašćivanja službenih i referentnih laboratorija za hranu i hranu za životinje; hitnih mjera za hranu životinjskog podrijetla i hranu za životinje; registracije i odobravanja objekata hrane životinjskog podrijetla i hrane za životinje; nepoželjnih tvari u hrani za životinje; dodataka hrani za životinje; ostataka veterinarsko-medicinskih proizvoda (VMP) i ostalih kontaminanata koji se mogu nalaziti u hrani i hrani za životinje; ostataka pesticida u hrani i hrani za životinje; standarda kvalitete za hranu i hranu za životinje.

Osim za sigurnost hrane, Ministarstvo poljoprivrede je nadležno tijelo za politiku zdravlja i zaštite životinja te fitosanitarnu politiku.

Ministarstvo zdravlja

Ministarstvo zdravlja je nadležno za uspostavu i provođenje politike sigurnosti hrane unutar područja: zdravstvene ispravnost predmeta i materijala koji dolaze u neposredan dodir s hranom; kontaminanata u hrani, osim pesticida; prehrambenih aditiva, aroma i prehrambenih enzima u hrani; pomoćnih tvari u procesu proizvodnje (uključujući i otapala); dodataka prehrani; prehrambenih i zdravstvenih tvrdnji i hrane obogaćene nutrijentima (dodavanje vitamina, minerala i drugih tvari hrani); hrane za posebne prehrambene potrebe; brzo smrznute hrane; hrane podvrgnute ionizirajućem zračenju; hitnih mjera za hranu neživotinjskog podrijetla; registracije objekata hrane neživotinjskog podrijetla i ostalih objekata iz nadležnosti sanitarne inspekcije prema

posebnom propisu koji uređuje službene kontrole; nove hrane; GM hrane i GM hrane za životinje; ovlašćivanja službenih i referentnih laboratorija za GM hranu i GM hranu za životinje te predmete i materijale koji dolaze u neposredan dodir s hranom.

TIJELA NADLEŽNA ZA PROVEDBU SLUŽBENIH KONTROLA U PODRUČJU SIGURNOSTI HRANE

Sukladno podjeli nadležnosti iz članka 7. Zakona o službenim kontrolama koje se provode sukladno propisima o hrani, hrani za životinje, o zdravlju i dobrobiti životinja tijela nadležna za provedbu službenih kontrola u području sigurnosti hrane su:

- Ministarstvo poljoprivrede,
- Ministarstvo zdravlja

INSTITUCIJE I TIJELA UKLJUČENA U PODRUČJE SIGURNOSTI HRANE

Hrvatska agencija za hranu

Hrvatska agencija za hranu obavlja znanstvene i stručne poslove iz područja sigurnosti hrane i hrane za životinje, te je nacionalna referentna točka za procjenu rizika u području sigurnosti hrane i hrane za životinje. Djelatnost Hrvatske agencije za hranu utvrđena je Zakonom o hrani.

Ministarstvo gospodarstva

Ministarstvo obavlja upravne i druge poslove koji se odnose na: razvoj i unapređenje konkurentnosti hrvatskog gospodarstva, instrumente i mjere gospodarske politike; industrijsku politiku i politiku primjene inovacija i novih tehnologija; upravljanje jamstvenim fondom za unapređenje industrije; poslove vezane uz primjenu i korištenje prava intelektualnog i industrijskog vlasništva i poticanje stvaralaštva u industriji i trgovini u cilju razvoja konkurentnosti hrvatskoga gospodarstva; energetska politika Republike Hrvatske; rudarstvo; strategiju olakšavanja i poticanja ulaganja i izvoza.

Ministarstvo s drugim nadležnim tijelima državne uprave sudjeluje u koordinaciji strategije upravljanja državnom imovinom, uključujući i sudjelovanje u koordinaciji restrukturiranja i sanacije pravnih osoba, izradi analiza u postupcima restrukturiranja trgovačkih društava u vlasništvu Republike Hrvatske te upravljanja vlasničkim udjelima u trgovačkim društvima u vlasništvu Republike Hrvatske; djelatnost trgovine na unutarnjem tržištu Europske unije; opskrbu u cijene; nacionalnu koordinaciju aktivnosti djelovanja na unutarnjem tržištu Europske unije, uključujući tehničko zakonodavstvo i infrastrukturu kvalitete, koordinaciju i razvoj nacionalne politike u području normizacije, akreditacije, ocjene sukladnosti i mjeriteljstva; stanje i pojave na tržištu; zaštitu potrošača; strateške robne zalihe.

Ministarstvo obavlja upravne i druge poslove koji se odnose na razvoj, unapređenje i koordinaciju sustava javnih nabava; unapređenje i razvoj sustava koncesija u području svoje nadležnosti i nadzor nad njegovim provođenjem te unapređenje i razvoj sustava javno-privatnog partnerstva.

Ministarstvo obavlja poslove koji se odnose na sudjelovanje Republike Hrvatske u radu tijela Europske unije u područjima iz njegove nadležnosti.

Ministarstvo obavlja i druge poslove koji su mu stavljeni u nadležnost posebnim zakonom.

