



MINISTARSTVO
POLJOPRIVREDE

KORACI DO...



**PRERADE I
PRODAJE**
MLIJEKA I
MLIJEČNIH
PROIZVODA

www.poljoprivreda.gov.hr

UVOD

Prerada i prodaja mlijeka i mliječnih proizvoda sa zdravstvenog i higijenskog gledišta je visoko rizična i zahtjevna te je obuhvaćena nizom propisa koji zahtijevaju ali i osiguravaju visoke higijenske standarde zbog zaštite zdravlja potrošača.



Krajem srpnja 2015. godine došlo je do izmjene propisa koji propisuju način registracije i odobravanja objekata koji prerađuju poljoprivredne proizvode te način prodaje tih proizvoda, a to su Pravilnik o registraciji subjekata te registraciji i odobravanju objekata u poslovanju s hranom (NN 84/15), Pravilnik o posebnim uvjetima za objekte u poslovanju s hranom životinjskog podrijetla koji se odobravaju pod posebnim uvjetima (NN 100/15), te Pravilnik o mjerama prilagodbe zahtjevima propisa o hrani životinjskog podrijetla (NN 51/15), koji osigurava određenu fleksibilnost uvjeta.

REGISTRACIJA I ODOBRAVANJE OBJEKATA

Postupak registracije subjekata i odobravanja objekata za preradu mlijeka, način vođenja propisanih upisnika te uvjeti za stavljanje na tržište manjih količina mlijeka u nadležnosti su Ministarstva poljoprivrede, Uprave za veterinarstvo i sigurnost hrane, uključujući i prodaju mlijeka putem mljekomata.

Nadzor prodaje mlijeka i mliječnih proizvoda u nadležnosti su više različitih inspekcija (sanitarne, veterinarske, kvalitete hrane, carinske, tržne i sl.)

VRSTA OBJEKATA/NAČINI PRERADE:

1. REGISTRIRANI OBJEKTI:

- prerada vlastitog mlijeka isključivo u svježi kravlji sir i vrhnje i to u vlastitoj kuhinji do 50 litara dnevno odnosno u posebnoj prostoriji ako prerađujemo više od 50 litara mlijeka dnevno.

- prodaja sirovog mlijeka (dostava, mljekomati i veće količine)

Prostor i oprema koji se koriste za proizvodnju i prodaju svježeg sira i vrhnja moraju biti uredni, da se lako daju očistiti i dezinficirati, moraju imati hladnu i vruću vodu te odvod vode kao i prostor za skladištenje/čuvanje gotovih proizvoda (hladnjak samo za sir i vrhnje).

Zahtjev za registraciju uz kopiju rješenja o upisu u Upisnik poljoprivrednih gospodarstava i 35,00 kn upravne pristojbe se podnosi prije početka obavljanja djelatnosti na propisanom obrascu, na linku: <http://www.veterinarstvo.hr/default.aspx?id=119>.

Inspekcijski nadzor udovoljavanja propisanim uvjetima objekta izvršit će se u roku od godine dana od podnošenja zahtjeva.

U slučaju promjena i prestanka obavljanja registrirane djelatnosti potrebno je u roku od 30 dana podnijeti zahtjev za upis promjena ili brisanje iz Upisnika. Zahtjev se nalazi na linku: <http://www.veterinarstvo.hr/default.aspx?id=122>.

2. OBJEKTI ODOBRENI POD POSEBNIM UVJETIMA (OBITELJSKE MINI SIRANE):

- prerada vlastitog mlijeka u sve vrste mliječnih proizvoda (kao i pasterizirano mlijeko)

Zahtjev za odobrenje pod posebnim uvjetima se podnosi prije početka obavljanja djelatnosti na propisanom obrascu na linku: <http://www.veterinarstvo.hr/default.aspx?id=117>

Uz zahtjev treba dostaviti kopiju rješenja o upisu u Upisnik poljoprivrednih gospodarstava i upravnu pristojbu u iznosu od 35,00 kn. Nakon toga stiže rješenje o imenovanju komisije za pregled objekta koja nakon najave obavi pregled objekta, opreme i potrebne papirologije (plan samokontrole, analiza vode, mlijeka, sanitarna knjižica, ugovor za DDD mjere i zbrinjavanje nus proizvoda...). Ukoliko je sve u redu zapisnikom se to konstatira i nakon toga stiže rješenje, a ukoliko postoje primjedbe daje se rok za otklanjanje nesukladnosti nakon čega se ponovno izlazi i novim zapisnikom utvrđuje stanje te se izdaje rješenje.

