

Twinning projekat Bosna i Hercegovina
Naziv projekta: Podrška Uredu za veterinarstvo BiH
EU projekat broj: BA05/IB/AG/01

14.12.2007.

Kratkoročna misija

Aktivnost 3.3 "Poboljšanje organizacije veterinarske inspekcije"
- Sigurnost hrane-
- Radionica 1/3 -

Izveštaj o misiji

1. Imena eksperata

1. Fr. Dr. Sigrid Brendgen, Amt für Verbraucherschutz, grad Dizeldorf, Njemačka
2. Dr. Karljosef Graf, LAVES Zentrale Oldenburg, Njemačka

2. Cilj i zadatak misije:

Cilj aktivnosti je elaboracija prijedloga za odgovarajuću organizaciju veterinarskih inspekcija i razrada smjernica sa ček listama za inspekciju.

Datum posjete: **10.12. - 13.12.2007.**

3. Identifikacija i opis aktivnosti tokom posjete

Uvod

Međunarodna/svjetska trgovina namirnicama pokazuje tendenciju ka globalizaciji. Sve namirnice su dostupne tokom čitave godine širom svijeta. Ovakav pristup trgovini nosi 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 proizvodima životinjskog porijekla zajedno sa nadzorom i kontrolom sigurnosti hrane. Usklađivanje zdravstvenih standarda za međunarodnu trgovinu 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.

Jedno od sredstava za ostvarivanje i održavanje sigurnosti hrane jeste uspostava «neophodnog programa higijene hrane» od strane preduzeća koje proizvodi ili prerađuje

hranu i njegova provjera od strane službe za inspekciju hrane. Drugo savremeno sredstvo je uspostava i implementacija sistema HACCP. I taj zadatak spada u odgovornost preduzeća proizvođača ili prerađivača hrane, a služba za inspekciju hrane vrši njegovu provjeru.

- a) **Učesnici:** vidjeti spisak učesnika
 b) **Ponedjeljak, 10.12.2007.**

10.12.2007. godine (ponedjeljak)

MJESTO:

10h00	<i>Veterinarski fakultet Zmaja od Bosne 90 Katedra za ekonomiku zdravlja životinja Sarajevo</i>	Otvaranje radne sesije Govornik: Gosp. Slaviša Krestalica Ured za veterinarstvo BiH
10h15		Opšti principi zdravstvene ispravnosti hrane – Kodeks prakse - Govornik: Gospođa Sigrid Brendgen Lokalna veterinarska jedinica grada Dizeldorfa
11h30		<i>Pauza za kafu</i>
11h45		Opšti principi zdravstvene ispravnosti hrane – Kodeks prakse - Govornik: Gospođa Sigrid Brendgen Lokalna veterinarska jedinica grada Dizeldorfa
13h00		<i>Pauza za ručak</i>
13h45		Planiranje inspekcije u objektima za proizvodnju i preradu hrane Govornik: Gospođa Sigrid Brendgen Lokalna veterinarska jedinica grada Dizeldorfa
15h00		<i>Pauza za kafu</i>
15h15		Vršenje inspekcije u objektima za proizvodnju i preradu hrane Govornik: Gospođa Sigrid Brendgen Lokalna veterinarska jedinica grada Dizeldorfa
16h30		KRAJ PRVOG DANA

Utorak, 11.12.2007.

11.12.2007. godine (utorak)

MJESTO:

10h00	<i>Veterinarski fakultet Zmaja od Bosne 90 Katedra za ekonomiku zdravlja životinja Sarajevo</i>	Historijat i status sistema HACCP Govornik: Gosp. Karljosef Graf LAVES
11h30		<i>Pauza za kafu</i>

11h45	Važnost i prednosti sistema HACCP Govornik: Gosp. Karljosef Graf LAVES
13h00	<i>Pauza za ručak</i>
13h45	Osnove sistema HACCP i kako ga koristiti Govornik: Gosp. Karljosef Graf LAVES
15h00	<i>Pauza za kafu</i>
15h15	Kako kontrolisati sistem HACCP Govornik: Gosp. Karljosef Graf LAVES
16h30	KRAJ DRUGOG DANA

Srijeda, 12.12.2007.

