

MINISTARSTVO GOSPODARSTVA, RADA I PODUZETNIŠTVA



# Sigurnost hrane

Minivodič za poslovnu zajednicu



EU CARDS projekt

**BIZ**impact

Poboljšavanje informiranosti  
hrvatske poslovne zajednice

Ministarstvo gospodarstva, rada i poduzetništva | [www.mingorp.hr](http://www.mingorp.hr)



Hrvatska agencija za malo gospodarstvo | [www.hamag.hr](http://www.hamag.hr)



Hrvatska gospodarska komora | [www.hgk.hr](http://www.hgk.hr)



Hrvatska obrtnička komora | [www.hok.hr](http://www.hok.hr)



Hrvatska udruga poslodavaca | [www.hup.hr](http://www.hup.hr)



MINISTARSTVO GOSPODARSTVA, RADA I PODUZETNIŠTVA



# Sigurnost hrane

Minivodič za poslovnu zajednicu



HZN

Hrvatski zavod za norme  
Croatian Standards Institute



EU CARDS projekt



Poboljšavanje informiranosti  
hrvatske poslovne zajednice

## PREDGOVOR

U procesu pridruživanja Europskoj uniji Republika Hrvatska provodi promjene zakona i propisa koje će znatno utjecati na poslovnu zajednicu. Te su promjene nužne kako bi hrvatske tvrtke zadovoljile standarde Europske unije i bile konkurentne kako na tržištu EU-a tako i na globalnom tržištu.

Ministarstvo gospodarstva, rada i poduzetništva svjesno je da zakonske promjene mogu stvoriti poteškoće hrvatskim tvrtkama i da im treba stalno davati pravodobne informacije kako bi uskladile poslovanje s novim propisima i standardima. Uz to, nova pravila donose tvrtkama dodatne troškove u pogledu vremena, opreme i zaposlenika.

Svjesni smo i specifične situacije u kojoj se nalaze naši mali i srednji poduzetnici, koji čine gotovo 99% ukupnog poslovnog sektora. Za razliku od velikih tvrtki, oni uglavnom nemaju zaposlenike specijalizirane za praćenje promjena zakona i propisa.

Kako bi pomoglo malim i srednjim poduzetnicima da svoje poslovanje usklade sa zakonskim promjenama, Ministarstvo gospodarstva, rada i poduzetništva pripremio je, uz potporu projekta *BIZimpact*, koji se financira sredstvima Europske unije, niz minivodiča za sljedeća zakonska područja:

- Javna nabava
- Norme za industrijske proizvode
- Prava intelektualnog vlasništva
- Sigurnost hrane
- Zaštita okoliša
- Zaštita potrošača
- Zaštita tržišnog natjecanja i državne potpore

Minivodiči upoznaju male i srednje poduzetnike s nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom Europske unije, daju pregled izvora informacija i potpora koje su im dostupne u zemlji i šire te upozoravaju na ono što moraju učiniti kako bi se prilagodili novim pravilima.

Ministarstvo gospodarstva, rada i poduzetništva ažurirat će minivodiče svake godine i informirati Vas o promjenama u svakome od spomenutih područja. Nadamo se da će Vam ovaj minivodič pomoći pri provedbi propisa i norma u poslovanju te i na taj način pomoći pri poslovanju i povećanju Vaše konkurentnosti u ovom trenutku važnom za razvoj hrvatskoga gospodarstva.

POTPREDSJEDNIK VLADE REPUBLIKE HRVATSKE  
I MINISTAR GOSPODARSTVA, RADA I PODUZETNIŠTVA

Damir Polančec, dipl. ing.

## ZAHVALA

Ovaj minivodič izrađen je u okviru projekta *BIZimpact* koji se financira sredstvima Europske unije, a u suradnji s Ksenijom Boroš, dr.vet.med., načelnicom Odjela za opću higijenu i opća pravila kontrole hrane u Upravi za sigurnost i kakvoću hrane Ministarstva poljoprivrede, ribarstva i ruralnog razvoja, te predstavnicima Ministarstva gospodarstva, rada i poduzetništva, Ministarstva zdravstva i socijalne skrbi, Hrvatskog zavoda za norme te tvrtke Biotechnicon poduzetnički centar d.o.o.

Idejno rješenje i koordinacija: Ricardo Pinto, voditelj projektnog tima, BIZimpact  
Prijevod: Lana Dodig, BIZimpact

## SUBJEKTI U POSLOVANJU S HRANOM

Hrana koja se stavlja na domaće ili međunarodno tržište mora biti sigurna za konzumaciju i dobre kvalitete te ne smije uzrokovati bolesti ljudi. To je postao jedan od bezuvjetnih zahtjeva kad je u pitanju trgovina hranom – zahtjev potrošača, kao i hrvatskog i europskog zakonodavstva.

RH kao zemlja kandidatkinja ima obvezu usklađivanja zakonodavstva s pravnom stečevinom EU-a. Sigurnost hrane je jedno od zahtjevnijih područja i u okviru pregovora obuhvaćeno je Poglavljem 12. – Sigurnost hrane, veterinarstvo i fitosanitarna politika.

Bitno je spomenuti da se zakonodavstvo u području sigurnosti hrane znatno mijenjalo u zadnjih nekoliko godina i u EU. U cijelosti je izmijenjen pristup sigurnosti hrane. Novim je zakonodavstvom obuhvaćen cjelokupan proizvodni lanac počevši od polja odnosno farme na kojoj se životinje uzgajaju pa sve do proizvodnje hrane odnosno krajnjeg potrošača. Subjektima u poslovanju s hranom je pak dana primarna odgovornost. Nastavno na nastale izmjene u zakonodavstvu, pred proizvođače su postavljeni visoki standardi sigurnosti i kvalitete hrane.

U današnjem proizvodnom i trgovinskom okruženju, potrošači očekuju korist od većeg izbora roba i usluga, nižih cijena i više informacija. Žele da kupljena roba bude kvalitetna, jednostavna za uporabu, no jednako tako sigurna i prihvatljiva za okoliš.

## ZAKONODAVSTVO

### Zakonodavstvo u području sigurnosti hrane – Higijenski paket

Novi pristup sigurnosti hrane postavljen je donošenjem europskog zakona o hrani – Uredbe (EC) 178/2002 Europskog parlamenta i Vijeća od 28. siječnja 2002. godine o općim načelima i uvjetima propisa o hrani kojom se osniva Europska uprava za sigurnost hrane (European Food Safety Authority – EFSA) te utvrđuju postupci u predmetu zdravstvene ispravnosti hrane. Nastavno na donošenje europskog zakona o hrani, 2004. godine donesen je cijeli niz uredbi koje daljnje uređuju područje higijene i službenih kontrola vezano uz proizvodnju, preradu i distribuciju hrane, a koje su popularno nazvane „higijenski paket“. Iste su u EU stupile na snagu 01. siječnja 2006. godine i odredile temelje sustava sigurnosti hrane u čitavome lancu hrane „od polja do stola“.

