

ZAKONODAVSTVO EU ZAKONODAVSTVO SRBIJE

BEZBEDNOST HRANE – ne može biti APSOLUTNA!
“DOVOLJNO BEZBEDNA” / koncept bezbednosti –
KONCEPT PRIHVATLJIVOG NIVOA RIZIKA

IGNORANTIA IURIS NOCET / IGNORANTIA IURIS NON EXCUSAT

QUOTAS about (Food) SAFETY

- “*Salus populi suprema lex*,” the Romans used to say. “*The people's safety is the highest law.*” They were right, but are we getting carried away?
- Despite the fact that thousands of employees have been trained in food safety around the world, millions have been spent globally on food safety research, and countless inspections and tests have been performed at home and abroad, food safety remains a significant public health challenge. Why is that? The answer to this question reminds me of a quote by Elliot M. Estes, who said, “*If something has been done a particular way for 15 or 20 years, it's a pretty good sign, in these changing times, that it is being done the wrong way.*” To improve food safety, we have to realize that it's more than just food science; it's the behavioral sciences too.

ČINJENICE

- “AGRO-INDUSTRY” – važan ekonomski sektor u EU; preko 48 miliona zaposlenih; 750 biliona evra godišnje
- Preko 200 bolesti koje se putem hrane prenose sa životinja na ljudе
- Predviđanja: 2030. 8 miliona ljudi – potreba da se proizvodnja hrane poveća za 40%

U zadnjih deset godina EU potrošila 3,3 biliona evra na “food safety policy”, uključujući 2,2 biliona na eradicaciju bolesti životinja.

Planirani EU budžet za period 2014-2020 2,2 biliona evra:

1. Eradikacija bolesti životinja
2. “EU emergency veterinary fund”, uključujući EU referentne laboratorije, trening programe i banke vakcina.

RAZVOJ

□ RIMSKI SPORAZUM – SPORAZUM O OSNIVANJU EEC (1957.)

1. JEDINSTVENO TRŽIŠTE
2. ZAJEDNIČKA AGRARNA POLITIKA
(Common AGRICULTURAL POLICY – CAP)
3. PRIORITET PROIZVODA IZ EU
4. FINANSIJSKA SOLIDARNOST

**43% ukupnog budžeta EU odlazi na ruralni razvoj i
sprovоđenje poljoprivredne politike EU**

RAZVOJ

- ❖ “food scares” situacija - BSE, kontaminacija dioksinom u Belgiji, GMO, „Jack in the Box“ *E. coli* slučajevi oboljenja – sredina 1990.-tih – poljuljano poverenje, potreba revizije
- ❖ 1997. EC – GREEN PAPER on FOOD LAW – pokretanje javne debate
- ❖ **WHITE PAPER ON FOOD SAFETY**, januar 2000. – predlog transformacije politike u proaktivni, dinamični, koherentni i sveobuhvatni instrument sa ciljem osiguranja visokog nivoa zdravlja ljudi i zaštite potrošača

-
1. Novi sistem za procenu rizika baziranim na principima izvrsnosti, transparentnosti i nezavisnosti
 2. Formiranje javnih agencija za HRANU i ZDRAVLJE
 3. Veći stepen suradnje između zemalja članica EU

KRAJNJI REZULTAT

2002, the Council of the EU and the European Parliament – Savet EU i Evropski Parlament usvajaju

Regulativu/Uredbu (EC) No. 178/2002 – GENERAL FOOD LAW (GFL)

PRINCIPI POLITIKE BEZBEDNOSTI HRANE

integrisani pristup; primarna odgovornost, sledljivost hrane, i njenih sastojaka; transparentnost, analiza rizika

EUROPEAN COMMISSION (EC)

DIREKTIVE

VS

REGULATIVE

- cilj je postavljen, ali dozvoljava se nacionalnoj vlasti da odredi kako (**NA KOJI NAČIN**) u ostvarivanju tog cilja; ne može se sprovoditi u zemlji članici **PRE** prethodne implementacije u nacionalnu legislativu

