RAZVOJ KARIJERA U RURALNOM TURIZMU

27.10.2026.
Od 16 do 18 sati

Prerada mlijeka i mesa

Webinar

Anđelka Pejaković, dipl. ing. agr.

UDRUGA RURALNOG TURIZMA HRVATSKE
URTH
Idemo na selo.hr
REPUBLIKA HRVATSKA Ministarstvo turizma i sporta
ISTARSKA REGIONE ŽUPANIJA ISTRIANA
FOND ZA ZAŠTITU OKOLIŠA I ENERGETSKU UČINKOVITOST
HRVATSKO APITERAPIJSKO DRUŠTVO

Najvažniji europski propisi

RAZVOJ KARIJERA U RURALNOM TURIZMU

- Uredba (EU) br. 852/2004 o higijeni hrane sa svim izmjenama i dopunama
- Uredba (EU) br. 853/2004 o utvrđivanju određenih higijenskih pravila za hranu životinjskog podrijetla, sa svim izmjenama i dopunama
- Uredba (EU) br. 854/2004 o utvrđivanju posebnih pravila organizacije službenih kontrola proizvoda životinjskog podrijetla namijenjenih prehrani ljudi, sa svim izmjenama i dopunama
- Uredba (EU) br. 2073/2005 o mikrobiološkim kriterijima za hranu, sa svim izmjenama i dopunama
- Uredba (EU) br. 1169/2011 o informiranju potrošača o hrani sa svim izmjenama i dopunama

RAZVOJ KARIJERA U RURALNOM TURIZMU

Najvažniji nacionalni provedbeni propisi

- Pravilnik o registraciji i odobravanju objekata te o registraciji subjekata u poslovanju s hranom (NN123/19, 3/21)
- Pravilnik o mjerama prilagodbe zahtjevima propisa o hrani životinjskog podrijetla (NN 65/25)
- Pravilnik o detaljnim pravilima uspostave sustava i postupaka temeljenih na načelima HACCP sustava (NN 124/25)

RAZVOJ KARIJERA U RURALNOM TURIZMU

Pravilnik o registraciji i odobravanju objekata

- Ako na svom seoskom agroturizmu (kušaonici, izletištu) nudimo vlastite proizvode životinjskog podrijetla (sir, kobasice, čvarke i sl.) moramo imati **registriran ili odobren objekt** za njihovu proizvodnju/preradu
- To su dopunske djelatnosti **oznake 1.2.** = *proizvodnja prehrambenih proizvoda od sirovine iz vlastite proizvodnje uz kupnju dijela sirovine od drugih poljoprivrednih gospodarstava, sukladno posebnim propisima o hrani*
- Postoje **iznimke od registracije/odobrenja za objekte koji izravno opskrbljuju krajnjeg potrošača na mjestu proizvodnje** malom količinom primarnih proizvoda

RAZVOJ KARIJERA U RURALNOM TURIZMU

Pravilnik o registraciji i odobravanju objekata

Iznimke od registracije:

- **objekt za primarnu proizvodnju pčelinjih proizvoda**, a koji obuhvaća cjelokupnu količinu pčelinjih proizvoda proizvedenih na vlastitom pčelinjaku
- **objekt u kojem se proizvodi sirovo mlijeko** (do 20.000 l sirovog kravljeg i/ili 5000 l ovčjeg ili kozjeg mlijeka godišnje)
- **objekti za proizvodnju jaja** u kojima se proizvodi do 50 jaja dnevno kojima se izravno opskrbljuju krajnji potrošači na mjestu proizvodnje i/ili u vlastitoj turističkoj ponudi
- **sabirališta divljači** u kojem se meso odstrijeljene divljači skladišti i/ili obrađuje isključivo za osobnu upotrebu sudionika lova.

RAZVOJ KARIJERA U RURALNOM TURIZMU

Pravilnik o registraciji i odobravanju objekata

Šta se mora registrirat (najvažniji objekti):

- objekti za proizvodnju jaja (više od 50 jaja, prodaja izvan kućnog praga)
- objekti za primarnu proizvodnju pčelinjih proizvoda (prodaja izvan kućnog praga)
- objekti koji se primarno koriste kao privatni stambeni prostori, u kojima se priprema svježi sir i vrhnje radi stavljanja na tržište
- objekti za preradu mlijeka s vlastitog gospodarstva (mini-sirane do 500 l/dnevne prerade)
- objekti u kojima se obavlja djelatnost punjenja i pakiranja pčelinjih proizvoda
- mesnice, ribarnice
- automati putem kojih se prodaje hrana životinjskog podrijetla iz primarne proizvodnje
- prodajna vozila iz kojih se prodaje hrana životinjskog podrijetla: pokretne mesnice i ribarnice
- sabirališta divljači
- objekti za klanje peradi i lagomorfa na gospodarstvu podrijetla
- objekti za klanje malih papkara na gospodarstvu podrijetla

RAZVOJ KARIJERA U RURALNOM TURIZMU

Pravilnik o registraciji i odobravanju objekata

Postupak registracije objekata:

