

Obaveze subjekata u poslovanju hranom tokom pripreme, obrade i pripreme hrane ugostiteljskim objektima



**17.maj 2023.godine
Biljana Blečić (UZBHVFP)**

PRAVNI OKVIR

- **ZAKON O BEZBJEDNOSTI HRANE**
- **UREDBA O HIGIJENI HRANE**
- **UREDBA O POSEBNIM ZAHTJEVIMA HIGIJENE ZA PROIZVODE ŽIVOTINJSKOG PORIJEKLA**
- **UREDBA O MIKROBIOLOŠKIM KRITERIJUMIMA**
- **UREDBA O KONTAMINENTIMA, ADITIVIMA, AROMAMA I ENZIMIMA**
- **UREDBA O SUPSTANCAMA KOJE SE MOGU DODAVATI HRANI**
- **UREDBA O PREDMETIMA I MATERIJALIMA KOJI DOLAZE U KONTAKT S HRANOM**
- **UREDBA O INFORMISANJU POTROŠAČA O HRANI ITD.**
- **PROPISI O KVALITETU PROIZVODA BILJNOG, ŽIVOTINJSKOG PORIJEKLA**

Definicije

- **Hrana** je svaka supstanca ili proizvod, prerađen, djelimično prerađen ili neprerađen koji je namijenjen za ishranu ljudi. Hrana obuhvata piće i druge supstance, uključujući i vodu koja se namjenski koristi, odnosno ugrađuje u hranu tokom proizvodnje, pripreme ili obrade hrane.
- **Poslovanje hranom** je djelatnost koja se obavlja u svim fazama proizvodnje, prerade i distribucije hrane, profitabilno ili neprofitabilno;
- **Subjekt u poslovanju hranom** je fizičko ili pravno lice odgovorno za ispunjavanje zahtjeva za hranu utvrđenih propisima o hrani u okviru djelatnosti koju obavlja;
- **prodaja na malo (retail)** je rukovanje hranom i/ili obrada, priprema i skladištenje na mjestu prodaje ili isporuke krajnjem potrošaču;
- **stavljanje na tržište** je posjedovanje hrane u svrhu prodaje, uključujući i ponude za prodaju ili drugi oblik prenosa uz ili bez naknade;
- **rizik** je mogućnost nastajanja štetnog uticaja na zdravlje i težina tog uticaja, koji nastupa kao posljedica te opasnosti;
- **objekat** je poslovna jedinica u kojoj se obavlja djelatnost poslovanja hranom;
- **kontaminacija** je prisustvo ili unošenje biološke, hemijske ili fizičke opasnosti u hranu;
- **voda za piće** je voda koja je namijenjena za ljudsku potrošnju i koja ispunjava propisane zahtjeve kvaliteta vode za piće;
- **pakovanje** je omotač ili posuda/kontejner u koji se stavlja hrana i koji je u neposrednom kontaktu sa hranom, a uključuje i sam omotač ili posudu/kontejner;
- **mikrobiološki kriterijum bezbjednosti hrane** je kriterijum kojim se utvrđuje prihvatljivost proizvoda ili serije hrane i primjenjuje se na hranu koja je stavljena na tržište;

Zakonom definisane obaveze SPH

Prije početka obavljanja djelatnosti

Registracija/upis u Centralni registar objekata za hranu prije početka obavljanja djelatnosti.

Registracija je postupak obaveznog prijavljivanja poslovanja hranom UZBHVFP na propisan način

www.ubh.gov.me (Uputstvo/obrasci za registraciju objekata)

Promjene u obavljanju odobrene djelatnosti

Subjekt u poslovanju hranom dužan je da obavijesti Organ uprave o svakoj promjeni koja se odnosi na subjekat i/ili objekat, posebno o promjeni djelatnosti u odnosu na ranije odobrenu, najkasnije 30 dana od dana nastanka promjene.

Nakon prestanka obavljanja djelatnosti:

Dostavljanje obavještenja UZBHVFP o prestanku sa zahtjevom za brisanje objekta iz Centralnog registra.

Centralni Registar UZBHVFP

U periodu od 1.juna 2017.godine do 1.maja 2021.godine u Centralni registar Uprave upisano je xxxxx ugostiteljskih objekata koji posjeduju „trajna rješenja o upisu”u kojima se obavlja djelatnost tokom cijele godine.

Godišnje , u periodu od 1.juna do kraja avgusta u Registar se upiše cca 500 ugostiteljskih objekata koji obavljaju djelatnost samo tokom turističke sezone i za koja se izdaju „privremena rješenja”.

Privremenost se vezuje najčešće za dozvole morskog dobra.....ili ...slobodnu procjenu subjekta o mogućem datumu prestanka sezone...
”objekti visokog rizika”.

