



Модул 5

Безбедност анималних производа

Предавачи:

*Ненад Будимовић, др. вет. мед., Привредна комора Србије
др Марко Јауковић, самостални консултант*

Институт за примену науке у пољопривреди, Београд
09.05.2019. године



PRIVREDNA KOMORA SRBIJE
CHAMBER OF COMMERCE AND INDUSTRY OF SERBIA

OPŠTI PLAN SAMOKONTROLE / HACCP
ODSTUPANJE U OBJEKTIMA ZA PROIZVODNJU , PROIZVODNJA TRADICIONALNIH
PROIZVODA

Nacionalne mere za odstupanja od opštih i posebnih uslova higijene hrane

DVM Nenad Budimović, sekretar

Beograd IPN, 9.maj 2019.

PROIZVODNJA I PRERADA MESA –MALI KAPACITETI

Odgovornost proizvođača za bezbednost hrane

Mali subjekt u poslovanju hranom koji se bavi klanjem životinja, rasecanjem i preradom mesa, dužan je da obezbedi odgovarajuću primenu zahteva propisanih zakonom kojim se uređuje bezbednost hrane i da osigura da je hrana koju proizvodi i stavlja u promet bezbedna.

Odobravanje objekta

Objekat za klanje životinja, rasecanje i/ili preradu mesa malog kapaciteta/obima proizvodnje, mora da ispunjava zahteve Pravilnika o uslovima higijene hrane ("Službeni glasnik Republike Srbije", broj 73/10), Pravilnika o veterinarsko-sanitarnim uslovima, odnosno opštim i posebnim uslovima za higijenu hrane životinjskog porekla, kao i o uslovima higijene hrane životinjskog porekla („Službeni glasnik Republike Srbije”, broj 25/11, 27/14) i odredbe Pravilnika o malim količinama primarnih proizvoda koje služe za snadbevanje potrošača, području za obavljanje tih delatnosti kao i odstupanja koja se odnose na male subjekte u poslovanju hranom životinjskog porekla ("Službeni glasnik Republike Srbije”, broj 111/17).

Objekat za klanje životinja, rasecanje i/ili preradu mesa malog kapaciteta odobrava se u skladu sa propisom kojim se uređuje oblast veterinarstva.

Mesto, datum

Preduslovni programi

„Preduslovni programi“ su svi zahtevi i procedure koji obezbeđuju odgovarajuće uslove i kontrolu u radnoj sredini u cilju proizvodnje bezbedne hrane. Preduslovni programi jasno su utvrđeni propisima o higijeni hrane, a glavni cilj njihove primene je smanjenje mogućnosti da se opasnost niskog rizika, pretvori uozbiljnu pretnju po bezbednost hrane.

Preduslovne programe čine dobra proizvođačka praksa (DPP), dobra higijenska praksa (DHP) i standardne radne procedure/postupci (SRP).

Obuka i uputstva za rad

Zaposleni moraju uspešno da prođu primerenu obuku i dobiju odgovarajuća uputstva, kako bi razumeli i bili svesni važnosti higijene i delokruga i posledica svog rada, kao i obaveze prijavljivanja odstupanja od standarda i uobičajene prakse. Svi zaposleni, uključujući rukovodioce, kao i posetioci, moraju da se pridržavaju internih pravila održavanja lične higijene i zdravlja u toku rada ili boravka u objektu za preradu mesa, a naročito u odnosu na pranje ruku i nošenje radne i zaštitne odeće i obuće.

Lokacija objekta

Objekat za klanje životinja malog kapaciteta može da bude izgrađen na lokaciji prema izboru proizvođača, za koju je dobijena saglasnost nadležnog organa lokalne samouprave. Kada se objekat male klanice gradi na mestu gazdinstva, deo dvorišta gazdinstva koji se nalazi uz proizvodni objekat treba da bude odvojen od objekata za uzgoj i držanje životinja, prostora u dvorištu u kome se drži stajnjak. Proizvođač obezbeđuje da aktivnosti u stambenom delu domaćinstva ne ugrožavaju uslove higijene i bezbednost proizvoda u proizvodnji i prometu proizvoda od mesa.

POSEBNI ZAHTEVI HIGIJENE ZA OBJEKTE ZA PROIZVODNJU I PRERADU MESA

U odnosu na delatnost i kapacitet proizvodnje, objekat za proizvodnju i preradu mesa mora da ispuni opšte uslove higijene hrane i posebne zahteve higijene za hranu životinjskog porekla, jer objekti za klanje, rasecanje i preradu mesa spadaju u objekte visokog rizika. Međutim izgradnja, uređenje i opremanje objekata malog kapaciteta, može da se uskladi sa odredbama za odstupanje utvrđenim u Pravilnika o malim količinama primarnih proizvoda koje služe za snadbevanje potrošača, području za obavljanje tih delatnosti kao i odstupanja koja se odnose na male subjekte u poslovanju hranom životinjskog porekla ("Službeni glasnik Republike Srbije", broj 111/17).

