

MINISTARSTVO ZDRAVSTVA I SOCIJALNE SKRBI

1314

Na temelju članka 15. stavka 2. podstavka 16. Zakona o hrani (»Narodne novine« broj 46/07) ministar zdravstva i socijalne skrbi uz suglasnost ministra poljoprivrede, ribarstva i ruralnog razvoja donosi

PRAVILNIK O BRZO SMRZNUTOJ HRANI¹

Članak 1.

Ovim Pravilnikom propisuju se uvjeti koje mora ispunjavati brzo smrznuta hrana tijekom postupka zamrzavanja, skladištenja, prijevoza, čuvanja u rashladnim vitrinama u maloprodaji, namijenjena krajnjim potrošačima, restoranima, bolnicama i drugim objektima javne prehrane uključujući i hranu koja će biti dalje prerađena i uporabljena za pripremu gotovih jela, za provođenje samokontrole i službene kontrole temperature u prijevoznim sredstvima i prostorima za kratkotrajno i dugotrajno skladištenje brzo smrznute hrane, način uzorkovanja i metode mjerenja temperature brzo smrznute hrane koje se koriste u svrhu službene kontrole u proizvodnji i prometu brzo smrznute hrane.

Članak 2.

Svrha brzog zamrzavanja jest sačuvati bitna svojstva hrane.
U svim točkama proizvoda nužno je postići u što kraćem vremenskom roku temperaturu od -18°C ili nižu.
Mikrobiološka aktivnost i kemijske promjene koje bi mogle utjecati na sigurnost hrane smanjuju se na najmanju mjeru na -18°C .

Članak 3.

Brzo smrznuta hrana namijenjena za prehranu ljudi (u daljnjem tekstu: brzo smrznuta hrana) jest hrana koja je bila podvrgnuta odgovarajućem postupku brzog zamrzavanja, s najkraćim vremenom kristalizacije u kojem je u cijelom proizvodu postignuta i održavana temperatura od -18°C i niže. Navedeno svojstvo mora biti naznačeno kada se takva hrana stavlja na tržište.

Sladoled i njemu slični smrznuti deserti ne smatraju se brzo smrznutom hranom u smislu ovoga Pravilnika.

Članak 4.

Sirovine koje se rabe u proizvodnji brzo smrznute hrane moraju biti izvorne, svježije te moraju odgovarati propisima koji uređuju zdravstvenu ispravnost, higijenu i kakvoću hrane.
Priprema i postupak brzog zamrzavanja mora se obaviti što brže uz pomoć odgovarajuće

tehnologije i opreme, koja osigurava najmanje moguće kemijske, biokemijske i mikrobiološke promjene u hrani.

Članak 5.

Za brzo zamrzavanje hrane u neposrednom dodiru s hranom rabi se zrak, dušik i ugljikov dioksid.

Članak 6 .

Temperatura brzo smrznute hrane mora biti postojana u cijelom proizvodu i održavana na – 18°C ili niže s mogućim kratkim odstupanjima, uglavnom tijekom prijevoza i u rashladnim vitrinama u maloprodaji.

Odstupanja ne smiju biti viša od 3°C pri čemu je potrebno poštivati načela dobre prakse skladištenja i prometa.

U vitrinama u maloprodaji odstupanja mogu biti do 6°C ali se rok uporabe smanjuje sukladno temperaturi čuvanja.

Članak 7.

Oprema koja se koristi za brzo zamrzavanje hrane, skladištenje, prijevoz, distribuciju i maloprodaju brzo smrznute hrane mora biti izvedena na način koji osigurava održavanje temperature brzo smrznute hrane sukladno ovom Pravilniku.

Ispunjavanje uvjeta iz stavka 1. ovoga članka redovito se provjerava propisanim samokontrolama i službenim kontrolama.

Subjekti u poslovanju s hranom obvezni su voditi evidenciju o mjerenju temperatura i predočiti je pri službenoj kontroli.

Članak 8.

