

#### Kratkoročna misija

### **Aktivnost 3.1 "Analiza i podrška veterinarskim inspekcijama" - Sigurnost hrane i inspekcija mesa -**

#### **Izveštaj o misiji**

#### **1. Imena eksperata**

1. Dr. Karljosef Graf, LAVES Zentrale Oldenburg, Njemačka
2. Dr. Kirstin Haunhorst, LAVES Zentrale Oldenburg, Njemačka

#### **2. Cilj i zadatak misije:**

Cilj aktivnosti je da se izvrši analiza jaza regulatornog i institucionalnog okvira u Bosni i Hercegovini (BiH) za približavanje acquisu u veterinarskom sektoru u smislu analize sadašnje organizacije, strukture, kapaciteta, te primjene i provođenja zakonskih uvjeta za sigurnost hrane i inspekciju mesa.

Datum posjete: **26.02. - 04.03.2007**

#### **3. Identifikacija i opis aktivnosti tokom posjete**

##### **Uvod**

Međunarodna/svjetska trgovina namirnicama i životinjama pokazuje tendenciju ka globalizaciji. Sve namirnice su dostupne tokom čitave godine širom svijeta. Ovakav pristup trgovini novi visoki potencijal za internacionalizaciju patogena i rizik širenja rezidua i kontaminanata.

Mnoge međunarodne organizacije poput OIE, WHO, FAO, Codex Alimentarius rade na sigurnosti globalne trgovine životinjama i proizvodima životinjskog porijekla zajedno sa nadzorom i kontrolom bolesti životinja i sigurnosti hrane. Usklađivanje zdravstvenih standarda za međunarodnu trgovinu životinjama i proizvodima može se naći u Međunarodnom kodeksu o zdravlju životinja OIE da bi se pomoglo razvoju zdravstvene regulative u zemljama članicama.

Evropska unija slijedi svoj princip "Sigurna hrana od zdravih životinja". Ovaj princip uključuje mjere u čitavom lancu proizvodnje hrane, počevši sa zdravstvenim stanjem životinja, uključujući klanje, obradu i maloprodaju.

Može se rezimirati da se globalna trgovina jako širi i da su aspekti sigurnosti hrane od velike važnosti (FAO, WHO, OIE). Propise o globalnoj trgovini i sigurnosti hrane provode WTO, Komisija Codex Alimentarius, OIE.

- a) **Učesnici:** vidjeti spisak učesnika
- b) **Ponedjeljak, 26.02.**

- 1.1. Sastanak rezidentnog twinning savjetnika (RTA), njemačkih kratkoročnih eksperata (STE) i predstavnika Ureda za veterinarstvo (SVO) u Sarajevu. Uvod u sistem nadzora hrane i veterinarske poslove dali su predstavnici SVO.

Teme prezentacija:

- I. Organizacija i struktura veterinarske službe u Bosni i Hercegovini
- II. Postupak registracije objekata i izdavanja izvoznih certifikata
- III. Odluka o načinu obavljanja veterinarsko-zdravstvenog pregleda i kontrole životinja prije klanja i proizvoda životinjskog porijekla

IV. Rasprava

Da bi se izvršila evaluacija sadašnjeg stanja u pogledu ključnih faktora veterinarske organizacije i osiguranja kvaliteta radi sigurnosti potrošača, izvršen je obilazak tvornice za preradu mesa i klaonice:

**Utorak, 27.02.**

- 1.2. Sastanak s predstavnicima SVO. Vožnja do Kreševa, obilazak tvornice za preradu mesa zajedno s lokalnim veterinarskim inspektorom.

Nakon upoznavanja s učesnicima i istorijatom objekta, te objašnjenja koncepata prerade i proizvoda, savjetnik za upravljanje kvalitetom je poveo posjetitelje u obilazak tvornice i pojasnio proizvodni postupak i primjenu sistema samokontrole u skladu s domaćom legislativom.

Izvršeno je poređenje i diskusija o uvjetima i provođenju domaćeg zakona i higijenskog paketa EU.

Vožnja do Posušja.

**Srijeda, 28.02.**

- 1.3. Sastanak s predstavnicima SVO, lokalnim veterinarskim inspektorom i STE ekspertima. Vožnja do Rakitnog. Obilazak klaonice.

Nakon kratkog upoznavanja s učesnicima i objektom, lokalni veterinarski inspektor poveo je posjetitelje u obilazak tvornice i pojasnio postupak klanja i primjenu sistema samokontrole i inspekcijskog sistema u skladu s domaćom legislativom.

Uzimajući klaonicu u Rakitnom za primjer, razgovarano je o implementaciji uvjeta u skladu s higijenskim paketom EU.

### **Četvrtak, 01.03.**

- 1.4. Sastanak STE eksperata, analiza i ocjena podataka i diskusija o rezultatima. Zaključci i preporuke utvrđeni su kroz jednu prezentaciju.

