

**Kratkoročna misija: Granična inspekcija**  
**Aktivnost 3.5**  
**(CARDS Twinning projekat BA05 IB AG 01)**  
**Sarajevo, 09. – 13. juna 2008. godine**

**Izveštaj o misiji**

**1. Dr. Michael Stede, službeni veterinar**

**2. Cilj i zadaci misije:**

**Pravila za uvoz proizvoda od ribe u EU: Analiza praznina u registraciji objekata i kontrole HACCP radi lakše implementacije nadzora i službenih kontrola u vezi sa zakonom o sigurnosti hrane.**

**3. Raspored misije:**

<b>Datum pripreme</b>	<b>Aktivnosti / Sastanci</b>	<b>Napomene: Učesnici</b>
08.06.08	Let iz Hamburga u Sarajevo	
09.06.08	<u>Sarajevo</u> : Ured za veterinarstvo BiH (Ured) 1. Priprema posjete sa RTA 2. Sastanak s predstavnicima Ureda	Gđa. Dr. Schollmeyer, RTA; G. Edin Lendo, asistent RTA; G. Sanin Tanković, Ured, Sekretar; G. Slavisa Krestalica, Granični inspektor, Sekretar; G. Zeljko Kovac, veterinarski inspektor; Faruk Mulabdic predstavnik Ureda;
	Polazak za Mostar	G. Faruk Mulabdic; G. Edin Lendo
10.06.08	<u>Blagaj</u> (blizu Mostara): Posjeta «Norveško-bosanskom ribogojilištu» «NORFISH»: Posjeta ribogojilištu i sastanak radi evaluacije ukupnog sistema u objektu u vezi sa nalazima prve posjete objektu za preradu tokom prve sedmice aprila, tačnije 08.aprila :	G. Dzevad Basic, menadžer kvaliteta; Gđa. Karmela Ivankovic, Veterinarski inspektor Hercegovačko-neretvanskog kant.; G. Faruk Mulabdic; G. Edin Lendo
11.06.08	Posjeta ribogojilištu i objektu «LAKS» u Salakovcu blizu Mostara Obilazak i ocjena rasporeda i gradnje objekta; obilazak sistema ribljih kaveza. Evaluacija GHP (PRP) i sistema HACCP.	Direktor, Menadžer kvaliteta, G. Faruk Mulabdic G. Edin Lendo
11.06.08	Povratak u <u>Sarajevo, Ured</u> : Kratka informacija o nalazima posjete i odlazak za Banja Luku : .	
12.06.08	<u>U Banja Luci</u> :	Gđa. Danijela Petrovic,

<b>Datum pripreme</b>	<b>Aktivnosti / Sastanci</b>	<b>Napomene: Učesnici</b>
	Posjeta objektu «TROPIC» RIBARSTVO, ribljoj farmi i objektu gdje se vrši priprema i prerada dimljenih i mljevenih proizvoda od ribe. Isti postupak kao 11.06.2007.	Generalni direktor; G. Vladimir Marjanovic, Menadžer proizvodnje; Gđa. Bozana Mandic Veterinarski inspektor Republike Srpske; G. Faruk Mulabdic; G. Edin Lendo
13.06.08	Povratak u Sarajevo i finalna diskusija sa predstavnicima Ureda: Rezime izvršene evaluacije po pitanju pripreme objekata za aplikaciju za izdavanje odobrenja za izvoz u EU.	Gđa. Dr. Schollmeyer, RTA; G. Edin Lendo, asistent RTA; G. Sanin Tanković, Ured, Sekretar; G. Slavisa Krestalica, Granični inspektor, Sekretar; G. Zeljko Kovac, veterinarski inspektor; Faruk Mulabdic Predstavnik Ureda;
14.06.08	Povratak u Njemačku, Bremen/Cuxhaven	

### **3. Rezime rezultata misije:**

#### **3.1 Uvod**

Tokom misije izvršen je obilazak 3 važna objekta:

- NORFISH i LAKS u području Mostara i TROPIC u Banja Luci
- i održana su dva sastanka sa predstavnicima Ureda za veterinarstvo BiH u Sarajevu.

Praktični cilj misije bio je da se izvrši evaluacija opšte situacije u 3 najvažnija objekta vezano za pripremu i preradu slatkovodnih riba iz vlastitih ribljih farmi, većinom kalifornijske pastrmke različitih veličina, raznih vrsta šarana i drugih vrsta salmonida.

