



Zavod za javno zdravstvo



<https://www.youtube.com/watch?v=H6IZypBQ8nA>

Alema Ježić, dipl. ing.

Koliko je sigurna vaša hrana?

- Što se sve nalazi u vašem obroku?
- Odakle su svi ti sastojci ?
- Da li se hranom rukovalo ispravno i sigurno u svakom koraku procesa “od polja do stola”?



Koliko je sigurna vaša hrana?

- **Više od 200** bolesti uzrokuje hrana koja sadrži štetne bakterije, parazite, viruse, toksine, kemijske supstance
- Procjenjuje se da oko **2 000 000** ljudi godišnje umire od kontaminirane vode i hrane
- Bolesti koje se prenose hranom pogađaju ranjive skupine
- Mnogo je prilika za kontaminaciju hrane tijekom proizvodnog lanca



Koliko je sigurna vaša hrana?

- globalizacija čini sigurnost hrane neophodnom i kompleksnom
- sigurnost hrane je multidisciplinarna i multisektorska
- kontaminacija hrane utiče na ekonomiju kao i društvo u cjelini
- neke štetne bakterije postaju rezistentne na lijekove
- svatko ima ulogu u očuvanju sigurnosti hrane
- potrošači trebaju biti dobro informirani kako sigurno postupati s hranom



EFSA: *Salmonella* i *Campylobacter* pokazuju značajnu razinu rezistencije na antimikrobna sredstva koja se koriste kod ljudi i životinja
02/03/2015



Koliko je sigurna vaša hrana?

Što se očekuje od subjekata u poslovanju s hranom?

Zdravstveno ispravna hrana, jamstvo da hrana neće naškoditi potrošaču kada se priprema i/ili konzumira u skladu s njenom namjenom

Osiguranje zdravstvene ispravnosti hrane kroz sustav samokontrole:

- preduvjetni programi (DHP i DPP)
- sedam načela HACCP-a:
 - analiza rizika
 - odrediti KKT
 - utvrditi KT
 - uspostava nadzora
 - utvrđivanje korektivnih mjera
 - uspostava postupka verifikacije
 - uspostava evidentiranja



Koliko je sigurna vaša hrana?

Zdravstvena
ispravnost hrane

HACCP principi

Dobra higijenska praksa DHP
Dobra proizvođačka praksa DPP

Zakoni i propisi



Koliko je sigurna vaša hrana?

Zakonodavstvo EU

UREDBA ima opću primjenu i obvezujuća je u cijelosti.
Neposredno se primjenjuje u svim Državama članicama



ZAKONI RH
omogućuju provedbu Uredbi (EU)

DIREKTIVA je obvezujuća.
Odabir metoda za postizanje rezultata prepušten je nacionalnim tijelima država članica



Pravilnici
preuzimaju odredbe Direktiva u nacionalno zakonodavstvo

ODLUKA je u cijelosti obvezujuća.

Koliko je sigurna vaša hrana?

Zakonodavstvo EU



HORIZONTALNO

VERTIKALNO



od 1. srpnja 2013. direktna primjena EU Uredbi

Koliko je sigurna vaša hrana?



- referentno EU tijelo za procjenu rizika
- jedno od tijela odgovornih za sigurnost hrane u EU
- pokriva cijeli prehrambeni lanac “od polja do tanjura”
- donosi neovisna znanstvena mišljenja kao podršku za donošenje EU zakonodavstva / politika o hrani i hrani za životinje
- pomaže osigurati visoku razinu zaštite potrošača



Koliko je sigurna vaša hrana?



- znanstvena procjena rizika u području sigurnosti hrane,
- davanje stručnih i znanstvenih mišljenja,
- izrada inicijalne procjene rizika (kao kontakt točka HR RASFF sustava),
- obavještavanje javnosti,
- suradnja u promicanju učinkovite povezanosti funkcija upravljanja rizikom,
- procjene rizika i komunikacije o riziku.
- kontakt točka za suradnju s EFSA



Koliko je sigurna vaša hrana?