12.12.2007. godine (srijeda)

MJESTO:

10h00	<i>Veterinarski fakultet Zmaja od Bosne 90 Katedra za ekonomiku zdravlja životinja Sarajevo</i>	Upitnik o HACCP: 10 pitanja o sistemu HACCP Odgovore na pitanja dali su učesnici Govornik: Gosp. Karljosef Graf LAVES Elaboracija prijedloga za odgovarajuću organizaciju veterinarskih inspekcija i razrada smjernica Rezultati: <ul style="list-style-type: none"> - Razrađene smjernice sa ček listama - Strateški dokument koji definiše dalje korake za implementaciju npr. programa praćenja i prijedlog rasporeda aktivnosti - Pismeni prijedlog službenog usvajanja preporuka datih na osnovu izvršene procjene Govornik: Gospođa Slobodanka Čekić Ured za veterinarstvo BiH Gospođa Sigrid Brendgen Lokalna veterinarska jedinica grada Dizeldorfa Gosp. Karljosef Graf LAVES Učesnici: vidjeti spisak učesnika
13h00		<i>Pauza za ručak</i>
13h45		Elaboracija prijedloga za odgovarajuću organizaciju veterinarskih inspekcija i razrada smjernica

16h00		<p>Rezultati:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Razrađene smjernice sa ček listama - Strateški dokument koji definiše dalje korake za implementaciju npr. programa praćenja i prijedlog rasporeda aktivnosti - Pismeni prijedlog službenog usvajanja preporuka datih na osnovu izvršene procjene <p>Govornik: Gospođa Slobodanka Čekić Ured za veterinarstvo BiH Gospođa Sigrid Brendgen Lokalna veterinarska jedinica grada Dizeldorfa Gosp. Karljosef Graf LAVES</p> <p>Učesnici: vidjeti spisak učesnika</p> <p>KRAJ TREĆEG DANA</p>
-------	--	---

Četvrtak, 13.12.2007.

13.12.2007. godine (četvrtak)

<u>MJESTO:</u>		
10h00	<i>Istočno Sarajevo Milana Tepića 104</i>	Posjeta klaonici «PAJIĆ PROM» d.o.o. Istočno Sarajevo
12h00		Razgovor o nalazima Evaluacija nalaza Preporuke i zaključci Govornik: Gospođa Sigrid Brendgen Lokalna veterinarska jedinica grada Dizeldorfa Gosp. Karljosef Graf LAVES
14h00		KRAJ ČETVRTOG DANA

4. Rezime rezultata misije:

Opšti zaključci/preporuke:

Radionica je bila dobro isplanirana, samo je predviđeno vrijeme bilo nedovoljno, naročito za rad u grupi. Eksperti su dali sve neophodne informacije o provođenju temeljite inspekcije (neophodni higijenski program i sistem HACCP) u skladu sa legislativom EU. Kodeks prakse pruža dobru osnovu učesnicima da povećaju svoje znanje. Znanje stečeno kroz radionicu je ispitano korištenjem upitnika o HACCP. Učesnici su počeli s izradom čekliste za inspekciju objekata koja bi poslužila kao standard u cijeloj državi (nacrtno). Tokom inspekcije klaonice, učesnici su imali zadatak da primjene predstavljeni sistem vršenja inspekcije. Razgovor o

nalazima inspekcije pokazao je da su inspektori općenito svjesni nedostataka. Tamo gdje se javljaju poteškoće potrebno je raditi na samoj provedbi onoga što je propisano.

Pravna osnova

Pravna osnova za cijeli lanac proizvodnje hrane u odnosu na legislativu EU nije potpuna. Prisutne su praznine u odnosu na Uredbe (EU) br. 178/2002, 852/2004 i 882/2004. Prema domaćim propisima, preduzeća koja se bave proizvodnjom i preradom hrane trebaju uspostaviti i implementirati sistem HACCP do 15.01.2008. godine. Od navedenog datuma služba za inspekciju hrane treba vršiti kontrolu ovih sistema. Stoga je potrebno znanje o neophodnim higijenskim programima i sistemu HACCP.

Veterinarski inspektori nisu u potpunosti svjesni zahtjeva koji proističu iz osnova strategije inspekcije i sistema HACCP, a to je neophodno kada inspektor bude vršio provjeru unutrašnje kontrole preduzeća, HACCP plana i evidencije HACCP-a u preduzeću koje proizvodi ili prerađuje hranu. Općenito govoreći, učesnici nisu svjesni zahtjeva koje veterinarski organi trebaju ispuniti u skladu sa Uredbom EU br. 882/2004 (nedostatak inspeksijskih obrazaca, nedostatak dokumenata – pa stoga nema ni dokumentovanja službenih aktivnosti).

Utisak je da svi učesnici ne poznaju važeće zakone.