- Uredit objekt sukladno ovom Pravilniku (i vrsti objekta)
- Podnijet pisani zahtjev za registraciju objekta Upravi za veterinarstvo i sigurnost hrane uz kojeg se prilaze Rješenje iz upisnika OPG-a ili obrtnica ili rješenje trgovačkog suda
- Rješenje će stići na kućnu adresu
- Sukladno Uredbama o higijeni hrane i higijeni hrane životinjskog podrijetla subjekt u poslovanju s hranom treba osigurati slijedeće: zdravlje (sanitarna knjižica i higijenski minimum za sve koji rade s hranom), ispravna voda (mb analiza), zdravstveno ispravni proizvodi (analize proizvoda), pisane postupke temeljene na HACCP načelima (Preduvjetni programi, Vodiči, HACCP planovi), ispravno označene proizvode, propisno zbrinjavanje ambalaže...

RAZVOJ KARIJERA U RURALNOM TURIZMU

Pravilnik o registraciji i odobravanju objekata

Uređenje objekata (minimalno tehnički uvjeti) - Jaja

- da se jaja drže u prostorima namijenjenima za uskladištenje jaja na ujednačenoj temperaturi, ne nižoj od 5 °C i ne višoj od 18 °C, sve do trenutka prodaje krajnjem potrošaču
- da se jaja stavljaju na tržište najkasnije 21. dana od dana nesenja
- da ima dostupne rezultate analiza na Salmonellu spp. u jatima konzumnih nesilica, a za druge vrste peradi iz uzgoja, kako je primjenjivo.

Jaja koja potječu iz registriranog objekta moraju biti označena brojem farme i mogu se stavljati u promet isključivo:

1. na mjestu proizvodnje
2. na tržnicama ili prodajnim izložbama
3. u vlastitoj ili lokalnoj turističkoj ponudi
4. dostavom krajnjem potrošaču (prodajom od vrata do vrata) na području iste ili susjedne županije
5. putem jajomata
6. u sabirnice jaja.

RAZVOJ KARIJERA U RURALNOM TURIZMU

Pravilnik o registraciji i odobravanju objekata

Uređenje objekata (minimalno tehnički uvjeti) - Primarna proizvodnja pčelinjih proizvoda

- Subjekt u poslovanju s hranom koji posluje u objektu za primarnu proizvodnju pčelinjih proizvoda dužan je osigurati da objekt ispunjava zahtjeve propisane Prilogom I. Uredbe (EZ) br. 852/2004 (*perive površine, toplu i hladnu vodu i odvod vode, edukacije, zdravlje osoblja, pitka voda*) i da objekt ima **najmanje prostoriju namijenjenu isključivo rukovanju s pčelinjim proizvodima** koja uključuje prostor za skladištenje pčelinjih proizvoda i prostor za materijal za pakiranje pčelinjih proizvoda.

RAZVOJ KARIJERA U RURALNOM TURIZMU

Pravilnik o registraciji i odobravanju objekata

Uređenje objekata (minimalno tehnički uvjeti) – Sirovo mlijeko

- Prostor mora imati perive površine, toplu i hladnu vodu i odvod vode
- Sirovo mlijeko mora potjecati od vlastitih životinja koje ima status stada krava, ovaca i koza službeno slobodnih od bruceloze i tuberkuloze ili za druge vrste životinja izvršene mjere vezane za brucelozu i tuberkulozu sukladno posebnim propisima.
- Sirovo mlijeko kopitara **može se zamrznuti**. Za zamrzavanje je potrebno osigurati poseban uređaj koji može osigurati održavanje temperature na najviše -18 ˚C, pri čemu je potrebno stalno bilježenje temperature te vođenje evidencije o istome.
- Izravna opskrba sirovog mlijeka krajnjem potrošaču dozvoljena je:
  - na mjestu proizvodnje
  - dostavom krajnjem potrošaču u krugu do 50 km od mjesta proizvodnje
  - putem mljekomata.

RAZVOJ KARIJERA U RURALNOM TURIZMU

Pravilnik o registraciji i odobravanju objekata

Uređenje objekata (minimalno tehnički uvjeti) - Uzgajališta riba, školjkaša i ostali objekti akvakulture

- Uzgajališta riba, školjkaša i ostali objekti akvakulture smatraju se registriranim ukoliko imaju važeću dozvolu upisanu u Registar dozvola u akvakulturi koji vodi Uprava nadležna za poslove ribarstva i akvakulture.