Obaveze tokom obavljanja djelatnosti

- Subjekt u poslovanju hranom u svim fazama proizvodnje, prerade i distribucije u okviru djelatnosti koju obavlja, dužan je da obezbijedi da hrana ispunjava zahtjeve utvrđene zakonom i da sprovodi kontrolu ispunjavanja zahtjeva utvrđenih zakonom.
- Subjekt u poslovanju hranom ***primamo je odgovoran za bezbjednost hrane u svim fazama proizvodnje, prerade, obrade i distribucije;***
 - dužan je da za hranu koja ne može bezbjedno da se čuva na sobnoj temperature a posebno za zamrznutu hranu održava hladni lanac odnosno ***obezbjedi održavanje stalnosti propisane temperature za tu vrstu hrane u svim fazama proizvodnje, prerade i obrade;***
 - ***dužan je da sprovodi Dobru higijensku praksu i postupa u skladu sa Vodičem za dobru higijensku praksu u poslovanju hranom (maj 2017.godine) radi usaglašavanja sa Uredbom o higijeni hrane i dr.propisima iz oblasti bezbjednosti hrane;***
 - dužan je da uspostavi plan samokontrole radi praćenja higijene procesa u skladu sa Uredbom o mikrobiološkim kriterijumima;
 - dužan je da potrošaču/gostu pruži propisane informacije o hrani a naročito u pogledu prisutnosti alergena u hrani;

ZAHTJEVI ZA PROSTORIJE U KOJIMA SE RUKUJE HRANOM

Prostorije u kojima se posluje hranom moraju **se održavati u čistom i dobrom stanju a raspored, veličina i položaj prostorija u kojima se rukuje hranom treba** da bude takav da:

- obezbijedi održavanje, čišćenje i/ili dezinfekciju, sprječavanje kontaminacije putem vazduha;
- da čine odgovarajući radni prostor koji omogućava higijensko sprovođenje poslova;
- spriječi nakupljanje prljavštine, kontakt sa toksičnim materijalima, padanje čestica u hranu i stvaranje kondenzacije ili neželjene plijesni na površinama;
- omogući primjenu DHP pri rukovanju hranom, uključujući zaštitu od kontaminacije i naročito, suzbijanje štetočina; i
- obezbijedi odgovarajuće rukovanje i skladištenje hrane na kontrolisanoj temperaturi, sa dovoljno kapaciteta za održavanje hrane na odgovarajućoj temperaturi koja se može pratiti i prema potrebi, zapisivati

Zahtjevi za prostorije u kojima se rukuje hranom

Prostorije u kojima se vrši priprema i obrada hrane treba da:

- imaju obezbijedenu opremu za pranje ruku lica koja rukuju hranom smještenih na odgovarajućim mjestima sa toplom i hladnom tekućom vodom, sredstvima za pranje i higijensko sušenje ruku;
- oprema za pranje hrane treba da je odvojena od opreme za pranje ruku;
- imaju odgovarajuću prirodnu ili vještačku ventilaciju koja onemogućava protok vazduha iz kontaminiranog u čisti dio sa tim da se filteri i drugi dijelovi koji se moraju čistiti ili mijenjati budu lako dostupni;
- imaju odgovarajuće prirodno i/ili vještačko osvjetljenje;
- imaju sistem za odvod otpadnih voda tako projektovan i izgrađen da se izbjegne opasnost od kontaminacije;
- imaju odgovarajući garderobni prostor za zaposlene;
- sredstva za čišćenje i dezinfekciju objekat moraju se skladištiti u prostorijama u kojima se ne posluje hranom.