Republika Hrvatska prati izmjene EU zakonodavstva u području sigurnosti hrane od 2003. godine. 2007. godine usvojen je novi Zakon o hrani (NN br. 46/07, 155/08) i isti je dao okvir za usklađivanje s pravnom stečevinom EU u području sigurnosti hrane, a naročito u odnosu na organizaciju službenih kontrola, pravila higijene te pravila sigurnosti hrane. Zakonom o hrani preuzete su odredbe Uredbe (EZ) br. 178/2002.

Zakon o hrani (NN br. 46/07, 155/08) daje opće odredbe propisa o hrani, propisuje zahtjeve za sigurnost hrane i hrane za životinje i obveze subjekata u poslovanju s hranom i hranom za životinje, utvrđuje sustave službenih kontrola, laboratorijskih postupaka, upravljanje krizom, sustav brzog uzbunjivanja, te higijenu hrane i hrane za životinje. Zakonom o hrani također su propisani i opći zahtjevi kakvoće i označavanja hrane i hrane za životinje, kao i opći zahtjevi za hranu i hranu za životinje koja sadrži ili se sastoji ili je proizvedena od genetski modificiranih organizama.

Neophodno je naglasiti da su prema odredbama *Zakona o hrani*, subjekti u poslovanju s hranom primarno odgovorni za hranu u svim fazama proizvodnje, prerade i distribucije koje su pod njihovom kontrolom.

Temeljna odredba *Zakona o hrani* koja najviše utječe na sustav kontrole sigurnosti hrane jest obveza uvođenja sustava samokontrole utemeljene na načelima sustava analize opasnosti i kritičnih kontrolnih točaka (engl. Hazard Analysis and Critical Control Point; u daljnjem tekstu HACCP) za sve objekte u poslovanju s hranom, osim na razini primarne proizvodnje, te obveza primjene dobre higijenske prakse za sve objekte uključujući primarnu proizvodnju. Ista je odredba stupila na snagu 01. siječnja 2009. godine.

Prema odredbama *Zakona o hrani*, Ministarstvo poljoprivrede, ribarstva i ruralnog razvoja (MPRRR) određeno je za središnje tijelo državne uprave nadležno za zdravstvenu ispravnost, higijenu i kakvoću hrane i hrane za životinje, te za organizaciju službenih kontrola i predstavlja kontakt točku prema Europskoj komisiji, a MPRRR, Ministarstvo zdravstva i socijalne skrbi te Državni inspektorat definirani su kao tijela nadležna za provođenje inspekcije.

Nastavno na usvajanje *Zakona o hrani*, izrađeni su i objavljeni pripadajući provedbeni pravilnici (usklađeni s EU zakonodavstvom) kako slijedi:

- Pravilnik o higijeni hrane (NN br. 99/07, 27/08); *usklađen s Uredbom 852/2004*,
- Pravilnik o higijeni hrane životinjskog podrijetla (NN br. 99/07); *usklađen s Uredbom 853/2004*,
- Pravilnik o službenim kontrolama koje se provode radi verifikacije postupanja u skladu s odredbama propisa o hrani i hrani za životinje, te propisa o zdravlju i zaštiti životinja (NN br. 99/07, 74/08); *usklađen s Uredbom 882/2004*,
- Pravilnik o službenim kontrolama hrane životinjskog podrijetla (NN br. 99/07); *usklađen s Uredbom 854/2004*,
- Pravilnik o mikrobiološkim kriterijima za hranu (NN br. 74/08, 156/08); *usklađen s Uredbom 2073/2005*,
- Pravilnik o provedbenim mjerama za određene proizvode na koje se primjenjuju propisi o hrani (NN br. 154/08); *usklađen s Uredbom 2074/2005*.
- Pravilnikom o označavanju, reklamiranju i prezentiranju hrane (NN br. 41/08) (usklađen s Direktivama 2000/13/EZ, 87/250/EEZ, 89/396/EEZ, 2008/5/EZ, 2002/67/EZ, 1999/10/EZ te Uredbom (EZ) br. 608/2004.

Također, donesen je i:

- Pravilnik o vođenju upisnika registriranih i odobrenih objekata te o postupcima registracije i odobravanja objekata u poslovanju s hranom (NN br. 125/08)

Pravilnikom o higijeni hrane propisani su zahtjevi higijene kojima moraju udovoljavati svi subjekti koji posluju s hranom bez obzira proizvode li hranu životinjskog ili neživotinjskog podrijetla. U slučaju proizvodnje hrane životinjskog podrijetla, subjekti koji posluju s hranom moraju, osim zahtjeva propisanih *Pravilnikom o higijeni hrane* udovoljavati i posebnim pravilima o higijeni hrane životinjskog podrijetla propisanim *Pravilnikom o higijeni hrane životinjskog podrijetla*.

Također, subjekti u poslovanju s hranom obvezni su pridržavati se odredbi *Pravilnika o mikrobiološkim kriterijima za hranu* kojim su preuzete odredbe Uredbe Komisije (EZ) br. 2073/2005. Isti stupa na snagu 01. srpnja 2009. godine.

Područje službenih kontrola određeno je pak Pravilnikom o službenim kontrolama koje se provode radi verifikacije postupanja u skladu s odredbama propisa o hrani i hrani za životinje, te propisa o zdravlju i zaštiti životinja kao općim propisom. U slučajevima kada se službene kontrole odnose na hranu životinjskog podrijetla pored navedenog općeg propisa tijela za provođenje inspekcije primjenjuju i odredbe Pravilnika o službenim kontrolama hrane životinjskog podrijetla.

Obzirom na dane im odgovornosti u skladu s odredbama Zakona o hrani i pripadajućim provedbenim propisima obvezni su udovoljavati propisanim zahtjevima.

Pravilnikom o vođenju upisnika registriranih i odobrenih objekata te o postupcima registracije i odobravanja objekata u poslovanju s hranom (NN br. 125/08) propisan je postupak registracije ili odobravanja objekata u poslovanju s hranom, način vođenja upisnika objekata u poslovanju s hranom te uvjeti pod kojima subjekti u poslovanju s hranom životinjskog podrijetla u području primarne proizvodnje hrane stavljaju na tržište manje količine takvih proizvoda krajnjem potrošaču ili drugim objektima u maloprodaji, koji neposredno opskrbljuju krajnjeg potrošača.

## UTJECAJ NA HRVATSKO GOSPODARSTVO

### Registracija i odobravanje objekata

Prema *Zakonu o hrani* „subjekt u poslovanju s hranom“ podrazumijeva svaku fizičku ili pravnu osobu koja je odgovorna osigurati nesmetanu provedbu odredbi propisa o hrani unutar poslovanja kojim upravlja.

Oni mogu stavljati proizvode na tržište jedino ako su pripremljeni i ako se njima rukovalo isključivo u objektima koji zadovoljavaju odredbe o općim pravilima higijene i, ukoliko je propisano, odredbe o posebnim pravilima higijene hrane životinjskog podrijetla te ako su takvi objekti registrirani odnosno odobreni prema odredbama Pravilnika o vođenju upisnika registriranih i odobrenih objekata te o postupcima registracije i odobravanja objekata u poslovanju s hranom (NN br. 125/08)

Subjekt u poslovanju s hranom životinjskog podrijetla prema odredbama istoga Pravilnika podnosi zahtjev za registraciju ili odobravanje Ministarstvu poljoprivrede, ribarstva ili ruralnog razvoja – Upravi za veterinarstvo, dok subjekti u poslovanju s hranom neživotinjskog podrijetla i ostali subjekti u poslovanju s hranom navedeni u članku 21. predmetnog Pravilnika podnose zahtjev za registraciju Ministarstvu zdravstva i socijalne skrbi.