Povećana količina hrane
Povećana raznolikost hrane

Rast populacije
Rast zahtjeva za hranom

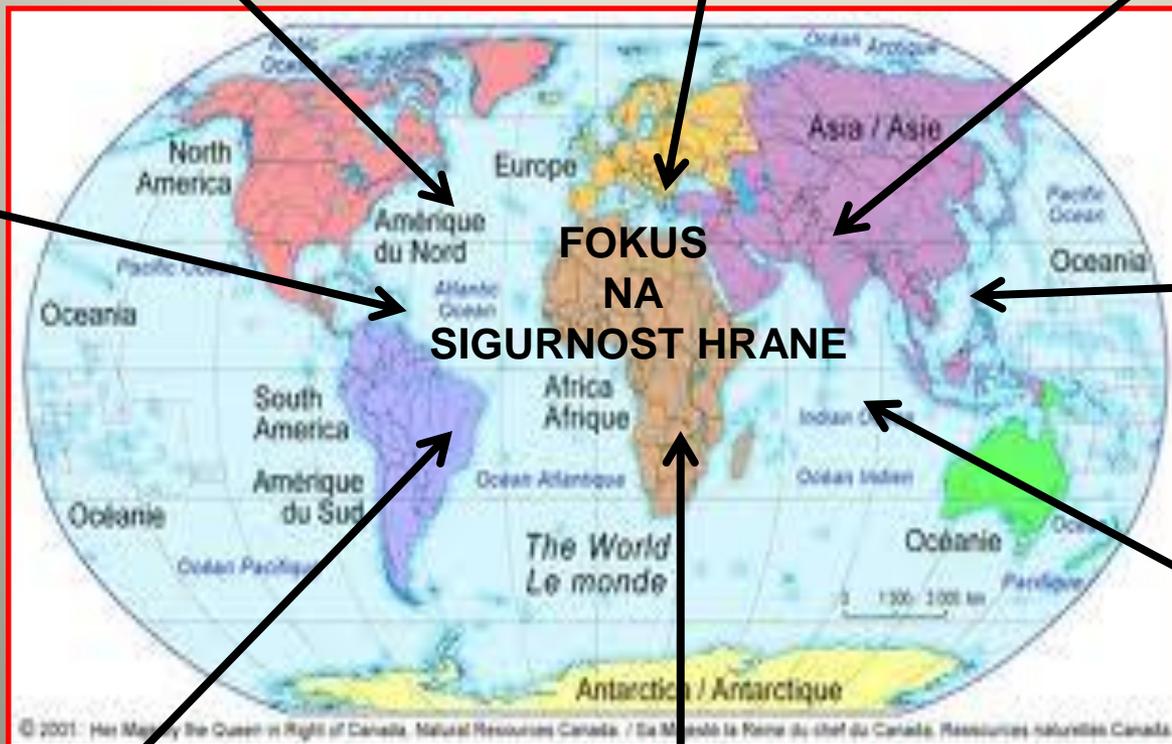
Povećani zahtjevi
javnosti za
zaštitu zdravlja

Promjene u
polj.praksi

Klimatske
promjene

Promjene u
ponašanju
ljudi

Promjene u
okolišu



Promjene u odnosima
ljudi/životinja

Sofisticiranije metode otkrivanja i
upravljanja opasnostima

Promjene opasnosti
(rezistentni
mikroorganizmi)



Koliko je sigurna vaša hrana?

INTERNACIONALNA DIMENZIJA

- BIO SIGURNOST značajno globalno pitanje (TACCP)
- Rastući broj kriza vezanih uz hranu
- Mora se predvidjeti, spriječiti i pravovremeno reagirati



Koliko je sigurna vaša hrana?

NAJZNAČAJNIJI INCIDENTI - KRIZE?



EHEC O104:H4, 2011

3842 notifikacija (53 smrti)



HEPATITIS A, 2013

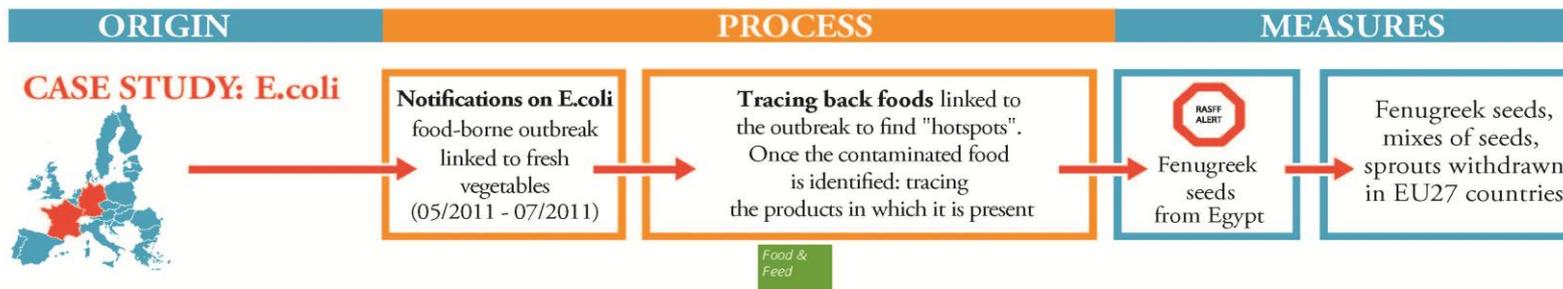


PRIJEVARA-KONJSKO MESO, 2013

Koliko je sigurna vaša hrana?