Strani ekspert je obilazak izvršio u pratnji predstavnika Ureda. U svim objektima je obilasku prisustvovao i veterinarski inspektor u svojstvu predstavnika mjerodavnog organa (MO).

Asistent RTA prisustvovao je cijeloj misiji i izvrsno je prevodio. Za to mu se iskreno zahvaljujemo!

Sedmicu dana ranije izvršena je revizija navedenih objekata i to od strane centralnog mjerodavnog organa (CMO). Nadležni veterinarski inspektor može uporediti nalaze te revizije i nalaze ove posjete od strane stranog eksperta. U vrijeme posjete stranog eksperta nije bila dostupna engleska verzija izvještaja o domaćoj posjeti objektima. Prema tome, MO može utvrditi u kojoj mjeri treba posvetiti posebnu pažnju eventualnim problemima koje treba identifikovati ili riješiti radi dobijanja odobrenja.

Autor ovog izvještaja smatra korisnim grupisati pitanja koje su identifikovana kao pitanja na koja MO treba obratiti posebnu pažnju:

Prvo, strani ekspert ističe razliku između inspekcije radi odobrenja koju vrši posebno imenovani MO i sadašnje inspekcije koju vrši regionalni MO.

Inspekcija radi odobrenja manje-više predstavlja ocjenu u smislu da li prema svojoj strukturi, prostornom rasporedu, vrsti gradnje, upotrijebljenim materijalima, opremi i GHP (PRP) kao i HACCP programima i sistemu dokumentacije objekat omogućava sigurnu proizvodnju proizvoda od ribe po principu od farme do trpeze.

Sadašnje inspekcije higijenskih uslova predstavljaju ocjenu higijenskih uslova prije i tokom proizvodnje kao i kontrolu vlastitih kontrola u objektu kako bi se provjerila odgovornost proizvođača za proizvodnju sigurnih proizvoda od ribe u svim fazama proizvodnje i distribucije.

### **3.2 Metod ocjene**

Obilasci su počeli predstavljanjem riblje farme/objekta od strane vlasnika i menadžera kontrole kvaliteta, koji su posjetioce upoznali sa obimom aktivnosti, zastupljenim ribljim vrstama i tehničkim podacima radi opšteg informisanja stranog eksperta.

Na osnovu ovih informacija, strani ekspert započinje ispitivanje koje se provodi kao pregled dokumenata i izvještaja, pri čemu prvo traži shematski plan koji prikazuje kretanje osoblja, proizvoda, ribljeg otpada, drugog otpada, ambalažnog materijala, vodoopskrbe i odlaganja otpadnih voda.

Pored toga, traži se uvid u sisteme čišćenja i dezinfekcije, kontrole štetočina i insekata, higijene i zdravlja osoblja, sljedivosti, kontrole temperature i vlastitih procesa i kontrola proizvoda samog objekta – a sve ovo uključuje odgovarajuću dokumentaciju.

Nakon ovog pregleda dokumentacije i izvještaja slijedi pregled farme i objekta na način da se prati kretanje osoblja i proizvoda, pri čemu se u obzir uzimaju mobilni predmeti koji dolaze u dodir tokom proizvodnje i mogu dovesti do mogućnosti unakrsne kontaminacije.

Prilikom obilaska farmi fokus koji se stavlja na pitanja higijene hrane odnosi se samo na uključivanje BiH na spisak zemalja koje mogu izvoziti proizvode od ribe u EU.

### **3.3 Strani ekspert želi svratiti pažnju na sljedeća pitanja koja mogu biti naročito interesantna za inspekcije MO:**

#### **3.3.1 Obim aktivnosti posjećenih farmi/objekata:**

Tri objekta pripremaju i prerađuju ribu iz vlastite proizvodnje na farmi, i to uglavnom kalifornijsku pastrmku i eventualno druge pastrmke kao salmonide i šarane.

Obimom aktivnosti je pored uzgoja i tova na farmi obuhvaćeno i odstranjivanje glave i čišćenje ribe, filetiranje, hlađenje i duboko zamrzavanje. «TROPIC» uz to vrši i hladno dimljenje ribe i mljevenje za proizvodnju fišburgera.