Brzo smrznuta hrana namijenjena krajnjem potrošaču mora biti zapakirana tako da je zaštićena od fizikalnih, kemijskih i mikrobioloških opasnosti.

Članak 9.

Brzo smrznuta hrana označava se sukladno posebnim propisima o deklariranju², a hrana koja je namijenjena krajnjem korisniku, restoranima, bolnicama i drugim objektima javne prehrane mora na deklaraciji sadržavati i sljedeće podatke:

- uvjete čuvanja ili vrstu opreme u kojoj se brzo smrznuta hrana čuva,
- tekst: «jednom odmrznuti proizvod ne smije se više zamrzavati»,
- brzo smrznuto.

Hrana koja je uvezena iz zemalja Europske unije na originalnoj deklaraciji mora nositi jednu ili više oznaka navedenih u Prilogu I. koji je otisnut uz ovaj Pravilnik i njegov je sastavni dio. Stavljanje na tržište brzo smrznute hrane koja ispunjava uvjete iz ovoga Pravilnika neće se ograničavati.

Članak 10.

Pri obavljanju službene kontrole postupak uzorkovanja i metode mjerenja temperature brzo smrznute hrane obavljaju se sukladno Prilogu II. i III. koji su otisnuti uz ovaj Pravilnik i njegov su sastavni dio.

Članak 11.

Za službenu kontrolu brzo smrznute hrane mogu se rabiti i drugi znanstveno valjani postupci ako isti ne ograničavaju slobodni promet brzo smrznute hrane.

U slučaju različitih rezultata dobivenih mjerenjem temperature primjenom postupaka iz stavka 1. ovoga članka rezultati dobiveni uporabom postupaka navedenih u Prilogu II. i III. ovoga Pravilnika valjani su.

Članak 12.

Prijevozna sredstva, prostori za kratkotrajno i dugotrajno skladištenje brzo smrznute hrane, moraju biti opremljeni odgovarajućom mjernom opremom, koja redovito u jednakim vremenskim razmacima bilježi temperaturu zraka kojoj je podvrgnuta brzo smrznuta hrana.

Članak 13.

Mjerna oprema iz članka 13. ovoga Pravilnika koja se koristi za samokontrolu temperature brzo smrznute hrane mora biti umjerena i sukladna normama HRN EN 12830, HRN EN 13485 i HRN EN 13486.

Subjekti u poslovanju s hranom obvezni su voditi dokumentaciju koja omogućava provjeru sukladnosti mjerne opreme sukladno stavku 1. ovoga članka.

Subjekti u poslovanju s hranom obvezni su čuvati dokumentaciju o samokontroli temperature najmanje godinu dana ili duže ovisno o roku uporabe brzo smrznute hrane.

Članak 14.

Iznimno, odredbe članka 13. i 14. ovoga Pravilnika ne primjenjuju se na prijevozna sredstva u distribuciji, te za rashladne vitrine u maloprodaji i rashladne komore manje od 10 m³.

Samokontrola temperature u rashladnim vitrinama u maloprodaji i rashladnim komorama manjim od 10 m³ obavlja se pomoću barem jednog vidljivog termometra. Temperatura se bilježi najmanje dva puta dnevno. Zapisi se čuvaju najmanje godinu dana ili dulje ovisno o roku uporabe brzo smrznute hrane.

Kada se u maloprodaji koriste otvorene rashladne vitrine, popunjenost hranom mora biti jasno označena i termometar mora pokazivati temperaturu na strani povrata zraka u visini takve oznake.

Članak 15.

Pravne i fizičke osobe koje obavljaju proizvodnju i promet brzo smrznute hrane obvezne su uskladiti svoje poslovanje s odredbama ovoga Pravilnika najkasnije do 31. 12. 2008. godine. Subjekti u poslovanju s hranom čija mjerna oprema nije sukladna s odredbama članka 13. i 14. ovoga Pravilnika a postavljena je prije dana stupanja na snagu ovoga Pravilnika, obvezni su istu uskladiti najkasnije do 31. 12. 2009. godine.

