



**HRVATSKA  
OBRtničKA  
KOMORA**

## **Subjektima u poslovanju s hranom**

U sklopu programa pomoći subjektima u poslovanju s hranom, na seminaru za **Provođenje službenih kontrola veterinarske i sanitarne inspekcije** dane su informacije o organizaciji i postupanju veterinarske i sanitarne inspekcije, koje Vam dostavljamo u skraćenom obliku.

Navedene promjene u postupanju inspekcije očituju se u tome da se više neće direktno „tražiti“ propusti, već će se od vlasnika objekta „tražiti dokazi“ o ispunjenju zakonskih obveza, a tek zatim primjenjivati kaznene odredbe. Time se neće dolaziti u direktan konflikt, već će se vlasniku ukazati na obvezu koju određuje propis i/ili na koju se sam (HACCP) obvezao.

I nadalje će se provoditi redoviti inspeksijski nadzor, ciljani inspeksijski nadzor, revizija, nadzor po prijavi, kontrola izvršenja rješenja te ostali nadzor.

Objekti će se u nadzoru ocjenjivati od 1 (najbolji) do 4 (najlošiji) i prema zatečenom stanju i raspodijeli subjekata prema riziku (Objekti visokog rizika, Objekti srednjeg rizika i objekti niskog rizika) povoditi dodatne kontrole, ako stanje ne zadovoljava.

Od obveza vlasnika objekata u inspeksijskom nadzoru traži se (zakonski opravdano): neometani pristup prostorijama objekata pod kontrolom, pristup dokumentaciji (uključujući elektroničku), pristup sirovinama, nesmetanu provedbu službene kontrole, stavljanje na raspolaganje besplatnog uzorka kontrole, fotografiranje prostora i predmeta rada i dostavu tražene dokumentacije.

U sklopu veterinarske inspekcije ustrojena je mobilna jedinica za nadzor životinja u transportu.

Važno pitanje na kojem će inspekcije inzistirati je dokazivanje sljedivosti hrane, jedan korak unazad i jedan korak unaprijed. Postupanje inspekcije provodi se i u odnosu na Zakon o općem postupku te je potrebno u slučaju neispunjenja određenih uvjeta, pismeno u danom roku, dostaviti obrazloženje i odrediti realan rok za provedbu izmjena. Tako sastavljena zamolba trebala bi biti odobrena od strane inspekcije.

Od strane inspekcije naglašena je važnost primjene Vodiča dobre higijenske prakse, izrađene od Hrvatske obrtničke komore koji se može besplatno naći na internetskoj stranici HOK-a <http://www.hok.hr/cehovi>. O promjenama ustroja Državnog inspektorata bit ćete na vrijeme obaviješteni.

**062 000 026 i 072 000 026**



telefaks: 01 48 06 675

e-mail:

[savjetodavna-sluzba@hok.hr](mailto:savjetodavna-sluzba@hok.hr)