Hrvatski zavod za norme

Hrvatski zavod za norme (HZN) je neovisna i neprofitna javna ustanova osnovana kao nacionalno normirno tijelo Republike Hrvatske radi ostvarivanja, između ostaloga, povećanja razine sigurnosti proizvoda i procesa, čuvanja zdravlja i života ljudi te zaštite okoliša, promicanja kvalitete proizvoda, procesa i usluga a sve u svrhu otklanjanja tehničkih zapreka u međunarodnoj trgovini.

Hrvatski zavod za norme je član Međunarodne organizacije za normizaciju (ISO), Međunarodnog elektrotehničkog povjerenstva (IEC), Europskog odbora za normizaciju (CEN), Europskog odbora za elektrotehničku normizaciju (CENELEC), Europskog instituta za telekomunikacijske norme (ETSI). Hrvatski zavod za norme obavlja poslove informativne središnjice za *Sporazum o tehničkim zaprekama u trgovini* Svjetske trgovinske organizacije (WTO TBT sporazum), poslove kontaktne točke za Komisiju *Codex Alimentarius*, poslove kontaktne točke za proizvode prema uredbi 764/2008/EZ Europskog Parlamenta i Vijeća i poslove informativne središnjice o tehničkim propisima prema direktivi 98/34/EZ Europskog parlamenta i Vijeća.

Hrvatska akreditacijska agencija

Obavlja poslove nacionalne službe za akreditaciju u RH. Osnovana je radi provedbe hrvatskoga tehničkog zakonodavstva koje je usklađeno s pravnom stečevinom EU-a (acquis communautaire). Tehničkim se propisima uređuju sigurnost proizvoda i sloboda kretanja na unutarnjem tržištu, zaštita zdravlja građana, zaštita potrošača, zaštita okoliša i druga područja od javnog interesa.

EUROPSKE INSTITUCIJE NADLEŽNE ZA SIGURNOST HRANE

Europska komisija - Opća uprava za zdravstvo i zaštitu potrošača (DG Health and Consumers)

Europska agencija za sigurnost hrane (European Food Safety Authority)

Europski parlament - Odbor za zaštitu okoliša, javno zdravstvo i sigurnost hrane

GDJE DO INFORMACIJA?

Ministarstvo poljoprivrede

Uprava za veterinarstvo i sigurnost hrane

Planinska 2a, Zagreb

tel.: (01) 6443 540

faks: (01) 6443 899

www.mps.hr

Ministarstvo zdravlja

Uprava za sanitarnu inspekciju

Ksaver 200a, Zagreb

tel.: (01) 4607 622

faks.: (01) 4607 631

www.miz.hr

Hrvatska agencija za hranu

I. Gundulića 36b/II, Osijek

tel.: (031) 227 600

faks: (031) 214 901

Besplatni potrošački telefon: 0800 0025

www.hah.hr

Ministarstvo gospodarstva

Ulica grada Vukovara 78, Zagreb

tel.: (01) 6101 111

faks: (01) 610 9822

www.mingo.hr

Hrvatski zavod za norme

Ulica grada Vukovara 78, Zagreb

Codex kontaktna točka Republike Hrvatske

tel.: (01) 610 60 05

faks: (01) 610 93 21

codex.croatia@hzn.hr

www.hzn.hr

Hrvatska akreditacijska agencija
Ulica grada Vukovara 78, Zagreb
tel.: (01) 610 60 20
faks: (01) 610 93 22
www.akreditacija.hr

www.nn.hr – Službene stranice hrvatskih zakonskih dokumenata

www.eur-lex.europa.eu – Propisi Europske unije

http://ec.europa.eu/dgs/health_consumer/index_en.htm - Europska komisija, Opća uprava za zdravlje i zaštitu potrošača (DG Health and Consumers)

<http://www.efsa.europa.eu/> - Europska agencija za sigurnost hrane (European Food Safety Authority)

http://www.europarl.europa.eu/comparl/envi/default_en.htm - Europski parlament, Odbor za zaštitu okoliša, javno zdravlje i sigurnost hrane

www.codexalimentarius.net – Službene stranice Codex Alimentarius

www.iso.org – International Organization for Standardization

www.globalgap.org – GlobalGap

www.brc.org.uk – British Retail Consortium

www.wto.org – Svjetska trgovinska organizacija

www.oie.int - Svjetska organizacija za zdravlje životinja

www.ippc.int - Međunarodna konvencija o zaštiti biljaka



Ministarstvo poduzetništva i obrta

Ulica grada Vukovara 78
10000 Zagreb

Tel.: 01 610 61 11

Fax.: 01 610 69 21

provedba@minpo.hr

www.minpo.hr



**Središnja agencija za financiranje i ugovaranje
programa i projekata Europske unije**

Ulica grada Vukovara 284 (objekt C)
10000 Zagreb

Tel.: 01 459 12 45

Fax.: 01 459 10 75

info@safu.hr

www.safu.hr



Poboljšavanje informiranosti hrvatske poslovne zajednice

BIZimpact II

Savska cesta 41/VI kat
10000 Zagreb

Tel.: 01 798 09 82

Fax.: 01 798 09 82

info@bizimpact.hr

www.bizimpact.hr

Za dodatne informacije o EU fondovima posjetite:

www.strukturnifondovi.hr



 HZN