### **Petak, 02.03.**

- 1.5. Sastanak veterinarskih inspektora BiH, predstavnika SVO BiH i STE eksperata u "zgradi Vijeća ministara BiH"

Preporuke i zaključci njemačkih eksperata prezentiranih su veterinarskim inspektorima iz BiH.

Nakon toga su o preporukama i zaključcima razgovarali učesnici sastanka. Dati su praktični primjeri implementacije higijenskog paketa EU na osnovu obavljenih posjeta objektima.

Poslijepodne je data prezentacija o inspekciji mesa i sigurnosti hrane u skladu s higijenskim paketom EU. Nakon toga je provedena diskusija o nekoliko tačaka, naročito o mogućnosti tradicionalne proizvodnje u skladu s higijenskim paketom EU.

## **4. Rezime rezultata misije:**

### **Opšti zaključci/preporuke:**

#### **Pravna osnova**

Pravna osnova za cijeli lanac proizvodnje hrane u odnosu na legislativu EU, a naročito u pogledu stočne hrane, nije potpuna. Prisutni su jazovi u odnosu na uredbe (EC) 1774/2002, 178/2002 i 999/2001. Nije data nadležnost SVO u pitanjima higijene hrane. Agencija za sigurnost hrane (FSA), koja je osnovana u 2006. godini, nadležna je za pitanja higijene hrane. Saradnja između SVO i FSA nije uspostavljena.

#### Preporuke u vezi s pravnom osnovom:

Potrebno je kompletirati pravnu osnovu za cijeli lanac proizvodnje hrane. Neophodna je koordinacija između SVO, FSA i entiteta pri utvrđivanju zadataka, sredstava i strategija. Jedna centralna organizacija trebala bi biti odgovorna za legislativu u pitanjima veterine i sigurnosti hrane.

#### **Uprava/Organizacija**

Lanac komandovanja za provođenje zakona u službi inspekcije hrane nije jasan. Lokalni veterinarski službenici su radnici lokalne uprave. SVO nema nikakve nadležnosti za provođenje disciplinskih mjera prema ovim službenicima ukoliko se ukaže potreba. Podjela nadležnosti između SVO i FSA nije razjašnjena. Broj uposlenih nije adekvatan postavljenim zadacima. Nije bilo moguće naći pravnu osnovu za naplatu troškova.

#### Preporuke u vezi sa upravom i organizacijom:

Struktura personala NRL laboratorija treba biti vidljiva u dijagramima toka za laboratorije, uključujući uvođenje direktora NRL laboratorija i osoblja. Neophodno je odrediti još NRL laboratorija u oblasti relevantnih opasnosti po higijenu hrane (npr. salmonela, trihinela, TB). Slično pripremi legislative, provođenje zakona treba koordinirati i vršiti jedna centralna organizacija. Postoje najmanje dva načina za organizaciju provođenja zakona: službeni

veterinari bi trebali biti uposlenici centralne organizacije (na primjer, SVO) ili treba uspostaviti strog lanac komandovanja s transparentnim disciplinskim mjerama. Potrebno je provjeriti i potvrditi da je broj uposlenika dovoljan za obim zadataka. Treba donijeti propis za naplatu troškova s definisanim naknadama.

### **Provođenje zakona**

Dat je podatak da je samo 25% objekata u lancu proizvodnje hrane registrovano. Vjerovatno postoji veliko crno tržište. Jednako kao u uredbi (EC) 852/2004 postoje definisana pravila za registraciju u zakonu o hrani (i sigurnosti hrane) BiH. Nadalje, nije jasno postoje li definisane mjere za one objekte odnosno radnike koji postupe suprotno odredbama zakona.

#### Preporuke u pogledu provođenja zakona:

Vlasnici firmi koje posluju u svim nivoima lanca proizvodnje hrane moraju biti informisani da je registracija objekata njihova dužnost. Navedena pravila moraju provoditi službeni radnici kako bi svi objekti bili registrovani.

Potrebno je jasno definisati mjere za provođenje zakona.

### **Sistemi samoodgovornosti/samokontrole:**

U zakonu o hrani (i higijeni hrane) BiH nisu propisana pravila koje se tiču samoodgovornosti vlasnika firmi u lancu proizvodnje hrane koja bi bila u skladu s odredbama uredbe (EC) 178/2002.

Sistemi samokontrole nisu sistematični u mjeri u kojoj bi trebali biti. Postojeći planovi nisu detaljni i ne provode se tačno. Utvrđen je nedostatak dokumentovanja.

#### Preporuke u pogledu sistema samoodgovornosti/samokontrole:

Vlasnici firmi u lancu proizvodnje hrane su primarno sami odgovorni za sigurnost svog rada i svojih proizvoda. Odgovarajuća pravila moraju biti utvrđena zakonom.