Registrirani i odobreni objekti moraju biti upisani u upisnik registriranih odnosno odobrenih objekata koji posluju s hranom sukladno odredbama članka 3., 7. i 23. navedenoga Pravilnika prema propisanim nadležnostima pri Ministarstvu poljoprivrede, ribarstva i ruralnog razvoja odnosno Ministarstvu zdravstva i socijalne skrbi.

## Obveze subjekata u poslovanju hranom

Općenito, sukladno danim odgovornostima subjekti u poslovanju s hranom kao primarno odgovorni za hranu u svim fazama proizvodnje, prerade i distribucije koje su pod njihovom kontrolom dužni su osigurati da hrana koju stavljaju na tržište bude u skladu s propisanim zahtjevima iz gore navedenih pravilnika. To se prvenstveno odnosi na:

- ispunjavanje zahtjeva higijene
- obvezu uvođenja sustava samokontrole utemeljene na načelima HACCP sustava
- osiguravanje sljedivosti u svim fazama proizvodnje, prerade i distribucije hrane, hrane za životinje, životinja koje se koriste za proizvodnju hrane i bilo koje druge tvari koja je namijenjena ugradnji ili se može očekivati da će biti ugrađena u hranu ili hranu za životinje te povlačenje proizvoda s tržišta u slučaju sumnje u zdravstvenu ispravnost
- ispunjavanje zahtjeva u odnosu na označavanje hrane
- ispunjavanje zahtjeva s područja kvalitete hrane za pripadajuću djelatnost i proizvode.

*Primjer obveza pri provedbi odredbi Zakona o hrani za ugostiteljsku djelatnost i proizvodnju mliječnih proizvoda*

<u>Ugostiteljski objekt</u>	<u>Objekt za proizvodnju mliječnih proizvoda</u>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Registracija objekta pri Ministarstvu zdravstva i socijalne skrbi, a prema <i>Pravilniku o vođenju upisnika registriranih i odobrenih objekata te o postupcima registriranja i odobravanja objekata u poslovanju s hranom</i></li> <li>■ Udovoljavanje zahtjevima propisanim <i>Zakonom o hrani i Pravilnikom o higijeni hrane</i>:</li> <li>■ ispunjavanje zahtjeva higijene</li> <li>■ provedba analize rizika u skladu s HACCP načelima</li> <li>■ provedba dobre higijenske prakse</li> <li>■ Suradnja s nadležnom županijskom sanitarnom inspekcijom koja obavlja nadzor nad proizvodnjom.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Odobravanje objekta od strane Ministarstva poljoprivrede, ribarstva i ruralnog razvoja, a prema <i>Pravilniku o vođenju upisnika registriranih i odobrenih objekata te o postupcima registriranja i odobravanja objekata u poslovanju s hranom</i></li> <li>■ Udovoljavanje zahtjevima <i>Zakona o hrani, Pravilnika o higijeni hrane i Pravilnika o higijeni hrane životinjskog podrijetla</i>:</li> <li>■ ispunjavanje zahtjeva higijene</li> <li>■ provedba analize rizika u skladu s HACCP načelima</li> <li>■ provedba dobre higijenske prakse</li> <li>■ Suradnja s nadležnom županijskom veterinarskom inspekcijom koja obavlja nadzor nad proizvodnjom.</li> </ul>

Oba objekta obvezna su udovoljavati zahtjevima higijene propisanim Pravilnikom o higijeni hrane, koji ukratko uključuju sljedeće:

*Izgradnja, lokacija i veličina objekta* u kojem se posluje s hranom moraju biti takvi da:

- omogućuju odgovarajuće održavanje, čišćenje i dezinfekciju
- sprečavaju kontaminaciju putem zraka
- sprečavaju nakupljanje nečistoće, doticaj s otrovnim materijalima, stvaranje kondenzacije ili neželjene plijesni na površinama
- omogućuju zaštitu od kontaminacije, naročito suzbijanje štetočina
- prema potrebi osiguravaju odgovarajuće temperaturne uvjete za rukovanje i skladištenje hrane
- osiguravaju odgovarajući broj zahoda s tekućom vodom, koji ne smiju voditi izravno u prostorije u kojima se rukuje hranom
- osiguravaju odgovarajući broj umivaonika za pranje ruku smještenih na prikladnim mjestima, koji moraju imati toplu i hladnu tekuću vodu, sredstva za pranje ruku i higijensko sušenje.

*Podovi*

- podovi moraju biti od nepropusnoga, neupijajućeg, perivog i neotrovnog materijala, a ako je prikladno, moraju omogućavati odgovarajuću površinsku odvodnju.

*Zidovi*

- moraju biti izrađeni od nepropusnoga, neupijajućeg, perivog i neotrovnog materijala te moraju biti glatki do visine primjerene radnjama koje se obavljaju.

*Stropovi*

- stropovi ili, ako nema stropova, unutarnja površina krova te stropne konstrukcije moraju biti izvedene i izrađene tako da sprečavaju nakupljanje nečistoća i smanjuju kondenzaciju vodene pare te sprečavaju razvoj neželjene plijesni i rasipanje čestica.

*Prozori i drugi otvori*

- moraju biti izvedeni tako da sprečavaju nakupljanje nečistoća
- prozori koji imaju izravan otvor prema vanjskomu okolišu moraju imati zaštitne mrežice koje se mogu lako skidati radi čišćenja
- vrata moraju biti glatke površine izrađene od neupijajućeg materijala da se mogu lako čistiti, i prema potrebi, dezinficirati.

*Površine, uključujući površinu opreme*

- moraju biti od glatkoga, perivog i neotrovnog materijala otpornog na koroziju, održavani u dobrome stanju i biti prikladne za čišćenje i, prema potrebi, dezinficiranje
- prema potrebi mora se osigurati odgovarajući prostor za čišćenje, dezinfekciju i skladištenje radnog pribora, koji mora biti od materijala otpornih na koroziju i koji se lako čiste

- svaki sudoper ili druga oprema predviđena za pranje hrane mora imati odgovarajući dovod tople i hladne vode i mora se redovito čistiti i dezinficirati.

### *Prijevoz*

- prijevozna sredstva ili spremnici koji se upotrebljavaju za prijevoz hrane moraju biti izrađeni tako da omogućuju odgovarajuće čišćenje i/ili dezinfekciju
- prijevozna sredstva ne smiju se upotrebljavati za prijevoz bilo čega drugog osim hrane ako to može dovesti do kontaminacije
- ako se obavlja prijevoz različite robe istovremeno, proizvodi moraju, prema potrebi, biti učinkovito odvojeni.

