



REPUBLIKA SRBIJA

**MINISTARSTVO POLJOPRIVREDE I
ZAŠTITE ŽIVOTNE SREDINE**

UPRAVA ZA VETERINU
Sanja Čelebićanin



KVALITET HRANE

Obaveze proizvođača; nova saznanja i
sve češće prevare na tržištu
hrane; način kontrole



Zakon o bezbednosti hrane („Sl.glasnik RS broj” 41/09)

Na osnovu člana 55,stav 2, Zakona o bezbednosti hrane („Sl.glasnik RS” broj 41/09) Ministar poljoprivrede i zaštite životne sredine doneo je :

„Pravilnike o kvalitetu usitnjenog mesa,poluproizvoda od mesa i proizvoda od mesa; mleka i proizvoda, meda i proizvoda, riba i proizvodi.....“

VEZA KVALITET I BEZBEDNOST



Šta je kvalitet

ХРАНА МОРА БИТИ БЕЗБЕДНА !

Никада не треба да се доводи у питање здравствено- хигијенска исправност хране, јер храна мора бити здрав.исправна и потрошачи морају бити сигурни да купују безбедну храну.

Сви у ланцу одговорности у складу са Законом о безбедности хране морају да поштују начела овог закона и то начело заштите потрошача, начело анализе ризика, начело транспарентности и начело обавештавања јавности.



Šta je kvalitet

Pravilnicima se bliže propisuju uslovi u pogledu kvaliteta, klasifikacije, kategorizacije i naziva proizvoda;

fizička, hemijska, fizičko-hemijska i senzorska svojstva, kao i sastav proizvoda; fizička, hemijska, fizičko-hemijska i senzorska svojstva sirovina, kao i vrstu i količinu sirovina, dodataka i drugih supstanci koje se upotrebljavaju u proizvodnji i preradi proizvoda;

metode ispitivanja kvaliteta proizvoda;

elemente bitnih tehnoloških postupaka koji se primenjuju u proizvodnji i preradi proizvoda;

pakovanje i deklarisanje proizvoda.



ОБАВЕЗЕ НАДЛЕЖНОГ ОРГАНА

- Све државе се при изради прописа којима се прописују услови квалитета користе међународним стандардима, препорукама и смерницама, али и специфичним навикама у исхрани становништва и то су заправо сензоричка својства, јер укус и навике одређују и групе производа које се уобичајено производе у некој земљи.



ОБАВЕЗЕ НАДЛЕЖНОГ ОРГАНА

- У већини држава квалитет не урђују директно министарстава већ је то искључиво однос произвођача и потрошача, јер се произвођач бори за што бољу могућност пласмана и боље продаје, а то остварују удруживањем и преко привредних или пољопривредних комора сертифицикују квалитет којег проверавају независне куће, лабораторије и струковна удружења.



OBAVEZA-PROIZVOĐAČKA SPECIFIKACIJA

TREBA DA SADRŽI

- 1) naziv proizvoda, kao i pripadnost proizvoda grupi ili podgrupi određenoj u skladu sa podelom proizvoda;
 - 2) poreklo sirovine i sastav proizvoda;
 - 3) opis tehnološkog postupka proizvodnje;
 - 4) opis senzornih svojstava proizvoda;
 - 5) zahteve kvaliteta proizvoda;
 - 6) rezultate izvršenog laboratorijskog ispitivanja;
 - 7) datum početka proizvodnog procesa;
 - 8) podatke iz deklaracije proizvoda, izrađene u skladu sa ovim pravilnikom i posebnim propisom kojim se uređuje obeležavanje i deklarisanje.
- Proizvođač mora dati na uvid proizvođačku specifikaciju na zahtev inspektora nadležnog za kontrolu kvaliteta proizvoda u skladu sa posebnim propisom kojim se uređuje bezbednost hrane.



Највећа одговорност када је квалитет хране у питању је на самим произвођачима, јер произвођачка спецификација односно технолошки поступак, састав производа и правилно декларисање ће одредити потрошача и усмерити га према жељеном производу. Шта то заправо значи? Дакле, неко ће се одредити за куповину барених производа од меса, неко рецимо чајну кобасицу или шунку, али исто тако неко воли кајмак, а неко не.



OBAVEZE NADLEŽNOG ORGANA

- DONOŠENJE ZAKONODAVNOG OKVIRA
- SLUŽBENE KONTROLE
- PLAN PROVERA NA OSNOVU PROCENE RIZIKA
- PRETHODNI NALAZI
- ISKUSTVA DRUGIH ZEMALJA
- DOBRA KOMUNIKACIJA I POVERENJE POTROŠAČA
- USMERAVANJE KA NOVIM ANALITIČKIM METODAMA
- OBUKA INSPEKTORA I PRAĆENJE NOVIH TEHNOLOGIJA



OBAVEZE NADLEŽNOG ORGANA

- OZNAKE VIŠEG KVALITETA
- ZAŠTITA TRADICIONALNIH METODA
- ZAŠTITA TRADICIONALNIH PROIZVODA
- ZAŠTITA GEOGRAFSKOG POREKLA I GEOGRAFSKOG IMENA
- KOMUNIKACIJA I MEŠOVITE RADNE GRUPE
- MALI PROIZVOĐAČI I FLEKSIBILNOST
- ROBNE MARKE
- PRAĆENJE TRŽIŠNIH KRETANJA
- OBUKA ZA TRENDOVE NA UNUTRAŠNJEM TRŽIŠTU
- PRAĆENJE UVOZA I IZVOZA (međunarodna trgovina)



