



REPUBLIKA HRVATSKA
MINISTARSTVO ZDRAVSTVA I
SOCIJALNE SKRBI

Klasa: 541-02/08-01/94
Ur. broj: 534-08-01-2/1-09-6
Zagreb, 09. veljače 2008.

HRVATSKA OBRTNIČKA KOMORA
ZAGREB, ILICA 49/II

DATUM: 11-02-2009			
GRUPA	OMOT	BROJ	LISTI
120	792	1003	16
SR.	ROK	PRILOG	
0			

HRVATSKA OBRTNIČKA KOMORA
Ilica 49/II
ZAGREB

Predmet: Procjena prijedloga „Vodič dobre higijenske prakse“ i „HACCP vodič – Praktična provedba načela HACCP sustava“ za ugostiteljske objekte
- dostavlja se

Poštovani,

Dana 28. lipnja 2008. godine Ministarstvo zdravstva i socijalne skrbi zaprimilo je zahtjev Hrvatske obrtničke komore u kojem se trži procjena dostavljenih prijedloga „Vodič dobre higijenske prakse“ i „HACCP vodič – Praktična provedba načela HACCP sustava“ za ugostiteljske objekte u skladu člankom 55. Zakona o hrani («Narodne novine» br. 46/07) i u skladu s člankom 8. Pravilnika o higijeni hrane («Narodne novine» br. 99/07).

Navedene vodiče Hrvatska obrtnička komora izradila je u suradnji s Nastavnim zavodom za javno zdravstvo Primorsko-goranske županije.

Slijednom zahtjeva ministar zdravstva i socijalne skrbi na temelju članka 88. Uredbe o unutarnjem ustrojstvu Ministarstva zdravstva i socijalne skrbi rješenjem (Klasa: UP/I -011-01/08-01/75; Ur. broj: 534-08-01/2/1-08-1 od 03. srpnja 2008.) je imenovao je stručno Povjerenstvo za procjenu navedenih vodiča.

Temeljem mišljenja stručnog Povjerenstva, a u skladu s člankom 55. Zakona o hrani («Narodne novine» br. 46/07) i u skladu s člankom 8. Pravilnika o higijeni hrane («Narodne novine» br. 99/07) ministar zdravstva i socijalne skrbi donosi niže navedeni zaključak o procjeni vodiča.

1. „Vodič dobre higijenske prakse“ i „HACCP vodič – Praktična provedba načela HACCP sustava“ za ugostiteljske objekte smatraju se nacionalnim vodičima koji su primjenjivi u sektoru kojem su namijenjeni.
2. Isti su izrađeni u skladu s stavkom 1. članka 8. Pravilnika o higijeni hrane («Narodne novine» br. 99/07)
3. Vodič se smatra prikladnim za udovoljavanje zahtjevima iz članka 3. – 5. Pravilnika o higijeni hrane («Narodne novine» br. 99/07) pod slijedećim uvjetima:
- „Vodič dobre higijenske prakse“ detaljno opisuje i pojašnjava preduvjete, odnosno opće i specifične zahtjeve vezane za higijenu koji su propisani člancima 3. i 4.

Pravilnika o higijeni hrane («Narodne novine» br. 99/07). Subjekti u poslovanju s hranom moraju primjenjivati iste primjereno okolnostima i procesima u objektu.

- „HACCP vodič – Praktična provedba načela HACCP sustava“ temeljito razrađuje analizu opasnosti i utvrđene su sve opasnosti za procese koji se odvijaju u objektima u kojima su preduvjeti uspostavljeni u skladu sa Vodičem dobre higijenske prakse. Svaki subjekt u poslovanju s hranom dužan je u skladu s stanjem i procesima u objektu primjenjivati odredbe ovog vodiča.

- Ukoliko subjekt u poslovanju s hranom zbog opravdanih specifičnosti odstupa od općih i specifičnih uvjeta higijene hrane mora uzeti u obzir da ta odstupanja mogu biti izvor i drugih opasnosti, te se pri izradi HACCP plana u te opasnosti obavezno moraju uzeti u obzir.

Slijedom navedenog smatra se da subjekti u poslovanju s hranom koji su uspostavili sustave samokontrole temeljene na načelima HACCP-a iz članka 5. Pravilnika o higijeni hrane («Narodne novine» br. 99/07). i članka 51. Zakona o hrani («Narodne novine» br. 46/07) u skladu s odredbama ovog vodiča da su ispunili zakonske obveze navedenih odredbi.

Sukladno članku 10. stavku 2 točki d. Pravilnika 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 («Narodne novine» br. 99/07) prilikom službene kontrole odredbe predmetnog vodiča uzimaju se u obzir.

MINISTAR
mr. Darko Milinović, dr.med.



Dostaviti:

1. Imenovanom
2. Arhiva

257