### *Oprema*

- sav pribor i oprema trebaju biti redovito čišćeni i prema potrebi dezinficirani
- opremu treba dobro održavati i postaviti tako da se omogući lako čišćenje
- prema potrebi, na opremi treba postaviti odgovarajući kontrolni uređaj (za mjerenje temperature, tlaka, protoka i sl.).

### *Otpad*

- iz proizvodnih prostora treba što prije ukloniti otpatke hrane, nejestive nusproizvode i ostatke ambalaže
- spremnici za otpad moraju biti s poklopcem, izrađeni tako da se mogu lako čistiti i dezinficirati
- prostore za privremeno skladištenje otpada treba izvesti tako da se mogu lako čistiti i treba ih zaštititi od štetnika
- pri sakupljanju i iznošenju otpada treba mogućnost kontaminacije hrane svesti na minimum.

### *Opskrba vodom*

- mora biti osigurana dovoljna količina vode za piće
- ako se upotrebljava voda koja nije za piće (za gašenje požara, proizvodnju pare, hlađenje i slične svrhe), ona mora protjecati posebnim, pravilno obilježenim sustavom
- reciklirana voda ne smije se upotrebljavati na mjestima gdje može kontaminirati hranu
- led mora biti napravljen od pitke vode, a led za poleđivanje vode može biti od čiste vode
- para u neposrednom dodiru s hranom ne smije sadržavati tvari opasne za zdravlje.

### *Osobna higijena i izobrazba djelatnika*

- svaka osoba koja radi u prostoru za rukovanje hranom mora održavati visok stupanj osobne higijene te nositi prikladnu zaštitnu odjeću
- osobe koje boluju od bolesti koja se može prenijeti hranom ili osobe s inficiranim ozljedama ne smiju rukovati hranom niti ulaziti u prostor u kojem se rukuje hranom

- osobe koje rukuju hranom moraju biti osposobljene u području higijene hrane u skladu sa zahtjevima posla koji obavljaju
- djelatnici trebaju biti obučeni o primjeni HACCP načela i pohađati program izobrazbe u skladu s posebnim propisima za određeni prehrambeni sektor.

Subjekt u poslovanju s hranom ima obvezu uvođenja sustava samokontrole utemeljene na načelima HACCP sustava. Preporuka je da u izradi i provođenju istoga sudjeluju osobe zaposlene u objektu uz podršku i poticaj uprave. Također je u tim moguće uključiti i vanjske suradnike, tj. konzultante koji imaju iskustva i dovoljno stručnosti u području poslovanja s hranom.

Pri uvođenju sustava samokontrole uz pomoć vanjskih suradnika, RH pruža dodatne poticaje odnosno različite oblike sufinanciranja. O istima je potrebno kontaktirati Ministarstvo gospodarstva, rada i poduzetništva, Ministarstvo poljoprivrede, ribarstva i ruralnog razvoja odnosno lokalnu samoupravu budući su upravo oni koji sufinanciraju takve programe.

### **Službene kontrole hrane**

Službene kontrole nad proizvodnjom i prometom hrane pripadaju nadležnim inspekcijama u skladu s odredbama čl. 86. *Zakona o hrani*, a provode se u skladu s odredbama Pravilnika o službenim kontrolama koje se provode radi verifikacije postupanja u skladu s odredbama propisa o hrani i hrani za životinje te propisa o zdravlju i zaštiti životinja (NN 99/07, 74/08) i Pravilnika o službenim kontrolama hrane životinjskog podrijetla (NN 99/07):

*Veterinarska inspekcija* (Ministarstvo poljoprivrede, ribarstva i ruralnog razvoja) obavlja nadzor nad proizvodnjom hrane pretežno životinjskog podrijetla te proizvodnjom hrane za životinje.

*Sanitarna inspekcija* (Ministarstvo zdravstva i socijalne skrbi) obavlja nadzor nad proizvodnjom hrane pretežno neživotinjskog podrijetla te maloprodajom, osim u objektima koje je odobrilo Ministarstvo poljoprivrede, ribarstva i ruralnog razvoja sukladno odredbama *Pravilnika o vođenju upisnika registriranih i odobrenih objekata te o postupcima registriranja i odobravanja objekata u poslovanju s hranom* (NN br. 125/08).

### **Posljedice neispunjavanja zakonskih odredba iz područja sigurnosti hrane**

U slučajevima kada osobe koje provode službenu kontrolu utvrde nesukladnosti u odnosu na zahtjeve propisa o hrani, naredit će poduzimanje korektivnih mjera ili ukoliko su nesukladnosti tolike da mogu ugroziti zdravlje ljudi, poslovanje će biti zabranjeno.

## MEĐUNARODNE NORME ZA SUSTAV SIGURNOSTI HRANE – POMOĆNI ALATI ZA USPJEŠNO PROVOĐENJE

Otkada je tržište hrane postalo globalno, i problem sigurnosti hrane postaje veći nego ikada. Sudionici prehrambenog lanca sve više uočavaju potrebu da na međunarodnoj razini usklade norme koje će osigurati potpuni sustav upravljanja sigurnošću hrane i omogućiti im da proizvedu i na tržište stave potpuno sigurnu i kvalitetnu hranu.

Stoga su donesene brojne norme u kojima se utvrđuju zahtjevi za upravljanjem sigurnošću i kvalitetom hrane, a podržavaju postojeću zakonsku regulativu.

Norme se donose konsenzusom, a utvrđuju zahtjeve, pravila, smjernice ili definicije svojstava kako bi se osiguralo da materijali, proizvodi, procesi i usluge budu prikladni za svoju namjenu.

Normama se utvrđuju različiti zahtjevi za:

- kvalitetu proizvoda
- sigurnost proizvoda
- sljedivost proizvoda
- zaštitu sigurnosti i zdravlja ljudi
- zaštitu okoliša itd.

Pred hrvatske proizvođače i distributere hrane također se sve češće postavljaju zahtjevi za primjenu određenih norma, prije svega od strane velikih trgovačkih lanaca, ali i kao zahtjevi potrošača kojima je sve važnija kvaliteta i sigurnost prehrambenih proizvoda. Dobro organizirani i razvojno usmjereni veliki trgovački sustavi sve više preuzimaju nadzor nad proizvodnjom, sigurnošću i kvalitetom robe koju prodaju, sustavno istražuju i prate potrebe kupaca, kontroliraju proizvodnju, usmjeravaju razvoj proizvoda i sve jače utječu na oblikovanje prehrambenih navika i gospodarska kretanja okruženja u kojem djeluju.

Hrvatski zavod za norme kao nacionalno normirno tijelo Republike Hrvatske promiče i razvija djelatnost nacionalne normizacije. Promicanjem uloge i značenja normizacije na nacionalnoj, europskoj i međunarodnoj razini i njezinim stalnim razvojem, Hrvatski zavod za norme:

- pridonosi kvaliteti i konkurentnosti hrvatskoga gospodarstva
- olakšava izlazak kvalitetnih hrvatskih proizvoda na međunarodno tržište
- sudjeluje u ispunjavanju zahtjeva za članstvo Republike Hrvatske u Europskoj uniji i obveza koje će Republika Hrvatska imati kao članica Europske unije.