- “directly applicable”
- direktno primenjiv
- postaje **ZAKON** za sve zemlje članice odmah po stupanju na snagu, bez potrebe menjanja nacionalne legislative

HORIZONTALNE – pokrivaju jedan aspekt npr. HIGIJENA kroz sve kategorije proizvoda
VERTIKALNE – primenjuju se na pojedinu grupu proizvoda

Regulativa (Uredba) o mikrobiološkim kriterijumima za hranu (EC) 2073/2005, (EC) 1441/2007 (EU) 365/2010....2017/1495

- Mikrobiološki kriterijum - kriterijum koji utvrđuje prihvatljivost jednog proizvoda, serije proizvoda ili procesa, na temelju odsutnosti, prisutnosti ili broja MO i/ili količine njihovih toksina/metabolita po jedinici mase, volumena, površine ili serije

- Primjena mikrobioloških kriterijuma je sastavni dio sistema samokontrole.

- Mikrobiološki kriterijumi su namenjeni da se koriste za validaciju i verifikaciju procedura Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP) i dobre higijenske prakse.

USA

[http://www.europarl.europa.eu/RegData/etudes/STUD/2015/536324/IPOL_STU\(2015\)536324_EN.pdf](http://www.europarl.europa.eu/RegData/etudes/STUD/2015/536324/IPOL_STU(2015)536324_EN.pdf)

3. STRUCTURE OF THE FOOD SAFETY AND CONTROL SYSTEM IN THE USA

KEY FINDINGS

- Regulation exists at the federal, state, and local level
- The main federal agencies are the Food and Drug Administration (FDA) and the Department of Agriculture (USDA)
- Within USDA the main agency is the Food Safety Inspection Service (FSIS)
- The FDA has responsibility for 80% of food whilst FSIS regulates meat, poultry and eggs, although some overlap does occur
- Federal regulations govern interstate trade, imports and exports whilst State and local regulations govern intrastate trade
- The main federal regulations are the Food Drug and Cosmetic Act 1938, The Meat Inspection Act, The Poultry Inspection Act, The Egg Inspection Act
- The recent Food Modernisation Safety Act 2011 aims to improve food safety and mostly impacts on the activities of the FDA

This chapter provides an overview of the structure of the food safety and control system in USA.

The safety and quality of the US food supply is governed by a highly complex system which is collectively administered by fifteen agencies and stems from at least thirty laws (GAO, 2011).

The food supply chain in USA is regulated at the Federal (national), state and local level and by a number of agencies. Federal (National) law regulates interstate and international trade whilst state governments regulate intrastate businesses.

Thus the food safety system consists of federal agencies exercising designated food safety responsibilities in accordance with the main authorising statutes. Individual states may supplement these with their own statutes, regulations and agencies for regulating and inspecting food safety and quality.

ЗАКОНОБЕЗБЕДНОСТИ ХРАНЕ (Сл. гласник РС бр. 41/2009 и 17/2019)

I. ОСНОВНЕ ОДРЕДБЕ

Предмет уређења

Члан 1.

Овим законом уређују се општи услови за безбедност хране и хране за животиње, обавезе и одговорности субјекта у пословању храном и храном за животиње, систем брзог обавештавања и узбуњивања, хитне мере и управљање кризним ситуацијама, хигијена и квалитет хране и хране за животиње.

Изузеци од примене

Члан 2.

Одредбе овог закона не односе се на примарну производњу хране, припрему, руковање, односно складиштење хране за потребе сопственог домаћинства, као и на храну за животиње које не служе за производњу хране.

Циљ закона

Члан 3.

Циљ овог закона је да обезбеди висок ниво заштите живота и здравља људи и заштита интереса потрошача, укључујући начело поштења и савесности у промету храном, узимајући у обзир када је то могуће заштиту здравља и добробити животиња, као и здравља биља и заштите животне средине.