Članak 16.

Ovaj Pravilnik stupa na snagu osmoga dana od dana objave u »Narodnim novinama«.

Klasa: 011-02/07-04/38

Urbroj: 534-07-08-2

Zagreb, 27. ožujka 2008.

Ministar

mr. Darko Milinović, dr. med., v. r.

¹ Pravilnik preuzima odredbe Direktive 89/108/EEC od 21. prosinca 1988. o ujednačavanju zakonodavstva među državama članicama koje se odnose na duboko zamrznutu hranu namijenjenu za ljudsku potrošnju, Direktive komisije komisije 92/2/EEZ od 13. siječnja 1992. kojom se utvrđuje postupak uzorkovanja i način na koji se u Zajednici provodi analiza u svrhu službene kontrole temperatura duboko zamrznute hrane namijenjene za ljudsku uporbu i Uredbe Komisije (EZ) br. 37/2005 od 12. siječnja 2005. godine o kontroli temperatura u sredstvima za transport, spremanje i skladištenje duboko smrznute hrane namijenjene ljudskoj uporabi

² Poseban propis uskladit će se s Direktivom komisije 200/13/EZ Europskog parlamenta i Vijeća o usklađivanju propisa država članica koje se odnose na označavanje, prezentaciju i reklamiranje hrane

PRILOG I.

Oznake koje mora sadržavati originalna deklaracija brzo smrznute hrane koja se uvozi u Republiku Hrvatsku na stranim jezicima su:

engleski: »quick-frozen«

danski: »dybfrossen«

francuski: »surgelé«

grčki: »vapeias kaapszxis tacheias zperkatepszgena«

talijanski: »surgelato«

njemački: »tiefgefroren« ili »Tiefkuehlkost« ili »tiefgekuehtl« ili »gefrostet«

nizozemski: »diepvries«

portugalski: »ultracongelado«

španjolski: »ultracongelado ili »congelado rapidamente«

PRILOG II.

POSTUPAK UZIMANJA UZORAKA BRZO SMRZNUTE HRANE

Izbor ambalažnih jedinica ili pakovanja za službenu kontrolu

Vrsta i količina izabranih jedinica pakovanja mora biti takva da njihova temperatura zastupa najtoplije točke pregledane pošiljke.

1.1. Hladnjače

Uzorke je potrebno uzimati na više kritičnih točaka u hladnjači, npr. u blizini vrata (gornja i donja razina), u blizini sredine hladnjače (s donje i gornje razine) i u blizini strujanja povratnoga zraka rashladne jedinice, pri čemu treba uzeti u obzir vrijeme čuvanja svakog proizvoda zbog stabilizacije temperature.

1.2 . Prijevoz

a) Uzorkovanje tijekom transporta

Uzorke je potrebno uzeti s vrha i s dna pošiljke pored ruba svakih vrata, ili para vrata.

b) Uzorkovanje tijekom istovara ili pretovara

Potrebno je odabrati četiri uzorka između sljedećih kritičnih točaka:

- vrha i dna pošiljke uz rub, na mjestu gdje se otvaraju vrata,
- vrha zadnjeg kuta (kraja) pošiljke (na točki koja je najudaljenija od rashladne jedinice),
- sredine pošiljke,
- sredine prednje površine pošiljke (što bliže rashladnoj jedinici),
- gornjih i donjih kutova prednje površine pošiljke (što bliže protoka povratnoga zraka rashladne jedinice),

1.3. Rashladne vitrine u maloprodaji

Uzorak je potrebno uzeti na sve tri lokacije, koje predstavljaju najtoplije točke u rashladnoj vitrini.

PRILOG III.

METODE MJERENJA TEMPERATURE BRZO SMRZNUTE HRANE

1. Način mjerenja

1.1. Predhlađenje instrumenta

Sonda za mjerenje temperature i instrument za prodiranje u smrznuti proizvod moraju biti ohlađeni prije mjerenja temperature proizvoda.

