



Безбедност хране у угоститељским објектима

Законски оквир и инспекцијска контрола заснована на ризику објеката



Republika Srbija
Ministarstvo poljoprivrede,
šumarstva i vodoprivrede

★★★★★ 1932
HORES
POSLOVNO UDRUŽENJE
HOTELSKO UGOSTITELJSKE
PRIVREDE SRBIJE



USAID
OD AMERIČKOG NARODA

Законски основ за контролу хране у угоститељским објектима

- **Закон о безбедности хране Сл. Гласник РС 41/2009 и 17/2019**

Одговорност:

- ✓ Субјекта у пословању са храном- правно или физичко лице, односно предузетник, је одговорно за испуњење свих услова прописаних овим законом и прописима донетим на основу њега.
- ✓ Надлежних органа – спроводе одредбе овог закона и прописа донетих на основу њега и врше службену контролу да ли субјекти у пословању са храном испуњавају све услове прописане овим законом и прописима донетим на основу њега.

Промет на мало у угоститељским објектима

- Руковање храном, прерада, припрема, складиштење на месту продаје и/или испоруке потрошачу, као и послуживање хране.
- Обухвата:
 - ✓ Све трговинске формате који послују са храном (самопослуга, минимаркет, дисконт, хипермаркет, „cash and carry“, киоск)
 - ✓ Пекаре
 - ✓ Посластичарнице
 - ✓ **Угоститељске објекте, кантине, јавне кухиње**
 - ✓ **Кетеринг**
 - ✓ **Испорука готове хране, укључујући „online“ продају .**

Подела надлежности инспекција- малопродаја

- **Пољопривредна инспекција**

- ✓ Храна биљног порекла
- ✓ Мешовита храна (бомбоне, чоколаде, чоколадне и крем производе, грицкалице, кекс, пекарске и посластичарске производе, додатке јелима и супе, пуњена тестенина и брзо смрзнуто тесто, биљна уља и масти, мајонез, производе од кафе, напиту који садрже до 50% млека, итд).
- ✓ Све флаширане воде, и безалкохолна пића.
- ✓ Вино, алкохолна пића и етил-алкохол.
- ✓ Пекаре.
- ✓ Посластичарнице.

- **Фитосанитарна инспекција**

- ✓ Зелена пијаца.

- **Ветеринарска**

- ✓ Храна животињског порекла (свеже и прерађено месо, свежа и прерађена риба, мед, јаја, млеко и млечни производи, свежа и прерађена дивљач).
- ✓ Сва храна припремљена на лицу места која се служи или продаје (укључујући цеђене сокове, воћне салате, салате од поврћа, храну која се припрема у продавници).
- ✓ Сва храна у угоститељским објектима, печењарама, објектима брзе хране, кетеринга.

- **Санитарна инспекција**

- ✓ со, суплементи, храна за бебе, материјали у контакту са храном.

Шта се контролише у угоститељским објектима?

- **Ветеринарска инспекција**

Закон о безбедности хране 49/2009 и 17/2019;
Правилник о општим и посебним условима
хигијене хране у било којој фази производње,
прераде и промета 72/2010 и 62/2018

- ✓ Хигијенски услови у
производном делу објекта
- ✓ Добра хигијенска и
произвођачка пракса;
претходни порграми
- ✓ Примена HACCP принципа

- **Санитарна инспекција**

Закон о санитарном надзору Сл. Гласник 125/2004

- ✓ Контрола здравља запослених и
корисника услуга
- ✓ Контрола алергена

- **Туристичка инспекција**

Правилник о условима и начину обављања
угоститељске делатности, начину пружања
туристичких услуга, разврставању угоститељских
објеката и минимално техничким условима за
уређење и опремање угоститељских објеката Сл.
Гласник 48/2012 и 58/2016

- ✓ Услови у погледу објекта и
опреме

Регистрација субјеката



Republika Srbija
Ministarstvo poljoprivrede,
šumarstva i vodoprivrede

***** 1932
HOORES
POSLOVNO UDRUŽENJE
HOTELSKO UGOSTITELJSKE
PRIVREDE SRBIJE



USAID
OD AMERIČKOG NARODA

Регистрација субјеката је обавезна

- **Члан 15 Закона о безбедности хране:**
 - ✓ Производњом и прометом хране може да се бави правно лице или предузетник који је регистрован у Регистру привредних субјеката (АПР) и који је уписан у ЦЕНТРАЛНИ РЕГИСТАР ОБЈЕКТА који води Министарство пољопривреде, шумарства и водопривреде Републике Србије.