KORISTI OPREMU ZA PRANJE RUKU



Primjeri loše prakse













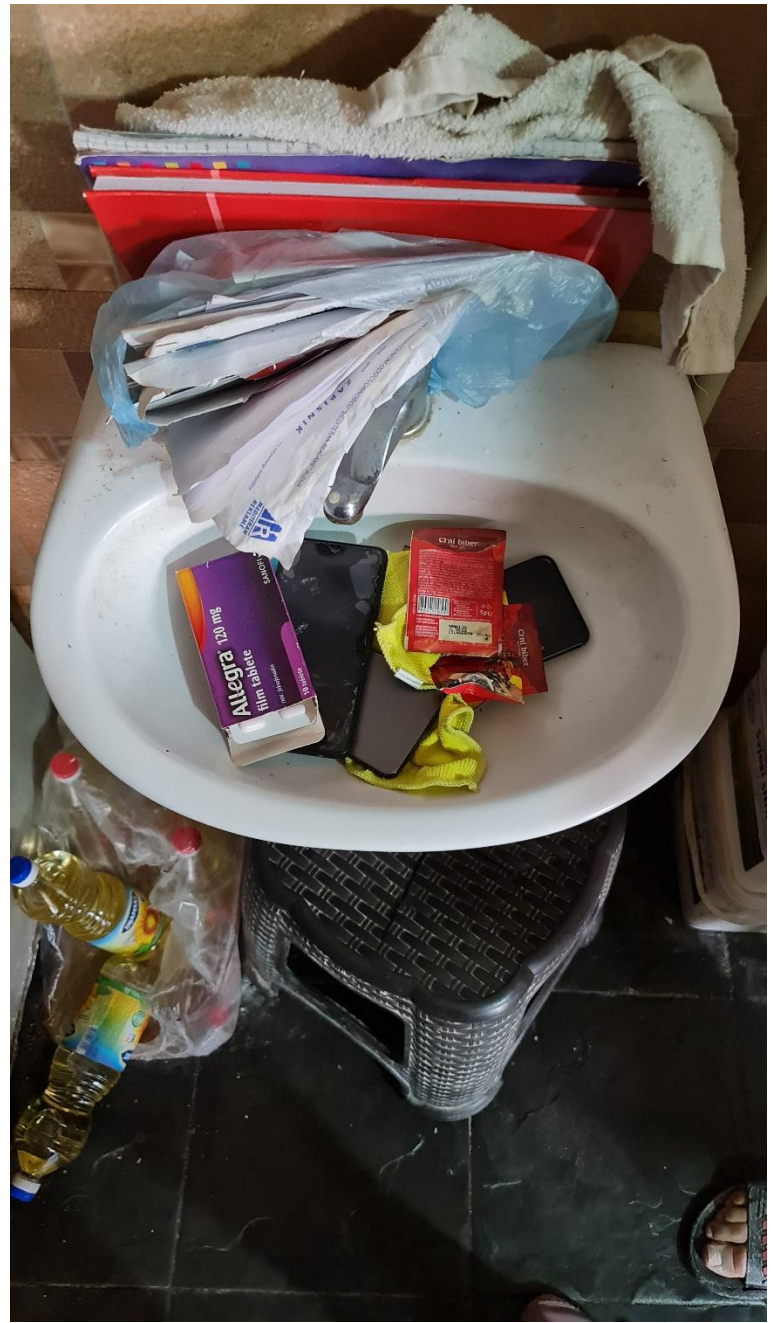














ZAHTJEVI ZA OPREMU I PREVOZ HRANE

Oprema, predmeti i pribor sa kojima hrana dolazi u kontakt treba da su:

- detaljno očišćeni i dezinfikovani prema potrebi;
- izrađeni od odgovarajućeg materijala i da se održavaju u dobrom stanju i da se opasnost od kontaminacije smanji na najmanju moguću mjeru, osim posuda i ambalaže za jednokratnu upotrebu;
- postavljeni tako da omogućavaju čišćenje opreme i okolnog prostora.

Na opremi mora da bude postavljen odgovarajući kontrolni uređaj u zavisnosti od vrste sirovina i hrane koja se koristi u objektu, prema potrebi.

Ukoliko se za sprječavanje korozije opreme koriste hemijska sredstva ta sredstva se moraju koristiti na način kojim se sprječava kontaminacija

Transportna sredstva i druge posude koji se upotrebljavaju za prevoz hrane moraju se redovno čistiti i održavati u dobrom stanju kako bi se hrana zaštitila od kontaminacije;

Transportna sredstva i druge posude ne smiju se upotrebljavati u druge svrhe osim za prevoz hrane radi sprječavanja kontaminacije.

Ukoliko se transportna sredstva i druge posude koriste i za transport druge robe osim hrane ili za transport različite hrane, hrana treba da je na odgovarajući način odvojena, prema potrebi.

ZAHTJEVI ZA LIČNU HIGIJENU I ZDRAVLJE LICA KOJA RUKUJU HRANOM

Subjekt u poslovanju hranom dužan je da:

- u svim fazama proizvodnje, prerade i rukovanja hranom obezbijedi da lica koja obavljaju poslove rukovanja hranom **održavaju ličnu higijenu i nose odgovarajuću, čistu, a prema potrebi i zaštitnu odjeću i obuću.**
- u svim fazama proizvodnje, prerade i rukovanja hranom obezbijedi da lica koja boluju od bolesti koja se može prenijeti hranom, koja su kliconoše, imaju inficirane rane ili dijareju ne rukuju hranom i ne ulaze u prostore u kojima se rukuje hranom, ako postoji bilo kakva opasnost od direktne ili indirektno kontaminacije.

Lica koja rukuju hranom dužna su da prijave bolest ili simptome ili njihove uzroke odgovornom licu u objektu poslovanja hranom.