Osnivanjem i početkom rada Hrvatskog zavoda za norme 2005. godine ispunjen je zahtjev Europske unije za odvajanjem zakonodavne funkcije od djelatnosti normizacije, akreditacije i ocjene sukladnosti. To je bio preduvjet za usklađivanje s pravnom stečevinom u području slobode kretanja roba i početak pregovora o punopravnome članstvu Republike Hrvatske u Europskoj uniji u tome području. Članstvom u međunarodnim organizacijama za normizaciju ISO i IEC, preuzimanjem uloge nacionalnoga normirnog tijela u Europskom institutu za telekomunikacijske norme ETSI i pridruženim članstvom

u europskim organizacijama za normizaciju CEN i CENELEC osigurane su informacije i dokumenti tih organizacija u Republici Hrvatskoj, pravo na sudjelovanje hrvatskih predstavnika u njihovom radu i pravo na prihvaćanje tih dokumenata na nacionalnoj razini.

*Strategija za primjenu pravne stečevine u području slobodnoga kretanja roba* utvrdila je obvezu prihvaćanja svih europskih normi u hrvatsku normizaciju. Hrvatski zavod za norme je prihvatio do 31. prosinca 2008. godine više od 90% europskih normi te ispunio jedan od devet uvjeta za punopravno članstvo u CEN-u i CENELEC-u. Punopravno članstvo HZN-a u tim organizacijama preduvjet je za članstvo Republike Hrvatske u Europskoj uniji. Postupak prihvaćanja europskih normi se sastojao iz:

- prihvaćanja europskih normi kao hrvatskih normi
- povlačenja postojećih suprotnih dokumenata (propisa i normi)

Prihvaćanje svih europskih normi kao hrvatskih i njihove primjene za ispunjavanje zahtjeva novih propisa omogućit će postizanje europske razine sigurnosti proizvoda i slobodnog kretanja roba na bez tehničkih zapreka u trgovini.

Najvažnije norme u području poljoprivredno-prehrambene industrije su sljedeće:

*GLOBALGAP* - Tijelo privatnog sektora koje uspostavlja dragovoljne norme za certifikaciju poljoprivrednih proizvoda (uključujući akvakulturu) širom svijeta. *GLOBALGAP* sustav primjenjuje se na primarnu stočarsku i ratarsku proizvodnju i propisuje odrednice dobre poljoprivredne prakse. Cilj je osiguravanje sigurnosti i kvalitete u poljoprivrednoj proizvodnji te ublažavanje štetnih učinka poljoprivrede na okoliš, osiguravanje odgovornog odnosa prema stanovništvu i zaposlenicima te poštovanje dobrobiti životinja. Sustav su 1997. godine pod imenom EurepGap definirali britanski trgovački lanci, a kasnije su ga najznačajniji europski trgovci, udruženja poljoprivrednih proizvođača i predstavnika potrošača prihvatili kao globalni sustav. Uvođenje sustava je dobrovoljno, a inspekciju uvedene norme provode ovlaštena neovisna certifikacijska tijela.

*INTERNATIONAL FOOD STANDARD (IFS)* – Normu su razvili njemački, francuski i talijanski trgovački lanci radi kontrole proizvođača robnih marki velikih trgovačkih lanaca. Bila je zamišljena kao norma za odabir proizvođača robnih marki, no s vremenom je postala norma trgovačkih lanaca pri odabiru dobavljača za sve prehrambene proizvode. Norma kombinira načela HACCP sustava sa zahtjevima sustava upravljanja kvalitetom te ispunjavanje higijenskih zahtjeva. To se vidi iz njezine strukture:

- odgovornost najviše uprave
- sustav upravljanja kvalitetom (uključuje i HACCP)
- upravljanje resursima
- upravljanje procesom proizvodnje
- mjerenje, analiza i poboljšavanje.

Primjena norme je dobrovoljna i uglavnom se uvodi na zahtjev kupca.

*BRITISH RETAIL CONSORTIUM (BRC)* – Tijelo koje sačinjavaju svi veći britanski trgovci na malo, udruženo u BRC, razvilo je tehničku normu kako bi pomoglo trgovcima na malo da ispune svoje zakonske obveze s obzirom na zaštitu potrošača, pružajući

zajedničku osnovu za provjeru svih proizvođača njihovih robnih marki. Njegova struktura upućuje na:

- HACCP sustav
- sustav upravljanja kvalitetom
- uvjeti proizvodnje (preduvjetni programi)
- kontrola proizvoda
- kontrola procesa
- djelatnici (higijenski zahtjevi).

BRC norma također se uglavnom uvodi na zahtjev kupca.

*NIZ NORMA ISO 22000* – Nastaje kao izraz težnje industrije za stvaranjem međunarodne norme koja bi bila prihvatljiva i prepoznatljiva u svim državama zbog toga što je brojnost nacionalnih norma izazvala zbrku i potaknula potrebu usklađivanja na međunarodnoj razini. Međunarodna organizacija za normizaciju ISO objavila je 2005. godine normu za sustav upravljanja sigurnošću hrane:

HRN EN ISO 22000:2006 (objavljena na hrvatskom jeziku)

*Sustavi upravljanja sigurnošću hrane – Zahtjevi za svaku organizaciju u lancu hrane*  
(ISO 22000:2005; EN ISO 22000:2005)

*Food safety management systems – Requirements for any organization in the food chain*  
(ISO 22000:2005; EN ISO 22000:2005)

Norma utvrđuje zahtjeve za sustav upravljanja sigurnošću hrane koji kombinira niže navedene općepoznate ključne elemente sigurnosti hrane duž proizvođačkog lanca pa do konzumacije:

- uzajamnu komunikaciju
- sustav upravljanja
- preduvjetne programe
- HACCP načela.

Nacionalne politike sigurne hrane služe da bi koordinirale i pojačale napore svih zainteresiranih strana koje rade na zajedničkom cilju a to je sigurna i kvalitetna hrana. Opći cilj politike sigurne hrane može biti zaštita kvalitete i sigurnosti ukupne opskrbe hranom, što dovodi do:

- smanjivanja bolesti koje potječu od hrane
- poboljšanja prehrane i kvalitete života
- jačanju sigurnosti hrane u sektoru poslovanja hranom.

Uspješan razvoj i primjena HACCP-a međusobno su povezani s drugim strategijama:

- poboljšanjem službene kontrole hrane i sustava inspekcije (uključujući izobrazbu inspektora)
- poboljšanjem službenih laboratorija
- odgovarajućom ocjenom rizika za sigurnu hranu

- poboljšanjem lokalne infrastrukture (voda, ceste, električna energija)
- većom kvalitetom izgradnje prostora i objekata za hranu.