Primjena sustava samokontrole je pomoću Vodiča dobre higijenske prakse za proizvodnju mliječnih proizvoda na obiteljskim poljoprivrednim gospodarstvima.

Objekti koji se odobravaju pod posebnim uvjetima (obiteljske mini sirane) trebaju zadovoljavati slijedeće uvjete za prostor:

- prostoriju ili odgovarajući prostor s opremom za prihvata mlijeka (laktofriz, kante)
- prostoriju za preradu mlijeka
- prostoriju za zrenje, fermentaciju, sušenje ili druge postupke koji zahtijevaju posebne mikroklimatske uvjete u proizvodnji (ovisi o vrsti proizvoda)
- prostor za uskladištenje materijala za pakiranje (ormar)
- prostor za pakiranje (stol)
- odvojeno skladištenje upakiranih proizvoda (hladnjak, rashladna komora)
- odvojeno skladištenje opreme i sredstava za čišćenje, pranje i dezinfekciju (ormarić s ključem)
- odgovarajuću opremu za odvojeno prikupljanje i čuvanje nusproizvoda koji nisu za prehranu ljudi (kanta s poklopcem)
- garderobni prostor (dvodijelni ormar)
- sanitarni čvor (mogućnost korištenja postojećeg u sklopu istog dvorišta).



3. ODOBRENI OBJEKTI:

- prerada vlastitog kao i otkup tuđeg mlijeka u sve vrste mliječnih proizvoda

U odobrenim objektima malog kapaciteta (do 10.000 litara mlijeka dnevno), omogućeni su posebni, fleksibilni zahtjevi u pogledu izgrađenosti, uređenja i opremanja, primjena tradicionalnih metoda u svakoj fazi proizvodnje, prerade ili distribucije kao i lakše poslovanje u regijama u kojima postoje posebna zemljopisna ograničenja.

Zahtjev za odobrenje podnosi se prije početka obavljanja djelatnosti na propisanom obrascu na linku: <http://www.veterinarstvo.hr/default.aspx?id=115>. Uz zahtjev treba dostaviti odgovarajući tlocrt objekta s

ucrtanom opremom i tehnološkim putovima proizvodnje, dokaz o registraciji subjekta (upisnik PG-a/obrtnica/sudski registar) i 35,00 kn upravne pristojbe. Uprava na temelju zapisnika donosi rješenje o uvjetnom odobrenju na rok od tri mjeseca. Prije isteka roka uvjetnog odobrenja stručno povjerenstvo na licu mjesta obavlja ponovni pregled objekta za vrijeme obavljanja odobrene djelatnosti i kontrolu provedbe sustava samokontrola te se donosi rješenje o odobrenju na temelju zapisnika stručnog povjerenstva ako objekt udovoljava svim odredbama propisa o hrani.

Primjena sustava samokontrole je pomoću HACCP¹ plana.

DOZVOLJENI NAČINI PRODAJE

1. BEZ REGISTRACIJE - dozvoljena je prodaja 20.000 litara sirovog mlijeka godišnje isključivo na mjestu proizvodnje (na kućnom pragu).

2. SIROVO MLIJEKO KAD JE POTREBNA REGISTRACIJA – prodaja na kućnom pragu količina većih od 20.000 litara godišnje, prodaja sirovog mlijeka dostavom krajnjem potrošaču ali samo u krugu od 50 km od mjesta proizvodnje i prodaja putem mljekomata.

3. SVJEŽI SIR I VRHNJE je dozvoljeno prodavati:

- na mjestu proizvodnje
- na tržnicama ili prodajnim izložbama na području iste ili susjedne županije *
- u vlastitoj turističkoj ponudi
- dostavom krajnjem potrošaču (prodajom od vrata do vrata) na području iste ili susjedne županije*

**u ovom slučaju se Grad Zagreb i Zagrebačka županija smatraju jednom županijom*

4. PROIZVODI IZ OBJEKATA ODOBRENIH POD POSEBNIM UVJETIMA (pasterizirano mlijeko, fermentirani mliječni proizvodi, sirutka, razni sirevi i dr.) mogu se prodavati:

- na mjestu proizvodnje (na kućnom pragu)

1 Hazard Analysis and Critical Control Point je sustav preventivnog pristupa osiguranju zdravstvene ispravnosti i sigurnosti namirnica koji se temelji na identifikaciji i analizi specifičnih opasnosti i utvrđivanju preventivnih mjera.