ZAHTJEVI ZA OBUKU ZAPOSLENIH

Subjekt u poslovanju hranom dužan je da u svim fazama pripreme, obrade i prerade hranom obezbijedi da lica koja:

- dolaze u neposredan kontakt sa hranom budu pod nadzorom, dobiju instrukcije i/ili **da su obučena o pravilima higijene hrane u vezi poslova koje obavljaju;**
- su odgovorna za razvoj i održavanje postupaka zasnovanih na principima HACCP-a ili primjenu odgovarajućih vodiča za DHP, **prođu odgovarajuću obuku za primjenu tih postupaka.**

Obuka zaposlenih može se vršiti kao obuka na radu, organizovanjem kurseva, informativnim kampanjama udruženja SPH ili nadležnih organa, vodičima ili na drugi odgovarajući način.

ZAHTJEVI ZA POSTUPANJE S OTPADOM OD HRANE

Otpaci od hrane, nejestivi nusproizvodi i drugi otpad treba da se:

- otklanjaju iz prostora u kojima se nalazi hrana;
- da se odlažu u kontejnere odnosno posude koji se mogu zatvoriti i koje su jednostavne za čišćenje i dezinfekciju i da se održavaju u dobrom stanju;

Skladištenje i zbrinjavanje otpadaka od hrane, nejestivih nusproizvoda i drugog otpada može da se vrši u prostorima za otpad koji su izgrađeni na način kojim se obezbjeđuje njihovo detaljno čišćenje i zaštita od ulaska životinja i štetočina.

Otpaci od hrane, nejestivi nusproizvodi i drugi otpad treba da se ukloni iz prostorija u kojima se nalazi hrana na higijenski i ekološki prihvatljiv način, u skladu sa zakonom radi izbjegavanja kontaminacije.

ZAHTJEVI ZA SNABDJEVANJE VODOM

U objektu u kojem se vrši proizvodnja, prerada, obrada hrane mora biti obezbijedena dovoljna količina vode za piće.

Radi sprečavanja kontaminacije hrane moraju se obezbijediti odgovarajući uređaji i postupci za snabdijevanje vodom.

Led koji dolazi u kontakt sa hranom ili koji može kontaminirati hranu mora biti napravljen od vode za piće mora biti skladišten na način koji će ga štititi od kontaminacije.

Ako se hrana termički obrađuje mora se obezbijediti da voda koja se koristi za hlađenje posuda nakon termičke obrade ne bude izvor kontaminacije hrane.

ZAHTJEVI ZA TERMIČKU OBRADU, PAKOVANJE I AMBALAŽIRANJE HRANE

Hrana koja se stavlja na tržište i koja je termički obrađena u slučaju prerade neprerađenog proizvoda ili dodatne prerade prerađenog proizvoda mora biti obrađena na sljedeći način:

- svaki dio proizvoda zagrijati do određene temperature u određenom vremenskom periodu;
- spriječiti kontaminacija proizvoda tokom termičke obrade.

Subjekt u poslovanju hranom mora redovno da provjerava glavne temperaturu i vrijeme obrade određenih proizvoda a naročito mesa i jaja.

Pakovanje i ambalažiranje hrane može da se vrši materijalom koji ne smije biti izvor kontaminacije.

Materijal za pakovanje mora se skladištiti na način kojim se sprječava rizik od kontaminacije.

Pakovanje i ambalažiranje hrane mora se obavljati na način kojim se sprječava kontaminacija, a limenke i staklena ambalaža treba da budu čiste i neoštećene.

ZAHTJEVI ZA SIROVINE ZA PRIPREMU I PRERADU HRANU

Sirovine i sastojci koji se koriste za pripremu hrane treba da **se skladište isključivo u objektima u kojima se posluje hranom i da se čuvaju u uslovima koji sprječavaju nastanak promjena i štite ih od kontaminacije.**

Hrana mora biti zaštićena od svake kontaminacije koja bi je mogla učiniti štetnom po zdravlje ljudi.

Subjekt u poslovanju hranom **mora da sprovodi odgovarajuće postupke zaštite od štetočina.**

Sirovine, sastojci, polupreradaeni i gotovi proizvodi koji mogu da predstavljaju podlogu za razmnožavanje patogenih mikroorganizama ili stvaranje toksina, **treba da se drže na temperaturama koje će onemogućiti nastajanje rizika za zdravlje ljudi i ne smije se prekidati lanac hlađenja.**

ZAHTJEVI ZA SIROVINE ZA PRIPREMU I PRERADU HRANU

Subjekt u poslovanju hranom koji vrši obradu i preradu hrane treba da u odgovarajućim prostorijama ili opremi da, odvojeno skladišti sirovine od prerađenih proizvoda, i da obezbjedi rashladne uređaje odnosno hladnjače sa dovoljno odvojenog prostora za skladištenje.