Mesto, datum

Skladištenje i prevoz

Skladištenje i prevoz mesa obavlja se pod sledećim uslovima:

- po obavljenom inspekcijskom pregledu posle klanja, meso mora odmah da se ohladi u klanici, na način koji osigurava stalno sniženje temperature, kako bi se postigla temperatura u mesu:
- domaćih papkara i kopitara: najviše do 7 °S; iznutricama najviše do 3 °S;
- živina i lagomorfi: najviše do 4 °S;
- tokom procesa hlađenja, mora da bude obezbeđena odgovarajuća ventilacija kako bi se sprečila kondenzacija na površini mesa;
- dostignuta propisana temperatura u mesu mora da se zadrži/održava tokom skladištenja;

- meso mora da postigne propisanu temperaturu pre prevoza i da je zadrži i tokom prevoza, osim mesa koje služi za proizvodnju posebnih proizvoda, pod uslovom da:

- veterinarski inspektor odredi uslove prevoza iz jednog određenog objekta u drugi određeni objekat,

- meso odmah bude otpremljeno iz klanice ili iz prostorije za rasecanje koja se nalazi na istom mestu gde je klanica, pod uslovom da prevoz ne može da traje duže od dva sata;

- meso namenjeno zamrzavanju mora da bude zamrznuto bez nepotrebnog odlaganja, uzimajući u obzir, tamo gde je to neophodno, i period stabilizacije (vreme hlađenja pre zamrzavanja, da bi se smanjila kondenzacija i temperaturni skokovi u komori za zamrzavanje, odnosno u skladištu smrznutog mesa);

- neupakovano meso mora da se skladišti i prevozi odvojeno od upakovanog mesa, osim ako se skladištenje i prevoz obavljaju u različito vreme, ili ako materijala za pakovanje i način skladištenja ili prevoza ne mogu da budu izvor kontaminacije mesa.

Mesto, datum

OBJEKTI ZA PRERADU MESA

Strukturni i preduslovni zahtevi higijene

Na objekte za preradu mesa primenjuju se preduslovni zahtevi higijene hrane koji se odnose na objekte u kojima se posluje hranom u skladu sa sadržajem i obimom poslovanja. Objekat za preradu mesa mora da ima prostorije/prostore sa odgovarajućom opremom tako da se obezbedi ispunjavanje opštih i posebnih uslova higijene hrane životinjskog porekla. Takođe, mora da postoji dovoljno prostora, odgovarajući raspored i oprema u skladu sa kapacitetom, za odvajanje čistih i nečistih prostora i postupaka rada, da bi se opasnost od kontaminacije mesa sprečila ili svela na najmanju moguću meru.

Sirovine i prerada mesa

Meso za preradu mora da potiče iz odobrenih klanica i/ili odobrenih objekata za rasecanje mesa, odobrenih objekata za proizvodnju mlevenog mesa ili poluproizvoda od mesa i mora da ima oznaku zdravstvene ispravnosti (trupovi, polutke, osnovni delovi) ili identifikacionu oznaku.

Prijem mesa - Potrebno je da se uspostavi odgovarajući sistem prijema mesa i ostalih sirovina koje ne sadrže meso, a dobra praksa kontrole, po prispeću svake pošiljke, treba da obuhvati odgovore na sledeća pitanja:

- Da li postoji sva propisana/ugovorena dokumentacija?
- Da li meso i ostali proizvodi životinjskog porekla dolaze iz odobrenih objekata?
- Da li meso i drugi proizvodi ispunjavaju zahteve koji se odnose na temperaturu?
- Da li su svi proizvodi propisno označeni (npr. oznaka zdravstvene ispravnosti/identifikaciona oznaka za meso/proizvode životinjskog porekla)?
- Da li su proizvodi kontaminirani (npr. vidljiva nečistoća, strana tela, štetočine)?
- Da li proizvodi ispunjavaju propisane/ugovorene standarde kvaliteta?