#### **3.3.2 Uzgoj ribe:**

Uzgoj ribe pripada oblasti primarne proizvodnje. Ovom posjetom obuhvaćeno je područje sigurnost hrane, odnosno rezidue lijekova, stočna hrana i vodeni resursi. Sve farme su bile obuhvaćene planom praćenja rezidua u BiH. Stočna hrana je od certificiranih proizvođača iz zemalja EU. Vodeni resursi potiču iz vlastitih izvora i prirodnih voda rijeke Neretve odnosno Bune. Postoje određeni rezultati izvršenih analiza, ali bi bilo interesantno imati neke dokumentirane informacije za kasno proljeće (kopnjenje snijega) i za period pri kraju suhe ljetne sezone kada kiše ponovo počnu. Poznato je da se tokom ovih godišnjih doba različiti sedimenti i drugi elementi pokrenu zbog velikih razlika u vodotokovima.

#### **3.3.3 Prostorni raspored i tip gradnje:**

Prostornim rasporedom i tipom gradnje treba omogućiti razdvajanje crne/sive strane od bijele strane proizvodnje. Za to je potreban određeni prostor, naročito za postupak hladnog dimljenja i pripremu mljevenog mesa ribe.

U posjećenim objektima moguć je blizak slijed koraka proizvodnje, što može biti izvor unakrsne kontaminacije. Razgovarano je o mogućnostima za izbjegavanje takve opasnosti, uz mogućnosti nadogradnje na sljedeći način:

Proizvodnjom kontrolisane snažne zračne struje od bijelog područja proizvodnje do crnog područja, u kombinaciji sa plastičnim zastorima radi razdvajanja koraka proizvodnje. Ovo podrazumijeva i odvojene površine/stolove koji ne dozvoljavaju vodi da teče od crne do bijele strane.

Općenito gledano, za različite korake toka proizvodnje potrebne su različite prostorije. Međutim, što se tiče postojeće ograničene proizvodnje finalnih proizvoda, po mišljenju stranog eksperta bolje je kontrolisati predloženu zračnu struju u kombinaciji sa zastorima nego formirati male odvojene prostorije što može dovesti do problema sa klimatizacijom i kondenzacijom.

Što se tiče pripreme (filetiranja/mljevenja) i prerade (hladno dimljenje), hitno je potrebno uspostaviti strog vremenski raspored kako bi se barem razdvojile aktivnosti zbog potencijala za unakrsnu kontaminaciju. Soljenje i salamurenje se ne smije vršiti u prostoriji koja se koristi za filetiranje. Pored toga je potreban strog plan čišćenja i dezinfekcije, a djelotvornost njegove provedbe se treba kontrolisati vlastitim sistemom kontrole koji trebaju dodatno kontrolisati službeni organi.

Ista poteškoća se može javiti u komorama za lagerovanje. Neupakovani proizvodi od ribe ne smiju se lagerovati pored posuda sa salamutom ili zapakovanih ribljih proizvoda. Potrebno je strogo organizovati komore za lagerovanje na način da se razdvoje različite grupe proizvoda.

Mjesto na kojem se spajaju zid i pod je stalni izvor zabrinutosti u pogledu jednostavnosti čišćenja, naročito ako će se zidovi pomjerati radi prilagođavanja prostorija novoj proizvodnji, što se može mijenjati ovisno o potrebama tržišta. Prekrivanje lajsnama ne daje željene rezultate.

Iza se mogu kriti prljavština i insekti. Zatvaranje nekim ljepljivom može dovesti do istog problema. Kombinacija lajsni i ljepljiva daje bolje rezultate, ali ni oni nisu zadovoljavajući. Ovaj problem nije karakterističan samo za BiH, nego o njemu stalno razgovaraju i u zemljama članicama EU.

*Strani ekspert će ovo pitanje iznijeti u posebnoj diskusiji u Centru nadležnom za sjeverne ribe u Njemačkoj (čiji je ekspert član), a zatim će o zaključcima i nalazima poslati kratki dopunski izvještaj ovom Twinning projektu.*

Odvajanje vanjske okoline od unutrašnjosti objekta spada u osnovne higijenske zahtjeve. U područjima za istovar i otpremu potrebne su odvojene pregrade za utovar sa utovarnom rampom ili prostorija za otpremu proizvoda koja je od vanjske okoline odvojena vratima, a iz razloga minimiziranja izlaganja kontaminaciji i visokim temperaturama. Vrlo je upitno da li same zračne zavjese mogu riješiti problem moguće unutrašnje kontaminacije.