Kada hrana treba da se čuva ili posluži na niskim temperaturama ta hrana se mora nakon zadnje faze termičke obrade ili zadnje faze pripreme što je moguće prije ohladiti, na temperaturi koja ne predstavlja rizik po zdravlje ljudi.

Hrana se mora odmrzavati na način kojim se obezbjeđuje da ne dođe do razvoja patogenih mikroorganizama ili stvaranja toksina u hrani, a tečnost od odmrzavanja mora se odvoditi na način kojim se sprječava kontaminacija i rizik po zdravlje ljudi.

OBAVEZA ISPITIVANJA HRANE NA MIKROBIOLOŠKE PARAMETRE

Subjekt u poslovanju hranom može da stavlja na tržište samo hranu koja ispunjava mikrobiološke kriterijume utvrđene ovim zakonom.

Subjekt u poslovanju hranom dužan je da vrši ispitivanja hrane prema mikrobiološkim kriterijumima radi provjere ispravnog sprovođenja postupaka i mjera uspostavljenih na HACCP principima ili načelima dobre higijenske prakse.

Uzorci radi ispitivanja mikrobioloških kriterijuma uzimaju se sa proizvodnih površina i opreme, ruku zaposlenih a voda sa točućeg mjesta za pranje hrane.

Za hranu za koju učestalost uzimanja uzoraka nije propisana, (npr: ugostiteljstvo) subjekat u poslovanju hranom dužan je da učestalost uzimanja uzoraka sam odredi i donese godišnji plan uzorkovanja izpri čemu učestalost uzimanja uzoraka određuje prema prirodi i obimu poslovanja, rizicima i sl.

Uzimanje uzorka i laboratorijsko ispitivanje mogu da vrše akreditovane laboratorije.

OBAVEZA USPOSTAVLJANJA SISTEMA SLEDLJIVOSTI

Subjekt u poslovanju hranom dužan je da uspostavi sistem sledljivosti i postupke na osnovu kojih se mogu identifikovati lica od kojih dobavlja hranu, sirovine koje služe za proizvodnju hrane i supstance koje se dodaju ili za koje se očekuje da će biti dodate u hranu.

- Redovno azurirati listu dobavljača (lista br.12)
- **TRAŽITI RJEŠENJE DA SU REGISTROVANI ZA PRODAJU NA VELIKO I SKLADIŠTENJE HRANE ILI ODOBRENI ZA OBAVLJANJE DJELATNOSTI PROIZVODNJE, PRERADE I DISTRIBUCIJE HRANE**
- *HRANA IZ NEREGISTROVANIH I NEODOBRENIH OBJEKATA SE NE SMIJE STAVLJATI NA TRŽIŠTE*
- Voditi evidenciju o datumu prijema sirovina-hrane i sačuvati oznake/deklaracije o isporučenoj hrani)lista br.1)
- Prilikom prepakivanja hrane (mesa, ribe, prerađevina od mesa) i zamrzavanja hrane obavezno označiti pakovanja –navodeći datum zamrzavanja i povezati sa ulaznim dokumentom (otpremnicom , faktura.)

Odgovornost za informisanje potrošača o hrani

- Subjekat u poslovanju hranom koji obavlja djelatnost pripreme, obrade i posluživanja hrane dužan je da obezbijedi informisanje potrošača o sastavu hrane uzimajući u obzir zdravstvene, ekonomske, socijalne i etičke okolnosti ***a naročito u pogledu prisutnosti supstanci ili proizvoda koji mogu da izazovu alergije ili intolerancije, ako su upotrijebljeni u procesu proizvodnje ili pripreme hrane i koji su prisutni u gotovom proizvodu, uključujući i njihov promijenjeni oblik.***

Subjekat u poslovanju neupakovanom hranom odgovoran je za tačnost informacija datih o hrani i dužan je da ih krajnjem potrošaču učini dostupnim na odgovarajući način.

Praksa poštenog informisanja

Subjekat u poslovanju hranom ne smije pružati informacije i podatke o hrani koji mogu potrošača dovestu u zabludu.

Obaveze pružanja informacija o supstancama ili proizvodima koji uzrokuju alergije ili intolerancije



SUPSTANCE ILI PROIZVODI KOJI UZROKUJU ALERGIJE I INTOLERANCIJE

1. ŽITARICE KOJE SADRŽE GLUTEN, tj. pšenica, raž, ječam, zob ili njihovi sojevi dobijeni hibridizacijom i proizvodi od tih žitarica, osim:

1. glukoernih sirupa na bazi pšenice, uključujući dekstrozu;
2. maltodekstrina na bazi pšenice ;
3. glukoernih sirupa na bazi ječma;
4. žitarica koje se upotrebljavaju za proizvodnju alkoholnih destilata, uključujući etilni alkohol poljoprivrednog porijekla;