U niz norma 22000 ubrajaju se i sljedeći dokumenti:

1. HRN ISO/TS 22004:2006 (objavljena na hrvatskom jeziku)  
*Sustavi upravljanja sigurnošću hrane – Upute za primjenu norme ISO 22000:2005*  
(ISO/TS 22004:2005)  
*Food safety management systems – Guidance on the application of ISO 22000:2005*  
(ISO/TS 22004:2005)
2. HRN ISO 15161:2006 (buduća norma 22002) (objavljena na hrvatskom jeziku)  
*Smjernice za primjenu norme ISO 9001:2000 za prehrambenu industriju i industriju pića*  
(ISO 15161:2001)  
*Guidelines on the application of ISO 9001:2000 for the food and drink industry*  
(ISO 15161:2001)
3. HRN ISO/TS 22003:2008 (objavljena na hrvatskom jeziku)  
*Sustavi upravljanja sigurnošću hrane – Zahtjevi za tijela koja provode audit i certifikaciju sustava upravljanja sigurnošću hrane* (ISO/TS 22003:2007)  
*Food safety management systems - Requirements for bodies providing audit and certification of food safety management systems* (ISO/TS 22003:2007)
4. HRN EN ISO 22005:2008 (objavljena na hrvatskom jeziku)  
*Sljedivost u lancu hrane i hrane za životinje – Opća načela i osnovni zahtjevi za osmišljavanje i primjenu sustava* (ISO 22005:2007; EN ISO 22005:2007)  
*Traceability in the feed and food chain – General principles and basic requirements for system design and implementation* (ISO 22005:2007; EN ISO 22005:2007)
5. ISO 22006 (u statusu nacrtā)  
*Guidelines for the application of ISO 9001:2000 in crop production*
6. ISO/CD 22008  
*Food irradiation – Good processing practices for the irradiation of foods intended for human consumption*

Norma ISO 9001 daje osnove za sve sustave kvalitete koje je objavila međunarodna organizacija za normizaciju ISO. Upravljanje sustavom kvalitete način je kojim organizacija usmjerava i kontrolira one aktivnosti koje su povezane s kvalitetom. Sustav čini struktura organizacije zajedno s upravljanjem, planiranjem, procesima, izobrazbom i dokumentacijom koji se upotrebljavaju za postizanje ciljeva kvalitete koje su postavili organizacija i njezini kupci. Nadzor nad uvedenim sustavom provode neovisna certifikacijska tijela provedbom audita (nadzorni posjet) na osnovi kojih izdaju certifikat o ispunjavanju zahtjeva određene norme. Neudovoljavanje se ne može novčano sankcionirati, niti za posljedicu može imati zatvaranje ili privremeno zatvaranje objekta. Moguće je jedino neizdavanje ili povlačenje certifikata proizvođaču koji nije ispunio zahtjeve.

HRN EN ISO 9001:2008

Sustavi upravljanja kvalitetom – Zahtjevi (ISO 9001:2008; EN ISO 9001:2008)

*Quality management systems – Requirements* (ISO 9001:2008; EN ISO 9001:2008)

## Certifikacija HACCP sustava

Certifikacija HACCP sustava isključivo je dobrovoljna. Provode je neovisne certifikacijske kuće registrirane za tu djelatnost na području RH. Sustav se može certificirati prema pravilima dokumenta Codex Alimentarius (bez akreditacije), odnosno prema normi HRN EN ISO 22000:2006. Certifikacija sustava zasniva se na provođenju certifikacijskog audita i periodičkih audita, najčešće jednom na godinu. Cijenu certifikacije utvrđuje certifikacijska kuća, a za uslugu certifikacije poduzetnicima na raspolaganju stoje različiti poticaji, odnosno oblici sufinanciranja.

## HRVATSKE INSTITUCIJE ODGOVORNE ZA POLJOPRIVREDNO- PREHRAMBENE PROIZVODE

### Ministarstvo poljoprivrede, ribarstva i ruralnog razvoja

Određeno je središnjim tijelom državne uprave nadležnim za zdravstvenu ispravnost, higijenu i kakvoću hrane i hrane za životinje, te za organizaciju službenih kontrola i predstavlja kontakt točku prema Europskoj komisiji. Zajedno s Ministarstvom zdravstva i socijalne skrbi te Državnim inspektoratom definirano je kao i kao tijelo nadležno za provođenje inspekcije. Vodi središnju evidenciju odobrenih i registriranih objekata, uspostavlja sustav brzog uzbunjivanja, sudjeluje u izradi kriznih planova.

### Ministarstvo zdravstva i socijalne skrbi

Sudjeluje u izradi kriznih planova i dostavi podataka o registraciji objekata u središnju evidenciju koju vodi nadležno tijelo te u provedbi sustava brzog uzbunjivanja, provodi inspekcije za proizvođače namirnica neživotinjskog podrijetla, maloprodaju, veleprodaju i ugostiteljstvo.

### Ministarstvo gospodarstva, rada i poduzetništva

Objedinjuje tri iznimno važna i usko povezana segmenta: gospodarstvo, rad i poduzetništvo. Posebno se bavi poticanjem domaće proizvodnje i izvoza, poticanjem ulaganja, pomaganjem pri restrukturiranju velikih gospodarskih subjekata kako bi samostalno i uspješno nastupali na tržištima, ali i stvaranjem poticajnog ozračja za brži razvoj hrvatskog poduzetništva. Kroz svoje projekte osigurava sredstva namijenjena gospodarstvenicima za uvođenje i certifikaciju različitih norma.

### Hrvatska agencija za hranu

Obavlja znanstvene i stručne poslove procjene rizika i obavještanja o rezultatima procjene rizika vezano uz zdravstvenu ispravnost i higijenu hrane i hrane za životinje.

### Hrvatski zavod za norme

Nacionalno normirno tijelo koje priprema, prihvaća, uređuje i izdaje hrvatske norme te promiče uporabu hrvatskih norma i daje podršku provedbi tehničkog zakonodavstva.

### Hrvatska akreditacijska agencija

Obavlja poslove nacionalne službe za akreditaciju u RH. Osnovana je radi provedbe hrvatskoga tehničkog zakonodavstva koje je usklađeno s pravnom stečevinom EU-a (*acquis communautaire*). Tehničkim se propisima uređuju sigurnost proizvoda i sloboda kretanja na unutarnjem tržištu, zaštita zdravlja građana, zaštita potrošača, zaštita okoliša i druga područja od javnog interesa.

## EUROPSKE INSTITUCIJE NADLEŽNE ZA SIGURNOST HRANE

### **Europska komisija**

Opća uprava za zdravstvo i zaštitu potrošača.

### **Europski parlament**

Odbor za zaštitu okoliša, javno zdravstvo i zaštitu potrošača zadužen je za pitanje sigurnosti hrane

### **Europska agencija za sigurnost hrane**

Predstavlja stup europske mreže za sigurnost hrane. Pruža usluge znanstvenog savjetovanja te pravodobne informacije o postojećim i mogućim rizicima u prehrani. Ciljevi su Agencije uspostava sustava procjene rizika, prikupljanje informacija i analiza, sustav priopćavanja i brzog upozoravanja.