Vlasnici firmi u lancu proizvodnje hrane moraju razraditi detaljne planove za različita područja svog sistema samokontrole. Te planove moraju tačno slijediti i precizno dokumentovati svoj rad.

## **Posebne primjedbe za tvornicu za preradu mesa i klaonicu**

### a) tvornica za preradu mesa

#### Uvod

Tvornica je izgrađena 1997. godine. Obilazak je obavljen za vrijeme radnog vremena u tvornici. Izvršen je samo kratkotrajan uvid u dokumente.

Primijećeni su sljedeći nedostaci/odstupanja:

- nedostatak održavanja (oštećenja na podu i pločicama; korozija); nema plana za sistematsko održavanje
- lift kojim se proizvodi transportuju između prvog sprata i dalje prerade nalazi se s vanjske strane zgrade
- prostorija za tradicionalno dimljenje ima širok otvor koji gleda van zgrade, u prostoriji se nalazi otvorena vatra; drvo koje se koristi nije standardizovano
- nepotpuna prostorija za pranje i dezinfekciju opreme
- prisutna je potpuna dezorganizacija u prostoriji za zamrzavanje ulaznog sirovog mesa
- dezorganizacija skladištenja začina i ambalaže (tri prostorije za skladištenje začina i dvije prostorije za skladištenje ambalaže su na različitim lokacijama; u jednoj prostoriji za skladištenje začina nalaze se i etikete i crijeva)
- viljuškar je parkiran u prostoriji za salamurenje
- ambalaža je u kontaktu s nezapakovanim proizvodima, pored mašine za led
- prisutni su djelomični nedostaci kod čišćenja (npr. liftovi, crijeva za vodu, odvodi)

- korištenje neodgovarajućih materijala (npr. drvenog materijala u rashladnoj komori, prostoriji za skladištenje, prostoriji za sječenje, prostoriji za pakovanje, ljestve, plastične posude za odmrzavanje s hrapavom površinom)
  - u prostoriji za hlađenje dimljenih proizvoda, proizvodi su privezani (konopcima); bolje ih je vješati na metalne kuke; proizvodi dolaze u dodir s površinom opreme
  - ne postoje mreže za muhe ispred prozora u društvenoj prostoriji; sjedišta s jastucima (ne mogu se čistiti niti dezinfikovati)
  - dvije moguće tačke unakrsne kontaminacije u protoku materijala
  - nejasna organizacija unutrašnjeg odlaganja smeća, naročito materijala koji nije pogodan za ishranu ljudi
  - u nekim prostorijama prisutan je visok nivo vlage/kondenzacije (fleke pljesni)
  - neke prostorije su preuske za rad (npr. prostorija za mljevenje)
  - pogrešno higijensko ponašanje radnika (npr. sječenje mesa na ambalaži), potreba za edukacijom o higijeni
  - prljave čizme i kecelje u garderobi - nema potpune higijenske odjeće za posjetitelje, a u nekim slučajevima ni za radnike; ne skidaju se ručni satovi i nakit
- HACCP: pisač autoklava je oštećen (tinta se nalazi svuda po komadima papira); ako je sobna temperatura utvrđena kao kritična kontrolna tačka, mora se stalno pratiti

#### b) klaonica

##### Uvod

Nova klaonica izgrađena je 2004. godine. Tokom obilaska nije bilo rada u klaonici. Izvršen je samo kratkotrajan uvid u dokumente.

Nije definisan broj uzoraka koji se uzima u svakoj klaonici, kako za državni plan kontrole rezidua tako ni za provjeru tragova tretmana antibioticima.

U svakoj klaonici uzorkovanje se moraju vršiti metodom slučajnog uzorka.

Primijećeni su sljedeći nedostaci/odstupanja:

- ne postoji prostor za čišćenje i dezinfekciju sredstava za transport životinja u krugu firme
- nema prostorije za pranje i dezinfekciju opreme
- nepotpuna oprema za pranje ruku (nema kanti za otpatke, ponekad nema sapuna i sredstva za dezinfekciju, itd.)
- na nekim mjestima tečni otpad se ne odvodi zatvorenim sistemom (teče po podu do odvoda)
- prisustvo kondenzacije u prostoriji za hlađenje goveđeg mesa
- ekstraktor šer mašine ima otvor koji gleda prema vani (nema prstena)
- dezorganizacija u prostoriji za zamrzavanje proizvoda (pakovanje, etiketiranje)
- higijena u garderobi i u ormarima, prljava radna odjeća
- prljave alatke za čišćenje
- nema muholovki
- rizični materijal nije obojen

Dokumentacija izgleda veoma detaljna (SSOP, HACCP). Nju je prezentirao nadležni inspektor, ali kako je to dio sistema samokontrole u tvornici za proizvodnju hrane, istu bi trebala prezentirati odgovorna osoba u objektu.

----- (Potpis)  
29.03.2007., Dr. Karljosef Graf

----- (Potpis)  
29.03.2007., Dr. Kirstin Haunhorst