2. RAKOVI I PROIZVODI OD RAKOVA;

3. JAJA I PROIZVODI OD JAJA;

4. RIBA I RIBLJI PROIZVODI, osim:

1. riblji želatin koji se koristi kao nosač za vitamine i karotenoide;
2. riblji želatin ili ribljeg mjehura koji se upotrebljavaju kao sredstvo za bistrenje piva i vina;

5. KIKIRIKI I PROIZVODI OD KIKIRIKIJA;

6. ZRNA SOJE I PROIZVODI OD SOJE, osim:

1. potpuno rafinisanog sojinog ulja i masti ;
2. prirodnih miješanih tokoferola (E306), prirodnog D-alfa tokoferola, prirodnog D-alfa tokoferol acetata i prirodnog D-alfa tokoferol sukcinata od soje;
3. biljnih fitosterola i fitosterol estera od sojinog ulja;
4. biljnog stanol estera proizvedenog od biljnih sterola dobijenih od sojinog ulja;



SUPSTANCE ILI PROIZVODI KOJI UZROKUJU ALERGIJE I INTOLERANCIJE

7. MLIJEKO I MLIJEČNI PROIZVODI (UKLJUČUJUĆI LAKTOZU), osim surutke koja se upotrebljava za proizvodnju alkoholnih destilata, uključujući etilni alkohol poljoprivrednog porijekla i laktitola;

8. ORAŠASTO VOĆE:

- **BADEMI**
- **LJEŠNICI**
- **ORASI**
- **INDIJSKI ORASI**
- **PEKAN ORASI**
- **BRAZILSKI ORASI**
- **PISTAĆI MAKADAMIJE i njihovi proizvodi**, osim orašastog voća koje se upotrebljava za proizvodnju alkoholnih destilata, uključujući etilni alkohol poljoprivrednog porijekla;

9. CELER I NJEGOVI PROIZVODI;

10.SENF I PROIZVODI OD SENFA;

11.SJEME SUSAMA I PROIZVODI OD SJEMENA SUSAMA;

12.SO₂ I SULFITI PRI KONCENTRACIJAMA VEĆIM OD 10 MG/KG ILI 10 MG/L RAČUNATI KAO UKUPNI SO₂, koji su u proizvodima pripremljenim za konzumaciju ili rekonstituisanim u skladu sa uputstvima proizvođača;

13.LUPINA I PROIZVODI OD LUPINE;

14.MEKUŠCI I PROIZVODI OD MEKUŠACA.

Pružanje informacija o sastavu hrane i prisutnosti supstanci ili proizvoda koji uzrokuju alergije ili intolerancije i koji su korišćeni u proizvodnji ili pripremi neupakovane/pripremljene hrane

- SPH **NE MOŽE** pružati informacije o supstancama ili proizvodima koji uzrokuju alergije ili intolerancije i koji su korišćeni u proizvodnji ili pripremi neupakovane hrane **samo na zahtjev potrošača**
- pružanje informacija o alergenu/intoleranciji obavezno je uvijek kada se supstance ili proizvodi navedeni kao alergeni, koriste u pripremi hrane
- ***informacije moraju biti raspoložive i lako uočljive kako bi potrošač bio pravilno informisan***
- dozvoljene su sva sredstva komunikacije koja omogućuju potrošačima da budu informisani pri odabiru, npr. etiketa, drugi priložni materijal ili bilo koje drugo sredstvo uključujući moderne tehnološke alate ili verbalnu komunikaciju (tj. provjerljivu usmenu informaciju)
- informacije o alergenima/intolerancijama moraju biti pružene u pisanom obliku

Primjeri:

- ✓ obroci koji se poslužuju u restoranima
- ✓ hrana koja se prodaje u pekarama i poslastičarnicama
- ✓ hrana koja se dostavlja kućama
- ✓ hranu koja se pakuje, na istom mjestu na kojem se i prodaje, u minimalno zaštitno pakovanje, npr. hleb, peciva, naresci, kolači ili sendviči
- ✓ pića (napici) bez ambalaže i sl.

Neupakovana-izložena hrana (švedski sto) i/ili direktno poslužena hrana potrošaču

- **Informacije o vrsti i sastavu hrane, i prisutnosti supstanci ili proizvoda koji uzrokuju alergije ili intolerancije i koji su korišćeni u proizvodnji ili pripremi neupakovane/pripremljene hrane moraju biti u pisanom obliku, lako uočljive, jasno čitljive i, gdje je primjenljivo, istaknute na vidljivom mjestu u neposrednoj blizini hrane na koju se odnose.**

NAČINI INFORMISANJA O I SUPSTANCAMA ILI PROIZVODIMA KOJI UZROKUJU ALERGIJE ILI INTOLERANCIJE



GDJE SE MOGU NALAZITI INFORMACIJE O ALERGENIMA?