**1. Koje nadležno tijelo propisuje zahtjeve za osiguranje sljedivosti temeljem Zakona o hrani, članak 20, stavak 5, tj. izrađuje li te zahtjeve Hrvatska agencija za hranu. Jesu su li oni već propisani?**

Sukladno Zakonu o hrani (NN 46/07), članak 3., točka 42. "nadležno tijelo" je Ministarstvo poljoprivrede, ribarstva i ruralnog razvoja. Spomenute zahtjeve ne izrađuje Hrvatska agencija za hranu, to nije u okviru njezine djelatnosti niti nadležnosti. Dakle, zahtjevi koji su navedeni u članku 20. točka 3 dolaze od strane Ministarstva poljoprivrede, odnosno nadležne inspeksijske službe koja nadzire subjekt u poslovanju s hranom. Provedbenim propisom, odnosno Pravilnikom, reguliran je način označavanja hrane koja se stavlja na tržište (NN 41/08), a Pravilnikom o higijeni hrane (NN99/07) uspostavljanje sljedivosti tijekom cijelog lanca proizvodnje i distribucije hrane. Ono što je važno naglasiti je to, a što i stoji u čl. 20. st.3. Zakona o hrani, da subjekt u poslovanju s hranom sam mora uvesti protokole i postupke praćenja kako sirovina tako i gotovog proizvoda i o tome voditi evidenciju, koju će na zahtjev nadležnog tijela moći prikazati kao dokaz o provođenju sljedivosti.

**2. Kome se treba obratiti vezano za ispravnost deklaracije, odnosno tko može izdati mišljenje o deklaraciji za određeni prehrambeni artikl obzirom na novi pravilnik o označavanju reklamiranju i prezentiranju hrane.**

Vezano uz deklaracije potrebno je obratiti se Ministarstvu poljoprivrede, ribarstva i ruralnog razvoja, Upravi za sigurnost i kakvoću hrane.

**3. Mora li objekt u kojem se proizvodi hrana zadovoljavati minimalne tehničke uvjete ako se u objektu se ne prodaje hrana već samo proizvodi i otprema u veleprodajno skladište koje ima minimalno tehničke uvjete?**

Zakonom o hrani (NN br. 46/07), Pravilnikom o higijeni hrane (NN br. 99/07) te Pravilnikom o registraciji i odobravanju objekata u kojima posluju subjekti u poslovanju s hranom za životinje (NN br. 72/08) propisani su svi uvjeti kojima moraju udovoljavati subjekti u poslovanju hrane. Za detaljnije tumačenje pravilnika molimo Vas da kontaktirate nadležno ministarstvo - Ministarstvo poljoprivrede, ribarstva i ruralnog razvoja.

**4. Tko vodi upisnik za objekte za proizvodnju hrane životinjskog podrijetla?**

Upisnik za objekte za proizvodnju hrane životinjskog porijekla vodi Ministarstvo poljoprivrede, ribarstva u ruralnog razvoja, Uprava za veterinarstvo, a to je propisano Pravilnikom o vođenju upisnika registriranih i odobrenih objekata te o postupcima registriranja i odobravanja objekata u poslovanju s hranom (NN br. 125/08)

**5. Postoji li popis konzultantskih tvrtki koje se bave HACCP sustavima i gdje se ti podaci mogu pronaći?**

Popis konzultantskih tvrtki možete pronaći na slijedećoj web stranici: <http://www.kvalite-ta.net/hrana/konzultanti.aspx>

## 6. Je li objavljen vodič o HACCP-u za ugostitelje i gdje se može pronaći?

HACCP vodič za ugostitelje je izdan. Možete ga pronaći na web stranicama Hrvatske obrtničke komore <http://www.hok.hr/cro/cehovi/haccp>, Hrvatske gospodarske komore [http://www2.hgk.hr/komora/hrv/zupkom/split/hgkcms/images/haccp\\_vodic\\_za\\_ugostitelje\\_2009.pdf](http://www2.hgk.hr/komora/hrv/zupkom/split/hgkcms/images/haccp_vodic_za_ugostitelje_2009.pdf) i Nastavnog Zavoda za javno zdravstvo Primorsko-goranske županije <http://www.zzjzpgz.hr/index.php?show=odsjek&odjel=epidem&subPage=haccp-vodic>

## 7. Moraju li subjekti koji posluju s hranom, tj. koji proizvode hranu, imati implementiran sustav HACCP u svojoj proizvodnji? Jesu li sve odredbe i članci Zakona o hrani stupile na snagu? Jesu li donesene uredbe ili odluke po kojima su određeni članci Zakona izuzeti iz provođenja na određeni vremenski period?

Sukladno zakonu o hrani (NN 46/07) svi subjekti u poslovanju s hranom moraju imati uveden HACCP sustav. Propisani rok je 1. siječnja 2009. godine. U tom smislu nije bilo nikakvih izmjena odrednica Zakona koji upućuju niti na odgađanje tog roka, niti na izuzeće pojedinih subjekata.

## 8. Kako se može komunicirati sa HAH-om uslijed otkrivene opasnosti po sigurnost potrošača?

O eventualnim opasnostima možete nas izvijestiti pisanim putem na službenu adresu Hrvatske agencije za hranu, n/p ravnateljice. Takva obavijest tretira se kao informacija koju moramo proslijediti na nadležno tijelo ili na ministarstvo nadležno za zdravstvo, kako bi se službenom kontrolom Ustanovilo postoji li stvarna opasnost za zdravlje potrošača.

## 9. Mogu li građani, ukoliko sumnjaju u ispravnost hrane koju konzumiraju, dati na analizu i gdje?

Bilo koji uzorak hrane koji želite analizirati možete odnijeti u najbliži laboratorij za kontrolu hrane pri Zavodu za javno zdravstvo ili Hrvatski veterinarski institut/zavod uz napomenu da troškove analize snosi naručitelj.

## GDJE DO INFORMACIJA?

20

### **Ministarstvo poljoprivrede, ribarstva i ruralnog razvoja Uprava za sigurnost i kakvoću hrane**

Ulica grada Vukovara 78, Zagreb

tel.: (01) 610 6692

faks: (01) 610 9189

[www.mps.hr](http://www.mps.hr)

### **Ministarstvo zdravstva i socijalne skrbi**

Ksaver 200a, Zagreb

Kontakt: Ružica Vazdar, dipl.ing, načelnik odjela za sigurnost hrane

tel.: (01) 4607 566

[ruzica.vazdar@mzss.hr](mailto:ruzica.vazdar@mzss.hr)

Koraljka Knezić, dipl. ing, sanitarni inspektor

faks.: (01) 4596 104

### **Ministarstvo gospodarstva, rada i poduzetništva**

Ulica grada Vukovara 78, Zagreb

tel.: (01) 610 1111

[www.mingorp.hr](http://www.mingorp.hr)

Kontakt: Branka Petrišić Rakić, viša stručna savjetnica

tel.: (01) 610 6364

faks: (01) 610 9822

[branka.rakic@mingorp.hr](mailto:branka.rakic@mingorp.hr)

### **Hrvatska agencija za hranu**

I. Gundulića 36b/III, Osijek

tel.: (031) 227 600

faks: (031) 214 901

Besplatni potrošački telefon: 0800 0025

[www.hah.hr](http://www.hah.hr)

[info@hah.hr](mailto:info@hah.hr)