How does RASFF work



HOW SAFE IS YOUR FOOD?



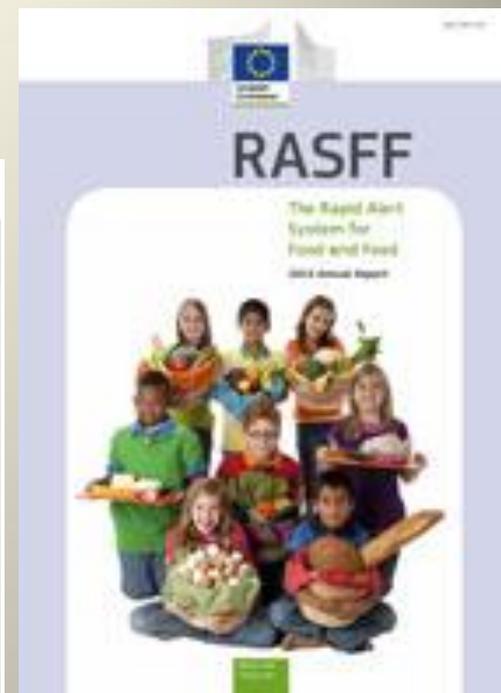
From farm to plate, make food safe

WORLD HEALTH DAY 2015

Koliko je sigurna vaša hrana?

Table 1 - RASFF notifications on food poisoning in 2013

case	date	reference	PA	notification type	notified by	subject	distribution
1	03-Jan-13	2013.0002	4	food - information for attention	Germany	presence of poisonous mushrooms (<i>Gyromitra esculenta</i>) in dried black morels from the Czech Republic	Germany
2	11-Jan-13	2013.0033	5	food - alert	France	norovirus in live clams from Portugal, via Spain	France and Spain
3	11-Jan-13	2013.0034	8	food - alert	France	norovirus in oysters from Spain	France
4	18-Jan-13	2013.0060	1	food - alert	Sweden	Salmonella Rissen (presence /25g) in dried organic Chlorella algae packaged in Sweden, with raw material from China, via the United Kingdom	Sweden
5	18-Jan-13	2013.0057	3	food - information for attention	Italy	histamine (4550 mg/kg - ppm) in tuna loins from Spain	Italy
6	18-Jan-13	2013.0061	4	food - information for attention	Italy	foodborne outbreak suspected (histamine poisoning) to be caused by chilled tuna (<i>Thunnus albacares</i>) from Spain	Italy
7	22-Jan-13	2013.0077	9	food - alert	Denmark	norovirus in chilled live oysters (<i>Crassostrea gigas</i>) from France	Belgium, Czech Republic, Denmark, Germany, Italy, Netherlands, Russia and Sweden
8	23-Jan-13	2013.0079	3	food - alert	Netherlands	toxic herbal extracts in marshmallow (<i>Althea officinalis</i>) from Bulgaria, via Germany	Australia, Belgium, Canada, France, Netherlands and South Africa
9	31-Jan-13	2013.0107	3	food - information for attention	Italy	norovirus (group I and II) in chilled oysters (<i>Crassostrea gigas</i>) from France	Italy
10	31-Jan-13	2013.0103	4	food - information for attention	Netherlands	food supplements (drink) from the Netherlands with defective packaging	Netherlands and Taiwan
11	31-Jan-13	2013.0104	1	food - alert	Denmark	undeclared milk ingredient (casein: 1-50 and betalactoglobulin: 0.61-2.5 mg/kg - ppm) in chilled mortadella from Italy	Denmark and Latvia
12	01-Feb-13	2013.0124	4	food - information for attention	France	histamine (up to 4375 mg/kg - ppm) in frozen tuna (<i>Thunnus albacares</i>) from Vietnam	France
13	01-Feb-13	2013.0128	11**	food - alert	Italy	foodborne outbreak (histamine) suspected to be caused by chilled tuna (<i>Thunnus albacares</i>) from Spain	Italy
14	01-Feb-13	2013.0132	4**	food - information for attention	Italy	foodborne outbreak (histamine) suspected to be caused by fresh tuna from Spain	Bosnia and Herzegovina and Italy



Koliko je sigurna vaša hrana?