V BEZBEDNOST HRANE I HRANE ZA ŽIVOTINJE

1. Opšti uslovi za bezbednost hrane

Zabrana

Član 25

- Zabranjeno je stavljanje u promet hrane koja nije bezbedna.
- Hrana nije bezbedna, ako je štetna po zdravlje ljudi i ako nije pogodna za ishranu ljudi.

Hrana nije pogodna za ishranu ljudi, ako je ta hrana neprihvatljiva za upotrebu kojoj je namenjena, zbog kontaminacije spoljnim ili nekim drugim faktorom, kao i zbog truljenja, kvarenja ili raspadanja i isteklog roka trajanja za proizvode označene rokom trajanja "upotrebljivo do" u skladu sa propisima kojima se bliže propisuje deklarisanje hrane.

Hrana nije bezbedna ukoliko sadrži:

- 1) sredstva za zaštitu bilja, biocide ili kontaminante ili njihove metabolite ili proizvode razgradnje iznad maksimalno dozvoljenih koncentracija;
- 2) sredstva za zaštitu bilja, odnosno biocide čija upotreba nije odobrena ili dozvoljena;
- 3) supstance sa farmakološkim dejstvom ili njihove metabolite koji se ne smeju давати животинјама које služe за производњу hrane ili prekoračuju maksimalno dozvoljene količine остатаца или нису одобрени или регистровани за примену на животинјама које služe за производњу hrane или нису одобрени као адитиви у храни за животине које služe за производњу hrane;
- 4) supstance sa farmakološkim dejstvom ili njihove metabolite kod lečenih животinja, a da nije испоштован propisani period karence;
- 5) mikroorganizme, virus, parazite i njihove razvojne oblike koji predstavljaju opasnost за здравље људи;
- 6) materije (физичке, хемијске, радиоактивне) које same ili zajedno sa другим материјама прелaze максимално dozvoljene vrednosti i predstavljaju opasnost по здравље људи.

Pravilnici doneti na osnovu Zakona o bezbednosti hrane:

- Pravilnik o veterinarsko-sanitarnim uslovima, odnosno opštim i posebnim uslovima za higijenu hrane životinjskog porekla, kao i o uslovima higijene hrane životinjskog porekla (Sl. glasnik RS, broj 25/11 i izmena 27/14)
- Pravilniku o kvalitetu proizvoda od mleka i starter kultura (Sl. glasnik RS, br. 33/10 izmene i dopune 69/10 i 43/13)
- Pravilnik o opštim i posebnim uslovima higijene hrane u bilo kojoj fazi proizvodnje, prerade i prometa (Sl. glasnik RS broj 72/10 i 62/2018)
- Pravilnik o deklarisanju, označavanju i reklamiranju hrane (Sl. glasnik RS 19/2017)
- Pravilnik o prehrabbenim i zdravstvenim izjavama (Sl. glasnik RS br. 51/2018 i 103/2018)

Pravilnik o opštim i posebnim uslovima higijene hrane u bilo kojoj fazi proizvodnje prerade i prometa (Sl. glasnik RS broj 72/10 i 62/18)

MIKROBIOLOŠKI KRITERIJUMI

- Definicije pojedinih izraza upotrebljenih u pravilniku

- Opšti deo

- Prilog 1.
 - ✓ Kriterijumi bezbednosti hrane,
 - ✓ Kriterijumi higijene u procesu proizvodnje,
 - ✓ Pravila za uzimanje uzoraka i pripremu uzoraka za ispitivanje.

- Mikrobiološki kriterijumi sadrže:
 - ✓ Kategoriju hrane,
 - ✓ Spisak značajnih mikroorganizama, toksina i metabolita;
 - ✓ Plan uzorkovanja (broj jedinica uzorka (n) i broj ispitivanih jedinica uzorka (c) koje moraju da zadovolje postavljene granične vrednosti);
 - ✓ Granične vrednosti (m, M)
 - ✓ Referentne metode ispitivanja
 - ✓ Fazu u kojoj se kriterijum primenjuje.
 - ✓ Aktivnosti koje će biti preduzete ako kriterijum nije zadovoljen.

PRIMER:

Any
Questions