Metoda za prethodno hlađenje mora osigurati da su oba instrumenta (sonda i instrument) izjednačena s temperaturom proizvoda.

1.2. Priprema uzoraka za mjerenje temperature

Ako sonda za mjerenje temperature nije namijenjena za prodiranje u brzo smrznuti proizvod potrebno je s pomoću prethodno ohlađenog instrumenta za prodiranje, napraviti otvor u koju se stavi sonda. Promjer otvora mora tijesno prilijegati uz promjer sonde, a dubina istoga je zavisna od vrste proizvoda.

1.3. Mjerenje temperature proizvoda

Pripremu uzorka i mjerenje njegove temperature treba obaviti u izabranom hlađenom prostoru u kojem se nalazi uzorak.

Mjerenje se obavlja na sljedeći način:

- a) gdje to dozvoljavaju dimenzije proizvoda, stavi se unaprijed ohlađena sonda u dubinu od 2,5 mm od površine proizvoda,
- b) ako mjerenje prethodnoj točki nije moguće, sondu treba staviti minimalno na dubinu koja iznosi 3 do 4 puta promjera sonde računajući od površine proizvoda,
- c) određene uzorke hrane radi njene veličine ili sastava (npr. zeleni grašak) nije moguće bušiti radi određivanja unutrašnje temperature. U takvim slučajevima potrebno je odrediti unutarnju temperaturu ambalažne jedinice tako da se u nju stavi primjereno šiljatu unaprijed ohlađenu

sondu u sredinu omota i izmjeri temperatura u dodiru s hranom.
d) temperatura se očitava kad dosegne stalnu vrijednost.

2. Opći uvjeti

2.1. Temperatura u smislu ovoga Pravilnika znači temperaturu izmjerenu na određenom mjestu s dijelom mjernoga instrumenta ili uređaja osjetljivog na temperaturu.

Sukladno ovom Pravilniku potrebno je temperaturu, nakon toplinske stabilizacije u cijelom proizvodu sve vrijeme održavati na -18°C ili hladnije, s mogućim kratkim otklonima prema toplijem.

Mjerenje temperature brzo smrznute hrane predstavlja precizno zapisivanje temperature izabranog uzorka, uzetog sukladno Prilogu II. ovoga Pravilnika pomoću odgovarajuće mjerne opreme.

2.2. Uređaji koji se koriste za mjerenje

a) Termometarska mjerna naprava (uređaj),

b) Instrumenti koji prodiru u proizvod su: konični metalni instrument, kao čekić za led, ručno svrdlo ili veće svrdlo, koji se lako čisti i sl.

2.3. Opća specifikacija instrumenata za mjerenje temperature

Specifikacije mjernog instrumenta:

a) odzivno vrijeme mora u tri minute dostići 90% razlike između početnog i konačnog očitovanja,

b) točnost instrumenata mora biti $\pm 0,5^{\circ}\text{C}$ u rasponu mjerenja najmanje -20°C do $+30^{\circ}\text{C}$,

c) točnost mjerenja se ne smije promijeniti za više od $0,3^{\circ}\text{C}$ za vrijeme rada u rasponu a temperature prostora od najmanje -20°C do $+30^{\circ}\text{C}$,

d) skala instrumenta mora biti podijeljena na raspone od najmanje $0,1^{\circ}\text{C}$,

e) točnost mjernog instrumenta treba periodično provjeravati obzirom na tehničke osobine mjernog instrumenta i načina njegove uporabe,

f) instrument mora biti umjereni, što se dokazuje valjanim kalibracijskim certifikatom

g) temperaturna sonda se mora dati lako čistiti,

h) temperaturno osjetljivi dijelovi mjernog uređaja moraju biti oblikovani tako da osiguravaju dobar termički dodir s proizvodom,

i) osiguranje od neželjenog utjecaja od moguće kondenzacije vlage.