

ZAKONSKA REGULATIVA ZA SUBJEKTE U POSLOVANJU S HRANOM

Zakonska obaveza svih subjekata u poslovanju s hranom je da organiziraju svoje poslovanje u skladu sa zahtjevima HACCP sustava:

- ✓ Zakon o hrani (NN 81/13, NN 14/14, NN 30/15, NN 115/18)
- ✓ Zakon o higijeni hrane i mikrobiološkim kriterijima za hranu (NN 81/13, NN 115/18)
- ✓ Pravilnik o pravilima uspostave sustava i postupaka temeljenih na načelima HACCP sustava NN 68/15)

što uključuje i usklađivanje sa odredbama primjenjivih Uredbi Europske unije.



ŠTO JE SIGURNOST HRANE?

Sigurnost hrane je pojam koji se odnosi na **sprječavanje bolesti uzrokovanih hranom** na način da se upravlja procesima rukovanja, pripreme, proizvodnje, skladištenja i distribucije hrane **te je obaveza svakog sudionika u lancu hrane** uspostaviti učinkovit sustav upravljanja sigurnošću hrane.

Uspostava i primjena nekog od sustava sigurnosti hrane u današnje vrijeme izazov je za svaku od organizacija sudionika u lancu hrane. Ispunjavanje zahtjeva zakonske regulative i različitih trgovačkih lanaca kao jednih od najvažnijih sudionika u lancu hrane, te zahtjeva samih potrošača, dovelo je do razvoja različitih standarda u području sigurnosti hrane. Standardi koji se primjenjuju imaju karakter međunarodnih normi, što omogućava njihovo priznavanje na globalnom tržištu.

PREDNOSTI UVOĐENJA SUSTAVA UPRAVLJANJA SIGURNOŠĆU HRANE

- ✓ povećanje povjerenja kupaca stavljanjem na tržište hrane proizvedene u kontroliranim uvjetima, uz dokumentiranje svih dokaza kontrole procesa realizacije proizvoda
- ✓ postojeće i predviđene opasnosti i rizici identificiraju se i otklanjaju prije nastanka zdravstveno neispravnog proizvoda (preventivno djelovanje), čime se smanjuje količina otpada (škarta) i potreba za povlačenjem/opozivom proizvoda s tržišta te se optimiziraju troškovi proizvodnje
- ✓ definiranje individualne odgovornosti svih zaposlenika u osiguranju zdravstvene ispravnosti proizvoda
- ✓ poticanje edukacije i svijesti o zdravstvenoj ispravnosti proizvoda i sprječavanju bolesti uzrokovanih zdravstveno neispravnom hranom
- ✓ kompatibilnost s drugim sustavima upravljanja
- ✓ pružanje dokaza o sukladnosti sa zakonskim zahtjevima
- ✓ konkurentna prednost i olakšano poslovanje na području i izvan EU
- ✓ unaprjeđenje komunikacije s nadležnim institucijama (inspeksijska tijela)
- ✓ poboljšanje učinkovitosti procesa

ZA VIŠE INFORMACIJA KONTAKTIRAJTE NAS NA

SUPERA KVALITETA d.o.o., 10 000 Zagreb, Hrvatska, Ljudevita Gaja 51, Tel. +385 1 48 40 624, Fax. +385 1 48 32 110, www.supera-kvaliteta.hr, info@supera-kvaliteta.hr

KAKO VAM MOŽEMO POMOĆI?

SUPERA KVALITETA d.o.o. je tvrtka s dugogodišnjim iskustvom u organizaciji i provedbi poslovnog savjetovanja pri uvođenju sustava sigurnosti hrane te Vam može biti kvalitetan i pouzdan partner na projektu uvođenja raznih sustava sigurnosti hrane u Vaše poslovanje i pripremiti Vas za uspješan inspeksijski nadzor od strane nadležnog Ministarstva i/ili za certifikaciju uvedenog sustava koju provode neovisne certifikacijske kuće po vašem izboru.

Sustavi sigurnosti hrane za koje osiguravamo podršku pri uvođenju su:

- ✓ HACCP sustav – upravljanje zdravstvenom ispravnošću hrane
- ✓ ISO 22000 Sustav upravljanja sigurnošću hrane (HRN EN ISO 22000:2018)
- ✓ IFS Food / IFS Logistic
- ✓ FSSC 22000 (Food Safety System Certification)
- ✓ BRC Global Standard for Food Safety / BRC Packaging Standard / BRC Standard for Storage and Distribution
- ✓ GLOBALG.A.P.
- ✓ Halal standard – Zahtjevi i mjere za halal kvalitetu (HRN BAS 1049:2010)
- ✓ Kosher standard
- ✓ i drugi sustavi na Vaš zahtjev

Osim podrške tijekom uvođenja nekog od sustava sigurnosti hrane, provodimo i **edukacije** vezane uz prethodno navedene sustave, prilagođene Vašim željama i potrebama, te provodimo **interne audite** uspostavljenih sustava sigurnosti hrane.

U mogućnosti smo pružati Vam podršku pri uspostavi novih sustava i/ili poboljšanju djelotvornosti postojećih sustava.

NAŠI SAVJETNICI

- ✓ Posjeduju ekspertna znanja
- ✓ Aktivno su vodili ili sudjelovali u brojnim nacionalnim i međunarodnim projektima
- ✓ Dobro poznaju hrvatsku, europsku i američku regulativu
- ✓ Sudjelovali su u pripremi brojnih regulatornih inspekcija
- ✓ Uspješno su pripremili brojne kompanije i ustanove za certifikacije i akreditacije
- ✓ Imaju višegodišnje radno iskustvo u Hrvatskoj i inozemstvu
- ✓ Redovito sudjeluju na konferencijama i stručnim skupovima u zemlji i inozemstvu
- ✓ Članovi su nacionalnih i međunarodnih strukovnih udruženja



Učinkovit sustav upravljanja sigurnošću hrane, **prilagođen Vašim procesima i potrebama** pomoći će Vam u prevenciji grešaka u osiguranju zdravstvene ispravnosti hrane, povećati povjerenje u sukladnost sa primjenjivim zakonima i pravilnicima, pomoći u ostvarenju Vaših ciljeva!



ZA VIŠE INFORMACIJA KONTAKTIRAJTE NAS NA

SUPERA KVALITETA d.o.o., 10 000 Zagreb, Hrvatska, Ljudevita Gaja 51, Tel. +385 1 48 40 624, Fax. +385 1 48 32 110, www.supera-kvaliteta.hr, info@supera-kvaliteta.hr