### **3.3.4 Sistem odlaganja otpadnih voda:**

Otpadne vode trebaju se odlagati na mjestu aktivnosti i to što je bliže moguće. Ne trebaju se odvoditi kroz otvore na zidovima u druge sobe ili preko podova. Sistem treba biti jednostavan za čišćenje i dobro održavan kako bi se smanjila mogućnosti kontaminacije putem zraka u sobama višeg higijenskog nivoa. Isto se odnosi na čišćenje ovih sistema uređajima pod visokim pritiskom, što u svakom slučaju vodi takvoj kontaminaciji.

### **3.3.5 Snabdijevanje vodom i ledom za potrebe proizvodnje**

Snabdijevanje vodom vrši se iz vlastitog izvora ili iz opštinskih kapaciteta. Kvaliteta i jedne i druge vrste vode mora zadovoljavati uslove Direktive 98/83. Slavine se moraju označiti brojevima i svako testiranje vode se mora dokumentovati pozivom na broj slavine s koje je voda uzeta. U pogledu vlastitih izvora, treba izvršiti osnovnu ocjenu u vezi sa godišnjim dobima kako je ranije opisano, a u skladu sa dobijenim rezultatima može se promijeniti učestalost testiranja kako bi se garantovala sigurnost vode.

Led se mora proizvoditi iz takve sigurne vode prirodnim putem. Za skladištenje i prijevoz proizvoda od ribe u ledu primjenjuju se higijenski uslovi za opremu i obavezna je posebna konstrukcija posuda i kutija kojom se osigurava da voda od istopljenog leda pomiješana sa krvlju, sluzi i krljušti ne kontaminira proizvode koji se nalaze okolo.

### **3.3.6 Lična higijena**

**3.3.6.1 Pranje ruku** prirodno spada u najvažnije aspekte lične higijene zbog mogućnosti kontaminacije proizvoda preko ruku. To uključuje smanjivanje posredne kontaminacije pranjem. Kako bi se izbjegla unakrsna kontaminacija, slavine se ne smiju otvarati rukama, što uključuje i otvaranje laktovima. Prema tome, pokretne slavine se moraju ukloniti sa mjesta proizvodnje. Ovi zahtjevi za slavine su od posebne važnosti u klozetima.

Što se tiče sredstava za dezinfekciju ruku, korištenje gela za dezinfekciju ne ispunjava zakonske uslove za higijenu ruku zbog problema rezidua na koži i «suhih» ostataka tokom i nakon «postupka čišćenja».

**3.3.6.2 Prostorije za presvlačenje:** Funkcija ovih prostorija je da odvoje mikrobiologiju vanjske okoline od mikrobiologije unutrašnje proizvodnje. Za postizanje ovog cilja treba strogo odvajati ličnu i zaštitnu odjeću. Za ispunjavanje higijenskih uslova potrebna je stroga organizacija prostorija za presvlačenje. Ukrštanje staza kojima se kreće osoblje koje dolazi i ono koje odlazi treba izbjegavati što je više moguće.

### **3.3.7 Kontrola štetočina**

Kontrolu štetočina treba vršiti na način da se štetočine ne privlače u prostorije ili blizu vrata. Kutije sa otrovnim mamcima za glodare trebaju se stavljati duž krajeva, daleko od vrata i vanjskih prostorija. Ovo se naročito odnosi na skladišni prostora za ambalažu.

### **3.3.8 GHP/PRP**

Puno aktivnosti je poduzeto u oblasti GHP i PRP (dobre higijenske prakse i potrebni programi). Kako bi sve predmetne aktivnosti i dokumentaciju učinili dostupnim, jednostavnim za čitanje, razumijevanje i kontrolu, nadležne osobe u objektu trebaju sačiniti ček liste za provjeru sa dokumentovanim rezultatima, uključujući rezultate vlastitih sistematskih kontrola čišćenja i dezinfekcije. Navedene kontrole trebaju se vršiti na redovnim tačkama uzorkovanja i frekvencijama u skladu sa ranijim rezultatima. Ukoliko su rezultati zadovoljavajući, može se razmišljati i o rjeđoj učestalosti uzorkovanja. U obzir treba uzeti kriterije higijene proizvodnje i sigurnosti hrane iz Uredbe 2073/2005.

### **3.3.9 HACCP**

Vlasnici objekata dužni su uspostaviti sistem zasnovan na HACCP-u jer samo oni su upoznati sa svim koracima proizvodnje, a za rješavanje posebnih pitanja treba formirati multidisciplinarnu radnu grupu ili pozvati posebne eksperte. Za odobravanje takvog sistema treba podnijeti zahtjev MO za odgovarajuću liniju proizvodnje. MO će izvršiti kontrolu u smislu vjerodostojnosti i eventualnih (formalnih) nedostataka i pružiti pomoć za rješavanje jednog ili drugog. Međutim, MO nije dužan razraditi takav sistem, naročito kada se ima na umu činjenica da mjerodavni organ ne može imati dovoljno informacija o svim pojedinostima toka proizvodnje.