Najčešće prevare ***NALAZ SLUŽBENIH KONTROLA***

- 1.VRSTE MESA I NAVOĐENJE NETAČNIH PODATAKA**
- 2.MSM—NE NAVOĐENJE NA DEKLARACIJI**
- 3.DAVANJE SVOJSTAVA HRANI KOJA NISU PROVERENA, ZDRAVSTVENE IZJAVE**
- 4.NAVOĐENJE NETAČNIH SASTOJAKA**
- 5.NE POŠTOVANJE NAČELA PO OPADAJUĆEM REDOSLEDU**
- 6.DODACI KOJI MOGU BITI ŠTETNI PO ZDRAVLJE**
- 7.NE NAVOĐENJE ALERGENA**
- 8.DOVOĐENJE POTROŠAČA U ZABLUDU**
- 9.FALSIFIKAT MEDA**
- 10.“BILJNI SIR I DRUGE ZAMENE ZA MLEKO“**



Naša iskustva i dileme

„Pravilnik o kvalitetu usitnjenog mesa, poluproizvoda od mesa i proizvoda od mesa”

MSM se proizvodi i čuva u skladu sa posebnim propisom kojim se uređuju veterinarsko-sanitarni uslovi, odnosno opšti i posebni uslovi higijene hrane životinjskog porekla (u daljem tekstu: posebni propis o uslovima higijene hrane životinjskog porekla).

MSM se upotrebljava za proizvodnju proizvoda od mesa koji se obrađuju toplotom, u skladu sa ovim pravilnikom i posebnim propisom o uslovima higijene hrane životinjskog porekla.

OBAVEZA NAVOĐENJA POSEBNOG PROPISA



„Pravilnik o kvalitetu usitnjelog mesa, poluproizvoda od mesa i proizvoda od mesa”

MINIMALNI ZAHTEVI KVALITETA

Poluproizvodi od mesa su polupripremljeni proizvodi od svežeg mesa, kao i meso koje je usitnjeno i kome se dodaje ostala hrana, začini ili aditivi, ili koje je izloženo procesu dovoljnom da modifikuje unutrašnju strukturu mišićnog vlakna i tako eliminiše karakteristike svežeg mesa.

Poluproizvodi od mesa su namenjeni za upotrebu posle toplotne obrade, a mogu da budu namenjeni i za neposrednu upotrebu.

U proizvodnji poluproizvoda od mesa ne mogu da se upotrebljavaju nitrati, nitriti, sumpor-dioksid i sulfiti. Poluproizvodi od mesa moraju da se čuvaju se na temperaturi od 0°C do 4°C, a zamrznuti poluproizvodi od mesa na temperaturi najmanje -18°C.



„Pravilnik o kvalitetu usitnjenog mesa, poluproizvoda od mesa i proizvoda od mesa”

Jasno je navedena podela poluproizvoda od mesa

**Poluproizvodi od mesa proizvode se i stavljaju u
promet u skladu sa podelom u tabeli 1 :**



„Pravilnik o kvalitetu usitnjenog mesa, poluproizvoda od mesa i proizvoda od mesa”

Grupa	Podgrupa	Naziv/Vrsta
1. Usitnjeno neoblikovano meso	-	-
2. Usitnjeno oblikovano meso	-	- ćevapčići
	-	- pljeskavica
	-	- srodni proizvodi*
3. Sveže kobasice	-	- sveža kobasica
	-	- srodni proizvodi*
4. Polupripremljena jela od mesa	a) Polupripremljena sirova jela od mesa	- tatarski biftek
		- marinirano meso
		- panirano meso
		- srodni proizvodi*
	b) Polupripremljena delimično toplotom obrađena jela od mesa	- „kordon blu”
		- panirano meso
		- srodni proizvodi*



MEĐUNARODNA ISKUSTVA

- SVE ČEŠĆE PREVARE U HRANI-kao novi pojam
- OBUKA VIŠE DRŽAVNIH ORGANA
- MEĐUSEKTORSKA SARADNJA
- TRANSPARENTNOST-Obaveštavanje javnosti
- DIREKTNA ODGOVORNOST FBO-subjekti koji stavljaju hranu u promet
- NEZAVISNE LABORATORIJE-usko specijalizovane
- SPECIJALNI TIMOVI-inspektori usko specijalizovani



MEĐUNARODNA ISKUSTVA

- LAZANJA SA KONJSKIM MESOM
- ZAJEDNIČKI RAD INTERPOLA I EURIPOLA
- OTKRIVENO 57 PROIZVOĐAČA MASLINOVOG ULJA
- RIBA LIST? ZAMENA SA OSLIĆEM I PANGASIUS
- FALSIFIKAT MEDA, NEPRAVILNO DEKLARISAN
- KAZNENA POLITIKA-krivična odgovornost
- ZNANJE EKSPERATA-ključno u otkrivanju prevara
- SVEST PROIZVOĐAČA-biznis ne poznaje granice
- UKLJUČIVANJE CARINSKIH ORGANA

***ČESTO PREVARE VEZANO ZA KVALITET UGROŽAVAJU
ZDRAVLJE POTROŠAČA (HEMIJSKE SUPSTANCE, ANT U MESU)***



„Pravilnici o kvalitetu“ NAČIN DONOŠENJA

Preuzimajući način EU donošenja propisa koncept je da jedan propis koji uređuje određenu oblast sadrži sva neophodna znanja i elemente ,koji će da omoguće što bolju primenu EU regulativa.

Metode ispitivanja proizvoda su navedene u Pravilnicima i kao takve u obavezi su da se primenjuju.

***PREPOZNATI NACIONALNI INTERES, NAVIKE U
PROIZVODNJI I ISHRANI***



ZAŠTITA ZDRAVLJA POTROŠAČA „poštovanje prema gospodinu kupcu“

HVALA NA PAŽNJI!!