The screenshot shows the website of the Ministry of Agriculture of the Republic of Croatia. The main navigation menu on the left includes: Naslovna, Poljoprivreda, Hrana, Ribarstvo, Veterinarstvo, Ruralni razvoj, Zemljište, and Inspekcije. The 'Hrana' section is active, displaying a list of links: 'Plan upravljanja krizom u području sigurnosti hrane i hrane za životinje', 'Sigurnost hrane', 'Službene kontrole', 'Službeni i referentni laboratoriji za hranu i hranu za životinje', 'HR RASFF', 'Označavanje hrane', 'Kakvoća hrane', and 'Zaštita autohtonih proizvoda'. A red oval highlights the first link. On the right, there are sections for 'OBRASCI', 'Ostvarivanje prava na pristup informacijama', and 'Službenik za zaštitu osobnih podataka'. The bottom of the page shows a Windows taskbar with various application icons and the system clock displaying 8:51 on 21.5.2013.

Naslovna

Poljoprivreda

Hrana

Fitosanitarna politika

Ribarstvo

Veterinarstvo

Program ruralnog razvoja
2014.-2020.

do EU fondova – velike mogućnosti za poljoprivredu

30.3.2015 9:47:00 | OPŠIRNIJE

HR RASFF - obavijest za potrošače - Povlačenje proizvoda: Krastavci delikates I klasa i Krastavci extra II klasa subjekta u poslovanju s hranom ULTRA GROSS d.o.o.

Nacionalna kontakt točka za sustav brzog uzbunjivanja za hranu i hranu za životinje putem HR RASFF sustava zaprimila je obavijest Poljoprivredne inspekcije Ministarstva poljoprivrede da je prilikom provođenja službenih kontrola ustanovljeno da na oznakama predmetnih proizvoda nije navedeno sjeme gorušice koja se nalazi u proizvodu.

27.3.2015 17:54:00 | OPŠIRNIJE



Koliko je sigurna vaša hrana?

Neke o “aktualnih tema” vezano uz prehrambenu industriju:

- **PAH-ovi:** genotoksični i kancerogeni organski spojevi. Nastaju kod nepotpunog izgaranja (dimljena i pržena hrana). U 2014. zatraženo od država članica praćenje razina u dimljenim mesnim proizvodima kao i načini praćenja načina dimljenja proizvoda kod proizvođača i njihova primjena Vodiča za dimljenje.
- **PERKLORATI** - voda, tlo i gnojiva se smatraju glavnim uzročnicima kontaminacije hrane perkloratima. VOĆE I POVRĆE (lisnato povrće, svježije začinsko bilje i celer , voće (osobito citrično)
 - **zatražena procjena rizika od strane EFSE**
- **AKRILAMID** – **očekuje se nova procjena EFSE**. SPH mora u HACCP planu utvrditi procesni korak u kojem dolazi do stvaranja akrilamida i poduzeti mjere za njegovo smanjenje.

“Code of Practice for acrylamid” koji je razvijen od Codex Alimentarius-a ili **toolbox’**–om organizacije „FoodDrinkEurope”

Koliko je sigurna vaša hrana?

Zbog dioksina države pojačavaju nadzor nad uvozom mesa

Hrvati u smrtnom strahu od GMO-a



Smrtonosni otrov pronađen u mlijeku Dukata i Vindije

Mlijeko zagađeno od zaražene stočne hrane?



Ministre Jakovina, otkrijte nam koja su maslinova ulja štetna!

Slovenci povlače Jaffa Cakes, u Hrvatskoj nitko ne reagira!



Autor: Goranka Jureško

Objavljeno: 23.02.2011

Svidi mi se 684

0

Tweet 0

Share

U Hrvatskoj nema uzbune ni reakcije sanitarne inspekcije kao ni odjela za sigurnost hrane Ministarstva poljoprivrede

VIDEO: HEROJI MEĐU NAMA 'Najteže je reći žrtvama da ne stanu svi



OTROVI NA STOLU

Ne hranite djecu hrenovkama, paštetama...



Koliko je sigurna vaša hrana?



Hvala na pažnji!