Strani ekspert je uočio dokaze koji govore da su vanjski konsultanti dali neke pogrešne savjete o setu CCP-a. Korištenjem radnih listova radi uzimanja u obzir svakog koraka proizvodnje u svrhu ocjene opasnosti i rizika osiguraće se jednostavniji odabir CCP-a i vlasniku omogućiti da obrazloži izbor seta CCP pred mjerodavnim organom.

Takvi radni listovi se na primjer mogu naći na Internetu na stranici US FDA (Uprava za hranu i lijekove SAD) u vezi sa sektorom proizvoda od ribe.

#### Sljedeće mišljenje stranog eksperta može biti od koristi:

Što se tiče zamrznutih sirovih proizvoda od ribe, jedino rješenje koje se čini mogućim je određivanje temperature skladištenja u komori hladnjače kao CCP (svi zahtjevi za određivanje CCP su time ispunjeni). Isto važi i za mljevene i duboko zamrznute proizvode od ribe, a u smislu temperature skladištenja.

Što se tiče hladno dimljenih proizvoda, strani ekspert bi odredio CCP za temperaturu i sadržaj soli u salamuri i vrijeme salamurenja, kao i za zamrzavanje radi kontrole parazita u slučaju da se tovljenje vrši u prirodnim vodama. Međutim, svi oni faktori koje nadležni u objektu trebaju kontrolisati uzimajući u obzir poznavanje okoline, na primjer rijeke Neretve gdje se ribe tove u uslovima prirodnih voda i invazivnih beskičmenih prenosnika parazitskih oblika, ne mogu se na zadovoljavajući način isključiti izvana tako da ne utiču na proizvodnju.

### **3.3.10 Omamljivanje riba prije obrade:**

Vrši se posredstvom električnog uređaja ili direktnim uranjanjem u ohlađenu vodu. To nije izvedeno tokom posjete stranog eksperta. Strani ekspert vidi mogućnost za nadogradnju tog postupka a u smislu zaštite dobrobiti životinja, i to dodavanjem karbon dioksida u vodu. *Strani ekspert će o ovom pitanju razgovarati sa specijalistima u LAVES-u.*

#### **4. Finalni rezime diskusije sa predstavnicima Ureda i zaključak:**

Izdavanje odobrenja i sadašnje službene kontrole vrše se na različitim nivoima mjerodavnih organa. Centralni mjerodavni organ će finalizirati spisak objekata sa odobrenjima radi prezentacije spiska Evropskoj komisiji. Posebno interesantna područja u smislu izdavanja odobrenja su identifikovana u skladu sa mišljenjem stranog eksperta. Tokom diskusije je pojašnjeno da se stavljanje BiH na spisak Evropske komisije i davanje odobrenja objektima u BiH odnosi samo na higijenu hrane, čak i ako je broj odobrenja objekta identičan kao i broj njegove riblje farme. Dakle, ovaj spisak i postupak izdavanja odobrenja ne odnosi se na izvoz žive ribe.

Tri posjećena objekta su općenito gledano u odgovarajućem stanju što se tiče izdavanja odobrenja. Biće korisno ostvariti blisku saradnju između vlasnika objekta i MO radi nadogradnje sistema dokumentacije za PRP/GHP, vlastite kontrole u objektu i kontrolu linija proizvodnje u smislu principa HACCP-a. Korisni bi bili i shematski prikazi kretanja osoblja, proizvoda, otpada, vodosnabdijevanja, odlaganja otpadnih voda i strujanja zraka kako bi se lako dokumentirale aktivnosti u objektu.

Konačno, strani ekspert u prilog ovom projektu dostavlja elektronski primjerak 1. izdanja smjernica za postupke službenih kontrola u svrhu izdavanja odobrenja, koje su u njemačkim federalnim jedinicama Donjoj Saksoniji i Bremenu uveli njihovi centralni mjerodavni organi. Iz priloženog dokumenta su izbrisani dijelovi koji nisu važni za BiH. Ove smjernice mogu biti od koristi za organiziranje izdavanja odobrenja i službene kontrole proizvođača ribljih proizvoda od strane MO.

Potpis  
Dr. Michael Stede