- mogu biti na etiketama uz hranu ili uopšteno u blizini hrane na koju se odnose, uključujući informacije u katalozima, knjižicama, jelovnicima, ekranima, tablama, pločama, elektronskim uređajima i sl. koji se moraju nalaziti u neposrednoj blizini hrane na koju se te informacije odnose odnosno u vidokrugu potrošača **na lako uočljivom, vidljivom i lako dostupnom mjestu, npr: na vitrini ili na stalku ili na zidu kod vitrine u kojoj je izložena hrana na koju se odnose te informacije**
- informacije mogu biti pisane ručno ili ispisane na pisaču ili prikazane na elektronskom uređaju

Primjer



MENU

Sendvič s jajima
Sadrži: jaja, soju i
mlijeko

Sendvič s piletinom
Sadrži: celer,
pšenicu

Primjer



Torta sadrži:
jaja, mlijeko, lješnike



Primjeri PISANA INFORMACIJA u blizini hrane -

jelovnik

SVADBENI JELOVNIK

ZAPEČENI ŠTRUKLI SA SIROM

Sadrži: jaja, mlijeko i pšenicu

GOVEĐA JUHA S DOMAĆIM REZANCIMA

Sadrži: jaje, pšenicu i celer

SVINJSKO PEČENJE S KRUMPIROM

PAŠTICADA S NJOKIMA

Sadrži: jaja, pšenicu, senf

SEZONSKA SVJEŽA SALATA

VINSKI GULAŠ

Sadrži: celer



SVADBENI JELOVNIK

PIĆA:

Prirodna mineralna voda

Voćni sokovi

Bezalkoholna osvježavajuća pića

Vino, crno

Sadrži: sulfite

Vino, bijelo

Sadrži: sulfite

Kava s mlijekom

SVADBENA TORTA:

Dubrovačka torta

Sadrži: jaja, bademe, orahe, mlijeko i soju

cjenovnik

ALKOHOLNA PIĆA

LAGER PIVO Sadrži: ječam	0,5 L	15,00KN
STOUT PIVO Sadrži: ječam	0,5 L	15,00KN
PŠENIČNO PIVO Sadrži: pšenicu i ječam	0,5 L	15,00KN
CIDER Sadrži: sulfite	0,33 L	15,00KN
BIVELD VINO Sadrži: sulfite	0,2 L	15,00KN
CRVENO VINO Sadrži: sulfite	0,2 L	15,00KN
RAKIJE	0,03 L	15,00KN
LIKER OD JAJA Sadrži: jaja i mlijeko	0,03 L	15,00KN

Primjeri USMENA INFORMACIJA

-na centralnom mjestu u objektu-

Stalak kod
šanka

SENDVIČI

SENDVIČ S TUNOM

Sadrži: pšenicu, mlijeko, ribu i jaja

SENDVIČ S MOZZARELOM

Sadrži: raž, pšenicu i mlijeko

SENDVIČ S PILETINOM

Sadrži: pšenicu, jaja, gorušicu i sezam

ili

SENDVIČI

SENDVIČ S TUNOM

Sadrži: *1, 4, 5 i 6

SENDVIČ S MOZZARELOM

Sadrži: *1, 2 i 6

SENDVIČ S PILETINOM

Sadrži: *1, 4, 7 i 8

*INFORMACIJE O ALERGENIMA:

1 – pšenica 2 – raž 3 – zob
4 – jaja 5 – riba 6 – mlijeko
7 – gorušica 8 – sezam



PRIMJERI

Primjer 1:

Namaz od tune

*Sadrži: ribu, senf
i jaja*



Primjer 1:

Pizza sa 4 vrste sira

***Sadrži: mlijeko i
pšenicu***

Primjer 2:

***Salata s piletinom sadrži:
pšenicu, jaja, mlijeko i susam***



PRIMJERI

***Stalak sa
štampaanim
materijalima sa
popisom hrane i
pripadajućim
alergenima +
obavještenje na
vidljivom mjestu
(npr: na zidu) koja
upućuje na mjesto na
kojem su informacije dostupne
odnosno na mjesto u objektu gdje
se nalazi stalak***

...na vidljivom mjestu mora se nalaziti obavještenje koje upućuje na mjesto na kojem su informacije dostupne...

Informacije mogu biti smještene na samo jednom ili više centralnih mjesta u objektu i u tom slučaju potrebno je na jednom ili na nekoliko vidljivih i lako uočljivih mjesta (zavisno od slučaja do slučaja) postaviti obavještenje koja upućuje gdje se to mjesto nalazi.

Informacije na tom centralnom mjestu mogu biti ručno pisane, ispisane ili u elektronskom obliku

Ukoliko su informacije na centralnom mjestu ručno pisane, potrebno je osigurati da iste ujedno budu dostupne u objektu i u ispisanom ili elektronsom obliku.