Preporuke u vezi s pravnom osnovom:

Služba nadležna za sigurnost hrane i inspekciju mora biti bolje informisana i obučena u smislu zahtjeva postavljenih zakonskim propisima. Potrebna je bolja razmjena informacija između različitih nivoa organa vlasti. Jedna centralna organizacija trebala bi biti odgovorna za legislativu u pitanjima veterine i sigurnosti hrane.

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.

Aktivnosti provedbe:

Pravila za provedbu su propisana zakonima i podzakonskim aktima. Niže navedeni nedostaci ukazuju da se pravila ne implementiraju na terenu.

Preporuka

Uspostaviti standardizirani sistem inspekcije. Vršiti aktivnosti provedbe.

Lista aktivnosti koje treba izvršiti

- a) Čeklista koja je pripremljena u vidu nacrtu tokom radionice mora se dovršiti.
- b) Treba ispitati primjenjivost čekliste u redovnim inspekcijskim aktivnostima. Naša sugestija je da se izvrši evaluacija nacrtu čekliste na sljedećoj radionici (koji bi se mogla održati nakon tri mjeseca korištenja čekliste). Na toj radionici bi trebalo odlučiti treba li se nešto dodati ili oduzeti.
- c) Ukupnu službu za inspekciju hrane (na svim nivoima) treba informisati o federalnoj Odluci o opštim higijenskim uslovima za sva preduzeća koja proizvode i prerađuju namirnice.
- d) Korisni aspekti navedene Odluke trebaju se inkorporirati u čeklistu.
- e) Svaki učesnik radionice treba izvršiti ocjenu nalaza iz klaonice u pogledu potencijalnog rizika, a o tome treba razgovarati na gore spomenutoj radionici (vidjeti pod c)).
- f) Priprema programa obuke iz HACCP za inspektore.
- g) Treba pripremiti, korak po korak, poređenje između sistema inspekcije u EU, objašnjenog na radionici kroz prezentaciju, i sistema inspekcije koji se stvarno primjenjuje u BiH. Eventualno identifikovane devijacije treba ispraviti/ispuniti.
- h) Sistem dokumentovanja koji koristi služba za inspekciju hrane u BiH treba uporediti sa zahtjevima EU (Uredba br. 882/2004). Eventualne praznine treba ispuniti.

Opšte primjedbe za klaonicu (sa odjeljenjem za preradu mesa)

Uvod

Klaonica ima jedan stari dio. Novi dio izgrađen je 2001. godine. Obilazak je izvršen tokom rada objekta (klanje bika, sječenje, proizvodnja kobasica). Nije vršen pregled nikakve dokumentacije.

Primijećeni su sljedeći nedostaci:

- **nema higijenske prostorije/područja na ulasku u proizvodne prostorije**
- nema lavaboja za pranje ruku, tečnog sapuna, papirnih ubrusa za jednokratnu upotrebu i kanti za smeće u proizvodnim prostorijama i prostorijama za sječenje mesa
- nema posuda za sterilizaciju noževa u prostoriji za sječenje
- nema održavanja (oštećenja na podu i pločicama; korozija); nema plana za sistematsko održavanje
- nedostaje nekoliko komada zaštite za rasvjetu (npr. u prostoriji za pakovanje)
- u sušari za tradicionalno sušenje mesa nalazi se otvorena vatra; drvo koje se koristi nije standardizovano
- nema higijenskih ormarića za odjeću osoblja
- komadi ambalaže nalaze se u prostoriji za sječenje
- čišćenje je općenito dobro, ali su djelomično prisutni nedostaci (npr. crijeva, električna oprema, kolica i šipke za suhomesnate proizvode)
- korištenje neodgovarajućih materijala (npr. drvena drška)
- istrošeni pribor (npr. četke)
- u prostoriji za hlađenje dimljenih proizvoda, proizvodi su privezani (konopcima); bolje ih je vješati na metalne kuke; proizvodi dolaze u dodir s površinom opreme
- stolice su prekrivene tkaninom (ne mogu se čistiti i dezinfikovati)
- mrtve i žive muhe u prostorijama i u zaštiti rasvjetnih uređaja; nema UV mamaca za muhe
- u nekim prostorijama prisutan je visok nivo vlage/kondenzacije (fleke pljesni)
- pogrešno higijensko ponašanje zaposlenih (npr. pribor ostavljen da leži na radnoj površini, noževi se između korištenja ne čiste i ne dezinfikuju), potreba za obukom iz higijene
- u nekim slučajevima zaposleni nisu imali punu higijensku odjeću (npr. nosili su crne čizme); ne skidaju se ručni satovi i nakit

----- (Potpis)
17.12.2007., dr. Sigrid Brendgen

----- (Potpis)
17.12.2007., dr. Karljosef Graf