Регистрација субјеката у писменој форми, а ускоро и дигиталним путем

- Правилник о садржају и начину вођења Централног регистра објеката 20/2010:
 - ✓ Сваки субјекат који се бави малопродајом хране мора да се упише пре отпочињања делатности- **сваки субјекат који нема регистарски број, нелегално обавља делатност.**
 - ✓ Сваки објекат у власништву субјекта мора да се пријави пре отварања— **сваки објекат који није пријављен нелегално обавља активност!**
 - ✓ Све битне измене морају на време да се пријаве Централном регистру (промена адресе, власника, отварање новог објекта, затварање објекта).
- <http://www.minpolj.gov.rs/dozvole-i-obrasci/>

Контрола се базира на процени
ризика сваког појединачног
објекта



Republika Srbija
Ministarstvo poljoprivrede,
šumarstva i vodoprivrede

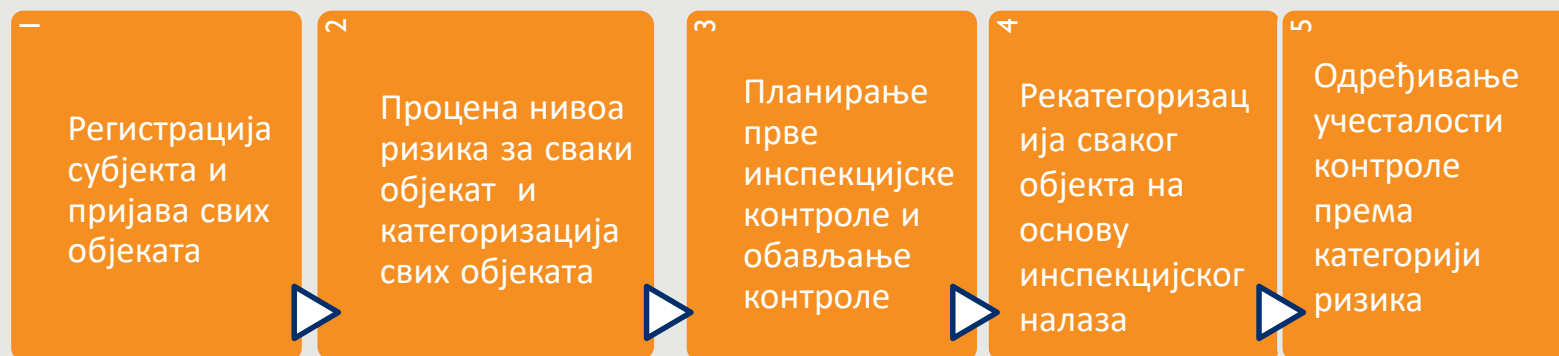
HOURES ★ ★ ★ ★ ★ 1932
POSLOVNO UDRUŽENJE
HOTELSKO UGOSTITELJSKE
PRIVREDE SRBIJE



USAID
OD AMERIČKOG NARODA

Ветеринарска инспекција спроводи контролу објеката на бази њиховог ризика

- Сваки објекат је целина за себе и категорија ризика се процењује за сваки објекат понаособ.



Фактори који се користе при категоризацији ризика објекта I

А. Категорија објекта	Број бодова
Објект који производи храну која се служи на другом месту – кетеринг	50
Објект са целим менијем, „a la card“ – ресторани, таверне, конобе, кафане, крчме, чарде и слични где се припремају и служе различите врсте хране	30
Објект са лимитираним менијем и производњом хране у самом објекту – специјализовани објекти („fast food“, печењаре, пицерије које служе само пице и сендвиче, покретни објекти, домаћа радиност са више од 10 гостију, привремени објект), објекти за прославе сако ако служе храну произведену на другом месту.	15
Објект у коме се искључиво служи храна произведена на другом месту- кафе/бистро који служе сендвиче, колаче, пића, као и домаћа радиност за мање од 10 гостију.	5
Објект који не служи храну (осим грицкалица)- барови, паб и слично.	0

Б. Величина објекта	Број радника у производном делу објекта	Број бодова
Велики	Преко 10	30
Средњи	Од 5-10	15
Мали	Испод 5	5

В. Трајање обављања делатности	Број бодова
До 30 дана	50
Сезонски	30
Стално	0

Фактори који се користе при категоризацији ризика објекта 2

Г. Резултати службене контроле (налаз након примене контролне листе за хигијену)	Број бодова
Низак степен поштовања прописа	50
Средњи степен поштовања прописа	15
Висок степен поштовања прописа	0