PRIMJERI

Stalak sa štampanim materijalima sa popisom hrane i pripadajućim alergenima + obavještenje na vidljivom mjestu (npr: na zidu) koje upućuje na mjesto na kojem su informacije dostupne odnosno na mjesto u objektu gdje se nalazi stalak.

Naše osoblje Vam stoji na raspolaganju za informacije o prisutnosti tvari ili proizvoda koji uzrokuju alergije ili netolerancije u hrani.



1

Naše osoblje Vam stoji na raspolaganju za informacije o prisutnosti tvari ili proizvoda koji uzrokuju alergije ili netolerancije u hrani.

Ima li u salati od tune jaja?



2

Naše osoblje Vam stoji na raspolaganju za informacije o prisutnosti tvari ili proizvoda koji uzrokuju alergije ili netolerancije u hrani.

Odmah ću provjeriti!



3



4

Naše osoblje Vam stoji na raspolaganju za informacije o prisutnosti tvari ili proizvoda koji uzrokuju alergije ili netolerancije u hrani.

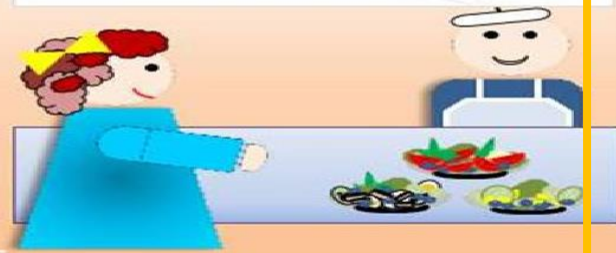
Da, u salati od tune ima jaja.



5

Naše osoblje Vam stoji na raspolaganju za informacije o prisutnosti tvari ili proizvoda koji uzrokuju alergije ili netolerancije u hrani.

Dozvolite da Vam pomognem odabrati nešto drugo!



6



PRIMJERI

Izjava u jelovniku:

„Naše osoblje Vam stoji na raspolaganju za informacije o prisutnosti supstanci ili proizvoda koji uzrokuju alergije ili intolerancije u hrani“

(Osoblje, uvidom u dokumentovanu evidenciju s pregledom hrane koja se u objektu nudi odnosno prodaje s pripadajućim informacijama o prisutnosti alergena, daje potrošaču potrebne informacije).



Poster s izjavom: *„Za informacije o prisutnosti supstanci ili proizvoda koji uzrokuju alergije ili intolerancije u hrani koju konzumirate, slobodno se obratite našem osoblju koje će Vam rado pomoći“*

(Osoblje, uvidom u dokumentovanu evidenciju s pregledom hrane koja se u objektu nudi odnosno prodaje s pripadajućim informacijama o prisutnosti alergena, daje potrošaču potrebne informacije).

OPŠTE PREPORUKE ZA PRUŽANJE INFORMACIJA O HRANI

Nikad ne nagađajte.

Ukoliko ne znate, probajte saznati.

Recite ukoliko niste u mogućnosti pružiti tačne informacije.

Ukoliko informacije nису dostupne, razmislite možete li obezbijediti alternativnu hranu.

Obezbijedite da je svo osoblje upoznato s promjenama receptura i korišćenih sastojaka. Potrebno je _obezbijediti i dogovoriti na nivou kolektiva način pružanja informacija o hrani.

Poznavati dobro hranu koju prodajete i provjeriti da li su vam dobavljači dostavili sve tražene informacije

Ukoliko u pripremi hrane koristite polugotovu hranu, morate obratiti posebnu pažnju na sastojaka iste.

Kad niste sigurni : istaci navod: moze sadryati alergene u tragovima zbog nacina obrade

ODGOVORNOST ZA ŠTETU

Subjekt u poslovanju hranom odgovara za štetu koju je prouzrokovao hranom u skladu sa opštim propisima o odgovornosti za štetu.

Subjekt u poslovanju hranom odgovoran je i za štetu potrošaču, u skladu sa opštim propisima o odgovornosti za štetu, ako informacije i podaci o hrani koje je učinio dostupnim potrošaču odnosno kupcu, ne odgovaraju karakteristikama hrane u slučaju trovanja ili drugih neželjenih efekata po zdravlje potrošača.

U POSLOVANJU HRANOM NEMA NULTOG RIZIKA!

**PREDUZIMAJTE PREVENTIVNE MJERE ZA
UPRAVLJANJE RIZIKOM!**

USPOSTAVITE DOBRU SAMOKONTROLU I DHP!

**KONTINUIRANO SPROVODITE OBUKE ZA LICA KOJA
POSLUJU HRANOM**

EDUKACIJA SPH



**NEZNANJE NIJE
OPRAVDANJE!**