Ukoliko nisu ispunjeni uslovi, posebno oni koji su značajni za bezbednost hrane, potrebno je preduzeti mere, koje mogu da uključe:

- zadržavanje pošiljke - npr. zbog čekanja dokumentacije;
- obradu/osposobljavanje - npr. isecanje delova na kojima se nalazi vidljiva kontaminacija sa mesa koje je inače bezbedno za ishranu ljudi;
- usmeravanje sirovina na izradu proizvoda koji se termički obrađuju;
- vraćanje pošiljke u objekat porekla – (Važno: kada su utvrđene promene ili odstupanja zbog kojih je meso proglašeno neupotrebljivim za ishranu ljudi, takvo meso/pošiljka mora da se ukloni kao sporedni proizvod životinjskog porekla i nije ga moguće vratiti dobavljaču, izuzev ako isporučilac ne poseduje odobrenje za prihvatanje sporednih proizvoda).

U svakom slučaju, potrebno je uspostaviti sveobuhvatan sistem kojim se rezultati ispitivanja mogu jednostavno povezati sa proizvodima od kojih je uzet uzorak (sledljivost). Sledljivost treba da se osigura da svi proizvodi životinjskog porekla, koji se koriste kao sirovine, dolaze isključivo iz objekata koji imaju odgovarajuće odobrenje, uključujući svu neophodnu identifikaciju koja će da omogući sledljivost ugrađenih sirovina u prerađeni proizvod.

SKLADIŠTENJE

Propisi o higijeni utvrđuju najviše dozvoljene temperature pri kojima meso može da se čuva. Održavanje i praćenje temperature su najvažniji uslovi za sprečavanja rasta mikroorganizama koji mogu da izazovu kvar hrane ili da prouzrokuju trovanje hranom. Sve sirovine moraju da se drže odvojeno, bilo vremenski ili prostorno, od prerađenih i upakovanih proizvoda. To može da se ostvari skladištenjem u odvojenim prostorima ili skladištenjem u istom prostoru u različito vreme, ili skladištenjem u istom prostoru u isto vreme, ali uz trajnu pregradu između svežeg i prerađenog mesa i proizvoda, koja može da se čisti i dezinfikuje, ili uz primereno postavljenu zaštitnu prekrivku (npr. polietilenska folija), koja sprečava kontaminaciju iz vazduha.

Mleveno meso i poluproizvodi od mesa

Mogućnost kontaminacije i prekidanja održavanja hladnog lanca moraju da se sveduna najmanju moguću meru čuvanjem mesa namenjenog za mlevenje ili izradu poluproizvoda od mesa (npr. usitnjeno oblikovano meso – ćevapčići i pljeskavice/hamburgeri; usitnjeno neoblikovano meso; sveža/roštilj kobasica; marinirano meso), u uslovima hlađenja, na temperaturi utvrđenoj za vrstu mesa, do početka postupka proizvodnje. Mleveno meso mora da se ohladi na najviše 2 °C, a poluproizvodi od mesa na najviše 4 °C, ili da se zamrznu na najviše -18 °C, s tim što navedene temperature treba da se održavaju u toku skladištenja i prevoza.

Topljena životinjska mast i čvarci

Proizvođač koji se bavi proizvodnjom topljene životinjske masti i čvaraka može da koristi samo sirovine koje:

- potiču od životinja koje su zaklane u odobrenoj klanici i od kojih je meso nakon ante i postmortem pregleda proglašeno bezbednim za ishranu ljudi, kao i iz drugih odobrenih objekata (npr. objekti za rasecanje, preradu);
- se sastoje od masnog tkiva ili kostiju koji sadrže što je moguće manje krvi i nečistoća;
- su do topljenja, prevezene i skladištene u higijenskim uslovima i na temperaturi od najviše 7 °C, ili su skladištene i prevezene bez aktivnog hlađenja ukoliko se tope (prerađuju) u toku 12 sati od kada su dobijene.

ODSTUPANJA U POGLEDU IZGRADNJE, UREĐENJA I OPREMANJA OBJEKATA ZA KLANJE ŽIVOTINJA I RASECANJE MESA MALOG KAPACITETA

Odstupanja u pogledu izgradnje, uređenja i opremanja objekata malog kapaciteta za klanje papkara, kopitara, živine i lagomorfa i rasecanje mesa, obuhvataju:

- Prostorije za prijem i privremeni smeštaj životinja za klanje (depo)
- Prostorije, odnosno boksevi za smeštaj bolesnih ili na oboljenje sumnjivih životinja
- Prostor i oprema za čišćenje, pranje i dezinfekciju prevoznih sredstava
- Prostorija za rasecanje mesa
- Prostorija za pražnjenje i čišćenje želudaca i creva
- Evisceracija i šurenje/čerupanje ili dranje kože u istoj prostoriji
- Prostorija za zadržano meso i meso koje nije bezbedno za ishranu ljudi
- Prostorije za potrebe veterinarske inspekcije
- Garderobe i sanitarne prostorije

Prostorije za prijem i privremeni smeštaj životinja za klanje (depo)

Mala klanica ne mora imati prostor i opremu za prijem i privremeni smeštaj životinja za klanje, ako se životinje ne zadržavaju u objektu duže ili u toku noći, odnosno ako se klanje životinja obavlja odmah po dopremanju u objekat.