Д. Резултати службене контроле (налаз након примене контролне листе за HACCP)	Број бодова
Није успостављен, субјекат нема процедуре управљања безбедношћу храном	50
Неефикасан систем – низак степен поштовања прописа	30
Успостављен систем са мањим неусаглашеностима - средњи степен поштовања прописа	15
Успостављен и ефикасан систем – висок степен поштовања прописа	0

Категоризација ризика објекта

- $\Sigma = (A+B) \times 0.3 + (B \times 0.1) + (Г+Д) \times 0.6$

Категорија ризика	Σ	Учесталост контроле
Висок ризик	67.5 и више	Једном у 12-18 месеци
Средњи ризик	67.4 - 30	Једном у 24-36 месеци месеци
Низак ризик	29.9 - 20	Једном у 48-60 месеци/ на захтев самог субјекта или по основаној пријави везаној за безбедност хране. Документарна контрола једном годишње на основу достављених резултата самоконтроле.
Незнатан ризик	19.9 и мање	Само на захтев самог субјекта или по основаној пријави везаној за безбедност хране, без редовне контроле. Документарна контрола једном годишње на основу достављених резултата самоконтроле.

Контролне листе



Republika Srbija
Ministarstvo poljoprivrede,
šumarstva i vodoprivrede

HORES ★ ★ ★ ★ ★ 1932
POSLOVNO UDRUŽENJE
HOTELSKO UGOSTITELJSKE
PRIVREDE SRBIJE



USAID
OD AMERIČKOG NARODA

Зашто су уведене контролне листе?

- Да би:
 - ✓ Субјекти јасно знали које захтеве треба да испуне.
 - ✓ Сви инспектори имали исте захтеве.
 - ✓ Могло да се процени како су субјекти испунили захтеве.
 - ✓ Послужиле као запис – потврда о томе како је и колико субјекат испунио захтеве.
 - ✓ Послужиле за упоређивање између две контроле
 - ✓ Извршили рекатегоризацију објекта према стварном ризику.

Контролне листе за угоститељске објекте

- Покривају све предусловне програме и следљивост
 - ✓ Прилагођене су да ли се у објекту припрема храна или не.
 - ✓ Посебна контролна листа за објекте на отвореном.
- Посебна контролна листа се користи за проверу примене HACCP принципа.

Самопроцена



Republika Srbija
Ministarstvo poljoprivrede,
šumarstva i vodoprivrede



USAID
OD AMERIČKOG NARODA

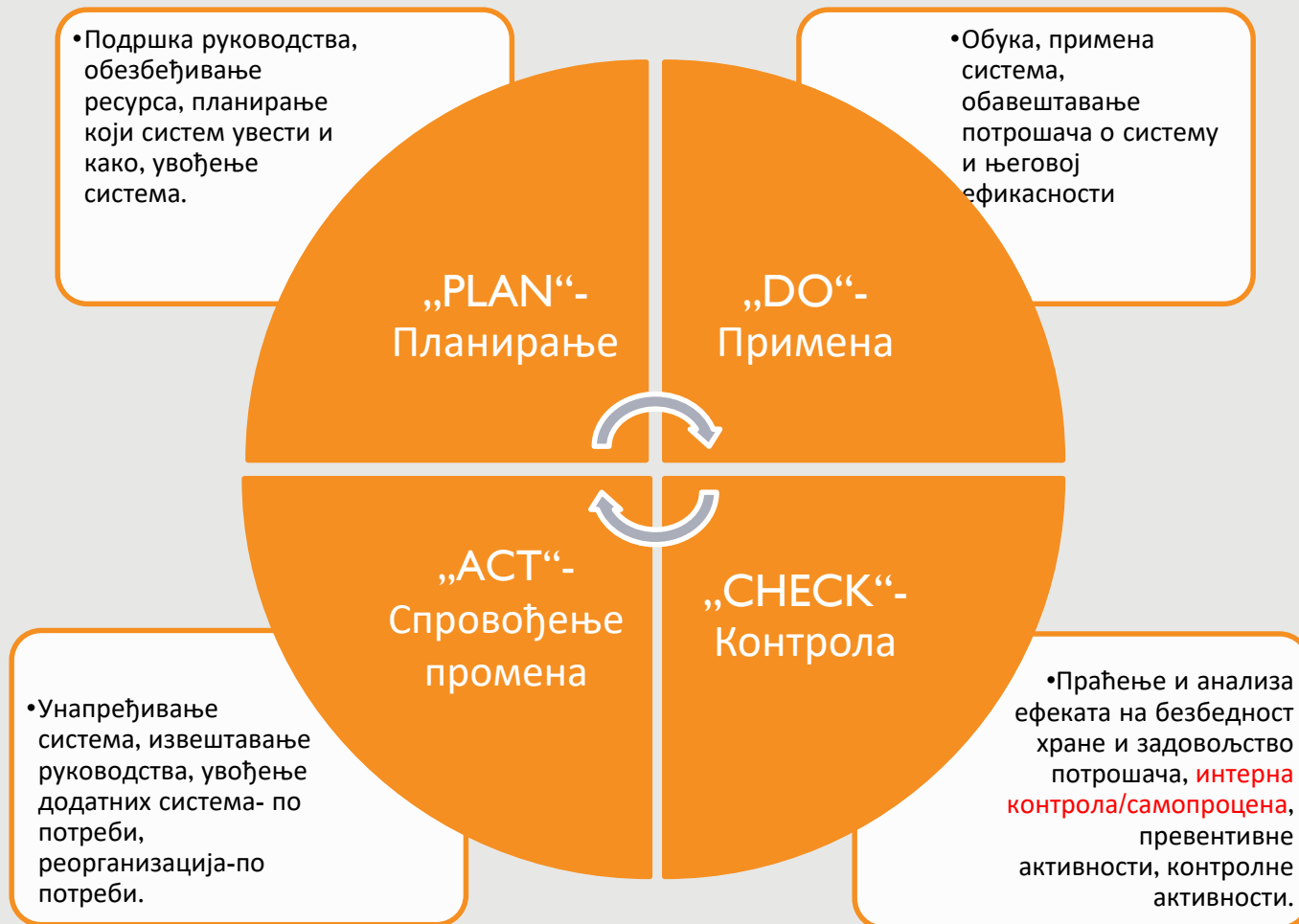
Зашто је уведена самопроцена?