### **Hrvatski zavod za norme**

Ulica grada Vukovara 78, Zagreb

Codex Alimentarius kontaktna točka

[www.hzn.hr](http://www.hzn.hr)

Kontakt: mr. sc. Tea Havranek, dipl. ing

tel.: (01) 610 60 05

faks: (01) 610 93 21

### **Hrvatska akreditacijska agencija**

Ulica grada Vukovara 78, Zagreb

tel.: (01) 610 60 20

faks: (01) 610 93 22

[www.akreditacija.hr](http://www.akreditacija.hr)

[www.nn.hr](http://www.nn.hr) – Službene stranice hrvatskih zakonskih dokumenata

[www.iso.org](http://www.iso.org) – International Organization for Standardization

[www.kvaliteta.inet.hr](http://www.kvaliteta.inet.hr) – Hrvatske stranice o kvaliteti  
[www.huzp.hr](http://www.huzp.hr) – Hrvatska udruga za zaštitu potrošača  
[www.hzjz.hr](http://www.hzjz.hr) – Hrvatski zavod za javno zdravstvo  
[www.eur-lex.europa.eu](http://www.eur-lex.europa.eu) – Službeni zakonski dokumenti EU-a  
[www.globalgap.org](http://www.globalgap.org) – GlobalGap  
[www.codexalimentarius.net](http://www.codexalimentarius.net) – Službene stranice Codex Alimentarius-a  
[www.brc.org.uk](http://www.brc.org.uk) – British Retail Consortium



**Minivodiči namijenjeni poduzetnicima dostupni su za preuzimanje na Internet stranicama projekta:**

Javna nabava  
Norme za industrijske proizvode  
Prava intelektualnog vlasništva  
Sigurnost hrane  
Zaštita okoliša  
Zaštita potrošača  
Zaštita tržišnog natjecanja i državne potpore



**Poboljšavanje informiranosti hrvatske poslovne zajednice**



[www.delhrv.ec.europa.eu](http://www.delhrv.ec.europa.eu)

EU CARDS projekt: EuropeAid/121473/C/SV/HR

Pripremajući se za ulazak u Europsku uniju, Republika Hrvatska provodi značajne izmjene zakona i propisa koje će bitno utjecaj na hrvatsku poslovnu zajednicu. Ove su promjene neophodne kako bi hrvatski poslovni sektor dostigao standarde Europske unije i postao konkurentan u Uniji i na globalnom tržištu. Stoga ovaj projekt, koji je financiran od Europske unije, ima za cilj unaprijediti poslovnu klimu u Hrvatskoj razvijanjem instrumenata za procjenu učinaka zakonskih promjena na hrvatsku poslovnu zajednicu, te također poboljšati informiranost poslovne zajednice o tim promjenama.

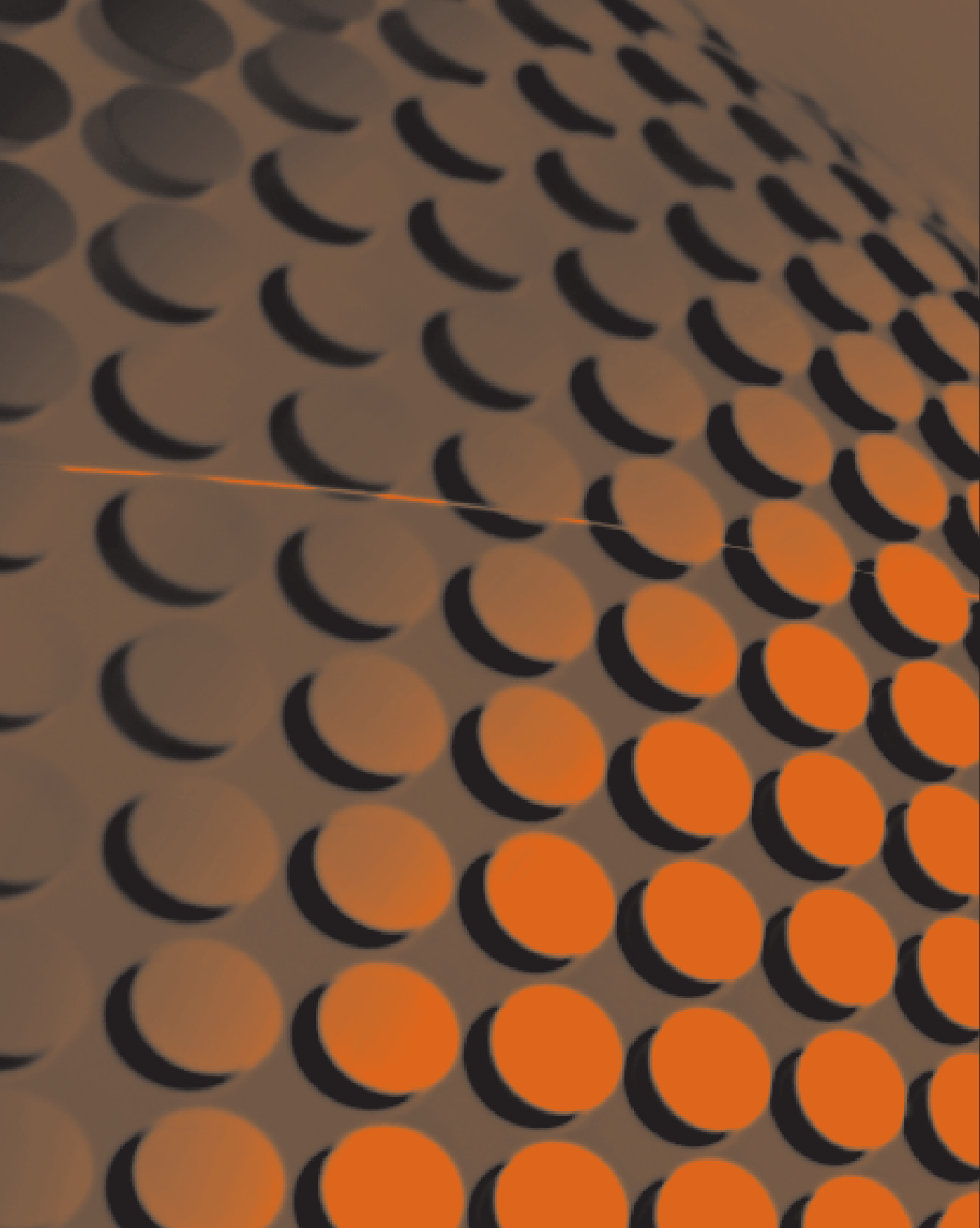
Ministarstvo gospodarstva, rada i poduzetništva  
Ulica grada Vukovara 78, HR-10000 Zagreb, Hrvatska

T: (0)1 610-9773

F: (0)1 610-9777

E: [bizimpact@mingorp.hr](mailto:bizimpact@mingorp.hr)

W: [www.bizimpact.hr](http://www.bizimpact.hr)



Ovaj minivodič izrađen je u sklopu BIZimpact projekta "Poboljšavanje informiranosti hrvatske poslovne zajednice" uz financijsku potporu Europske unije. Iznesena stajališta ne odražavaju nužno stajališta Europske komisije.