Prostor i oprema za čišćenje, pranje i dezinfekciju prevoznih sredstava

Proizvođač koji posluje u maloj klanici ima mogućnost da primeni propisani izuzetak (da se objekat za čišćenje, pranje i dezinfekciju vozila nalazi u blizini klanice, da je registrovan za takvu delatnost i odobren od strane nadležnog organa).

Prostorija za rasecanje mesa

Klanice sa malim kapacitetom klanja životinja i rasecanja mesa ne treba da imaju posebnu prostoriju za rasecanje mesa jer obično ne vrše klanje svakog dana. Ako se aktivnosti klanja i rasecanja vrše u istom prostoru, ali u različito vreme i kada je posle klanja, a pre rasecanja, izvršeno detaljno čišćenje, pranje i dezinfekcija, ne postoji rizik za higijenu rada i bezbednost mesa.

Prostorija za pražnjenje i čišćenje želudaca i creva

Mala klanica ne treba da ima posebnu prostoriju za pražnjenje i čišćenje želudaca i creva, već pražnjenje i čišćenje želudaca i creva može da se obavlja u prostoriji za klanje životinja posle obavljenog klanja, pod uslovom da u toj prostoriji nema trupova zaklanih životinja i da je pre upotrebe detaljno očišćena i dezinfikovana.⁷

Prostorija za zadržano meso i meso koje nije bezbedno za ishranu ljudi

U maloj klanici zadržano meso može da se skladišti sa ostalim mesom u istom rashladnom prostoru, pod uslovom da su uspostavljene (dokumentovane i primenjene) mere kao što je zaključavanje i jasna identifikacija zadržanog mesa, odnosno mesa koje nije bezbedno, kako bi se sprečila mogućnost slučajne upotrebe ili zloupotrebe, kao i da je odvajanje tako da mogu da se izbegnu bilo kakve štetne posledice po drugo meso koji se nalazi u istoj hladnjači.

Garderobe i sanitarne prostorije

U maloj klanici, odnosno u slučaju kada postoji vrlo mali broj zaposlenih, jednu garderobu mogu da koriste zaposleni iz čistog i nečistog dela objekta. Mali broj zaposlenih može da koristi jedan toalet.

DEKLARISANJE PROIZVODA

Na umotanom ili upakovanom mesu, na dobro vidljiv i jasan način, proizvođač navodi informacije namenjene krajnjem potrošaču:

- ime/naziv i adresa/sedište proizvođača,
- naziv proizvoda i vrsta mesa, ako je potrebno,
- rok upotrebe,
- uslove čuvanja,
- neto težinu, ako je potrebno, i
- identifikacioni broj (veterinarski kontrolni broj objekta).

Mesto, datum

Objekat za preradu mesa na gazdinstvu

Količine proizvoda od mesa, koje proizvođač može da proizvodi u objektu za preradu mesa na gazdinstvu:

Nedeljno 100 kg (max)*; Godišnje 1.000 kg (max)*

Proizvodi od mesa**

* Količina proizvoda znači ukupna količina svih vrsta gotovih proizvoda proizvedenih u propisanom periodu

** Fermentisane suve kobasice, suvomesnati proizvodi, suva slanina, čvarci;

Proizvođač u objektu za preradu mesa na gazdinstvu može da preradi samo meso do-

bijeno od životinja uzgojenih na mestu gazdinstva i zaklanih u odobrenom objektu

za klanje životinja.

Mesto, datum

Objekat za preradu mesa malog kapaciteta

Količine usitnjenog mesa, poluproizvoda od mesa i proizvoda od mesa, koje proizvođač može da proizvodi u objektu za preradu mesa malog kapaciteta:

* Količina proizvoda znači ukupna količina svih vrsta gotovih proizvoda proizvedenih u propisanom periodu;

** Sve vrste proizvoda od mesa; Usitnjeno (mleveno) meso, poluproizvodi od mesa i proizvodi od mesa**

Nedeljno 2.000 kg. (max)* Godišnje 100.000 kg. (max)*

ODSTUPANJA U POGLEDU IZGRADNJE, UREĐENJA I OPREMANJA OBJEKTA ZA PRERADU MESA

Odstupanja u pogledu izgradnje, uređenja i opremanja objekata za preradu mesa na gazdinstvu i objekata za preradu mesa malog kapaciteta obuhvataju:

- Isti ulaz – izlaz za sirovine, gotove i sporedne proizvode životinjskog porekla
- Obavljanje različitih tehnoloških faza proizvodnje i/ili proizvodnja različitih proizvoda u istoj prostoriji
- Skladištenje sirovina, gotovih proizvoda sporednih proizvoda životinjskog porekla u istoj prostoriji
- Čišćenje i dezinfekcija opreme
- Skladištenje dodataka, ambalaže i sredstava za čišćenje, pranje i dezinfekciju van proizvodnih prostora
- Garderobe i sanitarne prostorije **Mesto, datum**

Isti ulaz – izlaz za sirovine, gotove i sporedne proizvode životinjskog porekla u objektu može da se koristi isti ulaz/izlaz za sirovine, ambalažu, gotove proizvode, sporedne proizvode životinjskog porekla kao i za zaposlene

Obavljanje različitih tehnoloških faza proizvodnje i /ili proizvodnja različitih proizvoda u istoj prostoriji različite tehnološke faze proizvodnje, odnosno proizvodnja različitih proizvoda može da se obavlja u istoj prostoriji, ako se primenjuje vremensko odvajanje i sprovodi čišćenje, pranje i dezinfekcija, između proizvodnih faza ili izrade različitih proizvoda u istoj prostoriji mogu da se obavljaju i druge aktivnosti (npr. narezivanje, umotavanje/vakumiranje i pakovanje), ako su vremenski odvojene od proizvodnog procesa i ako postoje i primenjuju se dokumentovane mere i postupci za sprečavanje unakrsne kontaminacije proizvoda.

Mesto, datum

Skladištenje sirovina, gotovih proizvoda i sporednih proizvoda životinjskog porekla u istoj prostoriji

Poželjno je da se sirovine (meso), gotovi proizvodi i proizvodi koji nisu bezbedni za ishranu ljudi, skladište u odvojenim prostorijama za hlađenje. Međutim, u objektima koji nemaju kontinuiran tok proizvodnje, odnosno u objektima koji imaju mali kapacitet prerade mesa, moguće je organizovati njihovo hlađenje i skladištenje u istoj prostoriji, ali u različito vreme. U izuzetno malim objektima za preradu mesa (prerada mesa na gazdinstvu), sirovine (neupakovano i upakovano ohlađeno meso), prerađeno meso (gotovi proizvodi), kao i sporedni proizvodi, mogu da se skladište u istoj hladnjači i u isto vreme, uz uslov da postoje dokumentovani postupci i mere koje obezbeđuju higijenu rada i bezbednost proizvoda.

Čišćenje i dezinfekcija opreme

Prostori i oprema za čišćenje i dezinfekciju radnog pribora i alata potrebni su u većini prostorija u kojima se rukuje hranom. Da bi se podstakla redovna upotreba, preporučuje se postavljanje opreme za čišćenje i sanitaciju blizu prostora u kojima se rukuje hranom, pod uslovom da postoje mere za sprečavanje rizika od kontaminacije ili kondenzacije.

Garderobe i sanitarne prostorije

Ukoliko je objekat prerade smešten u istom krugu uz stambeni objekat, garderobni i sanitarni prostor iz stambenog objekta mogu da se koriste za potrebe zaposlenih lica, pod uslovom da su ti prostori u neposrednoj blizini i da je pristup tim prostorima slobodan tokom radnog vremena. Objekti prerade mesa malog kapaciteta moraju u sastavu proizvodne ili povezane zgrade da imaju najmanje jednu garderobu i jedan toalet.

PRIMER

U cilju olakšanja poslovanja, proizvođači koji posluju u objektima za preradu mesa na gazdinstvu i u objektima malog kapaciteta, mogu da koriste primer minimalnih strukturnih uslova u objektu za preradu mesa malog kapaciteta:

Primer minimalnih strukturnih uslova u objektu za preradu mesa malog kapaciteta Polazeći od uslova utvrđenih u Pravilniku o uslovima higijene hrane ("Službeni glasnik Republike Srbije", broj 73/2010) i Pravilniku o veterinarsko-sanitarnim uslovima, odnosno opštim i posebnim uslovima higijene hrane životinjskog porekla („Službeni glasnik Republike Srbije”, broj 25/11, 27/14), kao i propisanih odstupanja, u objektu za preradu mesa malog kapaciteta, u kome se nedeljno proizvodi do 2.000 kg proizvoda od mesa, mogu da se primene sledeći uslovi za izgradnju, uređenje i opremanje objekta:

-
- jedan/isti ulaz i izlaz za sirovine, gotove proizvode i sporedne proizvode životinjskog porekla, uz odgovarajuće vremensko odvajanje;
 - skladištenje sirovina, gotovih proizvoda i proizvoda koji nisu bezbedni za ishranu ljudi u istoj prostoriji/hladnjači;
 - prostoriju za rasecanje/otkoštavanje i preradu mesa, uz odgovarajuće vremensko ili prostorno odvajanje;
 - obavljanje drugih aktivnosti u prostoriji za preradu mesa (npr. narezivanje, umotavanje/vakumiranje, pakovanje), uz vremensko odvajanje, kada je to potrebno;
 - obavljanje različitih tehnoloških faza ili proizvodnja različitih proizvoda u istoj prostoriji, uz vremensko odvajanje, kada je to potrebno;

NAPOMENA: Posebne prostorije su obavezne kada tehnologija, dužina tehnoloških procesa i mogući rizik od kontaminacije proizvoda, ne dozvoljavaju vremensko odvajanje. u slučaju termičke obrade (kuvanje, pečenje) – prostoriju, ili uređaj i vremenski odvojen postupak od rasecanja i, ako je potrebno, prerade mesa; **Mesto, datum**

- u slučaju dimljenja i/ili zrenja/sušenja ili primene drugih postupaka koji zahtevaju posebne mikroklimatske uslove u proizvodnji – prostoriju, ili uređaj i vremenski odvojen postupak od rasecanja i, ako je potrebno, prerade mesa;
- prostor ili ormar, a po potrebi i rashladni uređaj (hladnjak) za držanje začina i dodataka za preradu mesa - može da bude smešten van radnog prostora, ali unutar kruga objekta;
- prostor ili ormar za čuvanje materijala za umotavanje i pakovanje - može da bude smešten van radnog prostora, ali unutar kruga objekta;
- odvojena prostorija ili prostor (ormar), koji se zaključava, za skladištenje hemijskih sredstava za čišćenje, pranje i dezinfekciju i prostor za držanje pribora i opreme za čišćenje, pranje i dezinfekciju - može da bude smešten van radnog prostora, ali unutar kruga objekta;
- odvojena prostorija ili prostor/mesto i oprema za čišćenje, pranje i sanitaciju/dezinfekciju pokretne opreme i alata/pribora u vreme kada higijena i bezbednost proizvoda neće biti ugroženi;

-
- najmanje jedan lavabo za pranje ruku u prostoriji za preradu ili u njenoj neposrednoj blizini;
 - jedan garderobni prostor i jedan sanitarni čvor sa toaletom za zaposlene; mogu da budu smešteni van radnog prostora, ali u njegovoj neposrednoj blizini, uključujući garderobu i sanitarne prostorije u stambenom objektu (prerada mesa na gazdinstvu), ali unutar kruga objekta

NAPOMENA: Ako se primenjuju tradicionalne metode i proizvode tradicionalni proizvodi, u objektu mogu da se koriste odstupanja koja se odnose na:

- prostorije za proizvodnju tradicionalnih proizvoda - objekat izgrađen od prirodnih materijala (npr. kamen, drvo, prirodni geološki uslovi);
- opremu za proizvodnju tradicionalnih proizvoda – oprema izrađena od prirodnih materijala (npr. drvo);
- primenu prilagođenih postupaka i učestalosti čišćenja, pranja i dezinfekcije namenskih prostorija/prostora;

Mesto, datum

DEKLARISANJE PROIZVODA

Na etiketi proizvoda ili pakovanja, odnosno na mestu prodaje proizvoda od mesa proizvedenog u domaćinstvu (npr. zelene pijace), na dobro vidljiv i jasan način, proizvođač navodi informacije namenjene krajnjem potrošaču:

- ime/naziv i adresa/sedište proizvođača,
- naziv i vrsta proizvoda,
- rok upotrebe,
- uslove čuvanja,
- neto težinu, ako je potrebno, i
- identifikacioni broj (veterinarski kontrolni broj objekta)

PROIZVODNJA TRADICIONALNIH PROIZVODA OD MESA

ŠTA JE TRADICIONALNA HRANA?

Hrana sa tradicionalnim karakteristikama jeste hrana koja je istorijski prepoznata kao tradicionalni proizvod ili je proizvedena prema tehničkim specifikacijama na tradicionalan način ili prema tradicionalnim metodama proizvodnje, ili je zaštićena kao tradicionalna hrana nacionalnim ili drugim propisom.