- Циљ је обавезати субјекте да редовно проверавају свој систем безбедности хране.
- Дужност субјекта је да се непрекидно стара о безбедности хране.
- Субјекат мора да стекне увид у стање свог система безбедности хране - једини начин да разуме где је потребно да побољша систем.
- Инспекција врши контролу повремено - спрам нивоа ризика сваког појединачног објекта.
- Поредећи резултате самоконтроле са стањем које инспектор затекне у редовној контроли, могуће је боље разумети како заиста функционише систем безбедности хране у објекту и колико су запослени обучени из домена безбедности хране.

Самопроцена – унапређење система безбедности хране

- Резултат самопроцене треба да буде објективна слика у којој мери је успостављен и како функционише систем безбедности хране у објекту.
- Базирана је на позитивним искуствима са редовном интерном провером система безбедности хране (ISO 22000, IFS, BRC, итд.)
- Редовна самопроцена скреће пажњу на потенцијалне опасности и оне могу на време бити отклоњене.

Систем безбедности хране се базира на PDCA моделу



Листе за самопроцену

- Сваки субјекат је дужан да најмање један пут у 12 месеци изврши самопроцену свог система безбедности хране и да податке о томе достави Ветеринарској инспекцији.
- Контролне листе за самопроцену служе:
 - ✓ Да субјекат анализира стање безбедности хране у објекту и на основу резултата побољша постојећи систем
 - ✓ Да Ветеринарска инспекција стекне увид у:
 - ❖ редовност самопроцене
 - ❖ меру у којој субјекат разуме захтеве који се односе на безбедност хране.
- За самопроцену, субјекти користе посебне листе и достављају их емаилом Ветеринарској инспекцији.

Циљеви које желимо дугорочно
да постигнемо



Republika Srbija
Ministarstvo poljoprivrede,
šumarstva i vodoprivrede

★★★★★ 1932
HORES
POSLOVNO UDRUŽENJE
HOTELSKO UGOSTITELJSKE
PRIVREDE SRBIJE



USAID
OD AMERIČKOG NARODA

Унапређење стања безбедности хране у угоститељским објектима у периоду 2020-2025

- Јасно идентификовање нивоа ризика за сваки појединачни објекат.
- Значајно смањење броја високо ризичних и значајно повећање броја ниско ризичних објеката.
- Контрола објеката са незнатним ризиком само по потреби.
- Планирање учесталости званичних контрола спрам нивоа ризика објеката.
- Смањење оптерећења које субјекти имају због учесталих инспекција.
- Рационално коришћење ресурса у инспекцији.
- Веће поверење корисника у безбедност хране у угоститељским објектима.

Ветеринарска инспекција
ХВАЛА НА ПАЖЊИ



Republika Srbija
Ministarstvo poljoprivrede,
šumarstva i vodoprivrede

★★★★★ 1932
HORES
POSLOVNO UDRUŽENJE
HOTELSKO UGOSTITELJSKE
PRIVREDE SRBIJE



USAID
OD AMERIČKOG NARODA