- u vlastitoj turističkoj ponudi
- na tržnicama ili prodajnim izložbama u cijeloj Republici Hrvatskoj (RH)
- u ugostiteljskim objektima u cijeloj RH
- u malim trgovinama koji prodaju proizvode krajnjem potrošaču u cijeloj RH
- dostava krajnjem potrošaču u cijeloj RH

5. **PROIZVODI IZ ODOBRENIH OBJEKATA** (pasterizirano mlijeko, fermentirani mliječni proizvodi, sirutka, razni sirevi i dr.) mogu se prodavati na području cijele Europske unije.

OSNOVNI UVJETI ZA SIROVINU, OBJEKTE I PROIZVOD

Sirovo kravlje mlijeko koje se koristi u proizvodnji mliječnih proizvoda mora biti minimalno četiri puta godišnje, u pravilnim razmacima, tijekom proizvodnje pregledano u ovlaštenom laboratoriju na broj somatskih stanica i broj mikroorganizama u mililitru mlijeka ili gospodarstvo mora imati uspostavljenu mjesečnu kontrolu putem Središnjeg laboratorija za kontrolu kvalitete mlijeka (SLKM).

Mlijeko koza i ovaca se pregledava 2 puta godišnje u pravilnim razmacima tijekom proizvodnog razdoblja u ovlaštenom laboratoriju na ukupan broj mikroorganizama ili se također uspostavlja sustav kontrole kvalitete preko SLKM-a. Kod registracije i prodaje mlijeka putem mljekomata obavezno se mora uspostaviti mjesečni sustav kontrole kvalitete mlijeka preko SLKM-a.

Objekt, oprema i materijali moraju se održavati čistim i u dobrom stanju, te biti od materijala koji se daju lako čistiti i dezinficirati.

Proizvodi trebaju biti zaštićeni od kontaminacije (u svim fazama proizvodnog ciklusa), otpad treba biti zbrinut na higijenski i okolišu prihvatljiv način.

Osobe u dodiru s hranom moraju biti zdrave, pod nadzorom i educirane. Voda koja se koristi u proizvodnom procesu mora odgovarati kvaliteti vode za ljudsku potrošnju (dokazati analizom).

Glavnu odgovornost za zdravstvenu ispravnost hrane snosi odgovorna

osoba u preradi na gospodarstvu (subjekt u poslovanju s hranom) kroz cijeli lanac prehrane, a treba osigurati:

- održavanje hladnog lanca gdje je potrebno (hlađenje, zamrzavanje)
- provedbu postupaka koji omogućavaju identifikaciju, procjenu i uspostavu kontrole nad kemijskim, fizičkim i biološkim opasnostima (HACCP, Vodiči DHP)
- utvrđivanje mikrobioloških kriterija i zahtjeva o nadzoru temperature
- provođenje uzorkovanja i analiza
- osiguranje sljedivosti proizvoda



Zbog osiguranja sljedivosti potrebno je propisno označavati proizvode te voditi i čuvati sljedeće evidencije o:

- vrsti i podrijetlu hrane kojom se hrane životinje
- lijekovima ili drugim vrstama liječenja te datumu primjene lijeka i karenci
- pojavama bolesti koje mogu utjecati na ispravnost proizvoda živ podrijetla
- rezultatima svih analiza
- izvješćima o obavljenim pregledima životinja ili proizvoda životinjskog podrijetla
- evidencije o hlađenju sirovine i proizvoda, čišćenju, popravcima, edukaciji, DDD mjerama i sl.

Ministarstvo poljoprivrede

Bani 110, 10010 Zagreb

Tel.: +385 (0)1 4882 700 Telefax: +385 (0)1 4882 701

www.poljoprivreda.gov.hr

Autori: Anđelka Pejaković, dipl. ing. agr., Višnja Krapljan, dipl. ing. agr.

Zagreb, travanj 2019.