U međunarodnoj praksi zaštita proizvoda može da obuhvati:

*zaštićeno geografsko poreklo (oznaka/ime porekla)

- potiče iz određenog regiona, odnosno mesta ili (retko) države;
- kvalitet ili karakteristike isključivo ili bitno uslovljene su prirodom i ljudskim faktorima te geografske sredine;
- proizvodnja, prerada i priprema odvijaju se na tom geografskom području. Znači: proizvedeno, prerađeno ili pripremljeno u određenoj geografskoj sredini korišćenjem priznatog znanja i tehnologije;

Mesto, datum

*Zaštićeno geografsko poreklo (geografska oznaka)

- proizvod/hrana usko povezana sa geografskim područjem;

Znači: bar jedna faza proizvodnje, prerade ili pripreme radi se u tom geografskom području;

*Garantovan tradicionalni specijalitet

- Naglašena je tradicionalna osobina proizvoda – sastav ili način proizvodnje

Oznake geografskog porekla su ime porekla i geografska oznaka.

Ime porekla je geografski naziv zemlje, regiona, ili lokaliteta, kojim se označava proizvod koji odatle potiče, čiji su kvalitet i posebna svojstva isključivo ili bitno uslovljeni geografskom sredinom, uključujući prirodne i ljudske faktore i čija se proizvodnja, prerada i priprema u celini odvijaju na određenom ograničenom području.

Geografska oznaka je oznaka koja identifikuje određeni proizvod kao proizvod poreklom sa teritorije određene zemlje, regiona ili lokaliteta sa te teritorije, gde se određeni kvalitet, reputacija ili druge karakteristike proizvoda suštinski mogu pripisati njegovom geografskom poreklu i čija se proizvodnja i/ili, prerada i/ili priprema odvijaju na određenom ograničenom području.

ODSTUPANJA KOJA SE ODNOSU NA OBJEKTE U KOJIMA SE PROIZVODE TRADICIONALNI PROIZVODI OD MESA

Dozvoljena odstupanja od opštih uslova higijene hrane u pogledu:

- 1) izgradnje, rasporeda i veličine prostorija;
- 2) materijala i površine podova, zidova, plafona, prozora i vrata;
- 3) alata, pribora i opreme za proizvodnju;
- 4) pribora i opreme za pranje, čišćenje i dezinfekciju;
- 5) držanja pribora i oprema za pranje, čišćenje i dezinfekciju.

U cilju olakšanja poslovanja, proizvođači koji posluju u objektima za proizvodnju tradicionalnih proizvoda od mesa mogu da koriste primer minimalnih strukturnih uslova u objektu za preradu mesa malog kapaciteta.

PREDUSLOVNI PROGRAMI

„Preduslovni programi“ su osnovni uslovi i aktivnosti neophodni za održavanje higijenskog okruženja u proizvodnji, preradi i prometu hrane i sigurnost da će gotovi proizvodi biti bezbedni za ishranu ljudi. Pored toga što su osnova preventive u sistemu bezbednosti hrane subjekta u poslovanju hranom, preduslovni programi su i stub spremnosti svakog sistema samokontrole koji omogućava proizvođaču da preduzme direktne i efektivne mere zaštite i informisanja u slučaju da hrana koju proizvodi može da bude opasna po zdravlje potrošača. Bez dobro planiranih i dokumentovanih preduslovnih programa koji se primenjuju i održavaju, povećava se mogućnost da hrana bude povučena sa tržišta, ili čak da izazove oboljenje kod ljudi.

KONTROLA TEMPERATURA Značaj hlađenja bez obzira na vrstu i kapacitet objekta koji se bavi proizvodnjom, preradom i prometom hrane (uključujući odobrene i registrovane objekte), temperaturni zahtevi moraju da se poštuju i predstavljaju jedan od osnovnih elemenata upravljanja bezbednošću hrane. Neophodni postupci vezani za postizanje i održavanje temperatura, treba da su sastavni deo sistema samokontrole subjekata.

Održavanje hladnog lanca

Posle hlađenja hrane do propisanih temperatura ili niže, potrebno je održavati postignutu temperaturu tokom skladištenja, rasecanja, otkoštavanja, prerade, umotavanja, pakovanja i transporta da bi se smanjila mogućnost kvara i razvoja mikroorganizama koji izazivaju trovanje hranom. Hladni lanac ne sme da se prekida. Hladni lanac podrazumeva održavanje temperature već ohlađenih/zamrznutih proizvoda, koje su propisane/utvrđene za određenu vrstu hrane

Mesto, datum

Zamrzavanje mesa

Zamrzavanje se koristi kao postupak konzerviranja hrane. Pre smeštaja u komoru za zamrzavanje, meso treba da se ohladi da bi se smanjila nagla variranja temperature u hladnjači i kondenzacija. Sa stvaranjem kristala leda, mikroorganizmi prestaju da rastu, ali se ne uništavaju. Dobra praksa pri zamrzavanju (zamrzavanje odmah posle dostizanja utvrđene temperature ohlađenog mesa, rukovanje hranom, kao i brzina zamrzavanja) i održavanje stalne temperature u prostoriji za skladištenje smrznutog mesa, sprečavaju rast mikroorganizama i negativan uticaj kristala leda na kvalitet mesa.

Odmrzavanje mesa

Odmrzavanje mesa dovodi do otapanja leda i otpuštanja tečnosti, čime se stvaraju uslovi za rast mikroorganizama. Dobrom praksom treba izbegavati da meso stoji u izdvojenoj tečnosti (tečnost nastala pri odmrzavanju treba da se uklanja na odgovarajući način), ili da se pri otvaranju pakovanja koje sadrži takvu tečnost, spreči da se ona razliva na drugo meso/hranu, pakovanja ili radne površine. Uz to, proces odmrzavanja treba raditi u kontrolisanim uslovima temperature i vremena, tako da se obezbedi stabilno povećanje temperature, ali samo do najviših dozvoljenih granica temperatura za ohlađeno meso. **Mesto, datum**

ODRŽAVANJE HIGIJENE

Nečistoće, otpadni materijali, hemijska sredstva i štetocine predstavljaju moguće izvore mikrobiološke, fizičke i hemijske kontaminacije okruženja u poslovanju hranom.

Površine u dodiru sa hranom smatraju se čistim ako su:

- fizički čiste - uklonjena je sva vidljiva nečistoća;
- hemijski čiste - uklonjeni su ostaci sredstava koja se koriste za pranje i dezinfekciju, i
- mikrobiološki čiste - broj mikroorganizama je smanjen na nivo koji ne predstavlja opasnost po zdravlje ljudi.

Ukoliko nije navedeno drugačije u uputstvu proizvođača, postupak čišćenja se sastoji iz pet faza:

- Faza 1 - pripremno čišćenje, odnosno struganje, četkanje i brisanje ostataka hrane/grube nečistoće, uz ispiranje vodom kvaliteta vode za piće;
- Faza 2 - glavno čišćenje, koje čini ribanje površine koja je prethodno natopljena rastvorom deterdženta, sa ciljem da se ukloni mast i preostala nečistoća;ribanje mora da bude temeljno i treba da se radi od sredine prema krajevima površine;
- Faza 3 - ispiranje čistom vodom da se uklone rastvorene nečistoće, ostaci hrane i deterdžent;
- Faza 4 - upotreba sredstva za dezinfekciju (da se smanji broj ili unište mikroorganizmi),
- Faza 5 - temeljno ispiranje pijaćom vodom da se ukloni dezinficijens (ako je ispiranje uključeno u uputstvo proizvođača).

Lična higijena i ponašanje zaposlenih

U toku radnih aktivnosti, lice koje obavlja poslove sa hranom, mora da održava visok stepen lične higijene, mora da nosi odgovarajuću i čistu radnu odeću i obuću, a gde je potrebno, i zaštitnu odeću i obuću. Ako zaposleni izlaze van prostorija u kojima se radi sa hranom u radnoj odeći i obući (npr. odlazak u menzu, izlazak u krug objekta i sl.), pri izlasku i povratku, odnosno ulasku, mora da se primeni redovan i dopunski postupak održavanja lične higijene, uključujući i mogućnost ili obavezu da se skida ili presvlači radna odeća i zaštitna obuća.

DEKLARISANJE – PODACI NAMENJENI POTROŠAČIMA

Podaci o hrani koji su namenjeni potrošačima treba da se jasno razlikuju od onih namenjenih korisnicima u industriji i trgovcima, posebno što se tiče označavanja/etiketiranja, odnosno deklarisanja. Nepotpuni i/ili neodgovarajući podaci o hrani i/ili neodgovarajuće znanje o opštoj higijeni hrane, mogu da dovedu do pogrešnog rukovanja potrošača hranom. Takve greške mogu da dovedu do trovanja hranom ili da hranu učine neupotrebljivom, čak i ukoliko su prethodne mere nadzora higijene u lancu hrane sprovedene na odgovarajući način.

Nivo svesti i odgovornost

Zaposleni koji proizvode hranu mogu da budu značajan izvor njenog fizičkog i mikrobiološkog zagađenja, ukoliko lična higijena i ponašanje nisu na odgovarajućem nivou. Loša radna praksa i odstupanje od uputstava za rad, povećavaju mogućnost zagađenja hrane i okruženja. Zbog toga, zaposleni moraju uspešno da prođu odgovarajuću obuku i dobiju odgovarajuća uputstva, kako bi razumeli i bili svesni važnosti higijene i posledica svog rada, kao i obaveze prijavljivanja odstupanja od standarda i uobičajene prakse. Kvalitetna i razumljiva obuka i jasna uputstva za rad, uz stalno nadgledanje, od presudnog su značaja za rad sa hranom na higijenski i bezbedan način.