RAZVOJ KARIJERA U RURALNOM TURIZMU

Pravilnik o registraciji i odobravanju objekata

Uređenje objekata (minimalno tehnički uvjeti) – Stambeni prostor za proizvodnju svježeg sira i vrhnja

- U objektu koji se primarno koristi kao privatni stambeni prostor, dozvoljeno je pripremati svježi sir i vrhnje radi stavljanja na tržište, od najviše 50 litara mlijeka dnevno, od životinja s vlastitog gospodarstva.
- U ovom objektu sirovo mlijeko mora potjecati od životinja s vlastitog gospodarstva koje ima status stada krava, ovaca i koza službeno slobodnog od bruceloze i tuberkuloze ili za druge vrste životinja izvršene mjere vezane za brucelozu i tuberkulozu sukladno posebnim propisima.
- Kuhinja mora imati perive površine, toplu i hladnu vodu i odvod vode

RAZVOJ KARIJERA U RURALNOM TURIZMU

Pravilnik o registraciji i odobravanju objekata

Uređenje objekata (minimalno tehnički uvjeti) – Mini sirane (do 500 l dnevne prerade)

- prostoriju ili odgovarajući prostor s opremom za prikupljanje/čuvanje mlijeka (mljekarnica, laktofriz),
- kako je primjenjivo ovisno o mliječnim proizvodima koje proizvodi, prostoriju za kuhanje, cijeđenje, fermentaciju, sušenje, zrenje ili druge postupke koji zahtijevaju posebne mikroklimatske uvjete u proizvodnji,
- garderobni i sanitarni prostor za radnike, prostor za skladištenje ambalaže te prostor za sredstva za čišćenje i dezinfekciju proizvodnog pogona može biti dislociran od radnog dijela ako se nalazi unutar kruga objekta
- prostor za skladištenje gotovih proizvoda (frižider, rashladna komora...),
- opremu za prikupljanje i čuvanje nusproizvoda životinjskog podrijetla koji nisu za prehranu ljudi (kante).
- Sirovo mlijeko mora biti minimalno 4x godišnje (2x godišnje ovčje/kozje) u pravilnim razmacima tijekom proizvodnje pregledano u ovlaštenom laboratoriju na broj ss i broj mikroorganizama u mililitru mlijeka
- Prostorije moraju imati perive površine, toplu i hladnu pitku vodu i odvod vode, edukacije, zdravlje





RAZVOJ KARIJERA U RURALNOM TURIZMU

Pravilnik o registraciji i odobravanju objekata

Prodaja – Svježi sir i vrhnje

- na mjestu proizvodnje
- na tržnicama ili prodajnim izložbama na području iste ili susjedne županije
- u vlastitoj ili lokalnoj turističkoj ponudi
- dostavom krajnjem potrošaču (prodajom od vrata do vrata) na području iste ili susjedne županije.

Prodaja – Mini sirane (do 500 l dnevne prerade)

- na mjestu proizvodnje,
- na tržnicama,
- putem automata,
- prodajnim izložbama,
- ugostiteljskim objektima i trgovinama koje prodaju krajnjem potrošaču na području cijele RH

Prijevozna sredstava za dostavu proizvoda krajnjem potrošaču moraju imati opremu za održavanje temperature.

RAZVOJ KARIJERA U RURALNOM TURIZMU

Pravilnik o registraciji i odobravanju objekata

Uređenje objekata (minimalno tehnički uvjeti) – Objekt za punjenje i pakiranje pčelinjih proiz.

- prostorija za punjenje i pakiranje pčelinjih proizvoda
- prostorija za uskladištenje sirovine i gotovih pčelinjih proizvoda
- prostorije moraju imati perive površine, toplu i hladnu pitku vodu i odvod vode, edukacije, zdravlje
- garderoba i sanitarne prostorije - u objektima koji su smješteni u istom krugu gdje je i privatni stambeni objekt i ako su u objektu zaposleni članovi kućanstva, kao garderobni i sanitarni prostor može se koristiti privatni.
- mora se osigurati da pčelinji proizvodi podrijetlom iz otkupa potječu od primarnih proizvođača pčelinjih proizvoda upisanih u Registar farmi koji vodi MPŠR
- pčelinji proizvodi iz ovih objekata mogu se stavljati na tržište RH, članica EU te trećih zemalja.

RAZVOJ KARIJERA U RURALNOM TURIZMU

Pravilnik o registraciji i odobravanju objekata

Uređenje objekata (minimalno tehnički uvjeti) – Objekt za klanje peradi na gospodarstvu

- prostorija za obavljanje omamljivanja, klanja, čerupanja/skidanja kože, eviscerirania u kojoj je osigurana vremenska odvojenost između pojedinih radnji na način da se spriječi kontaminacija hrane
- rashladna komora ili uređaj za hlađenje odgovarajućeg kapaciteta
- sudoper s toplom i hladnom pitkom vodom.
- trupovi zaklanih životinja moraju se držati na temperaturi ne višoj od 4 °C.
- klanje treba bit sukladno posebnim propisima o dobrobiti životinja pri klanju.
- nusproizvodi se moraju zbrinjavati sukladno posebnim propisima.
- trupovi zaklanih životinja koji potječu iz objekta za klanje peradi i lagomorfa na gospodarstvu podrijetla moraju biti označeni evidencijskim brojem na pakiranju i mogu se stavljati na tržište:
  - krajnjem potrošaču na gospodarstvu podrijetla
  - u lokalnim maloprodajnim objektima koji izravno opskrbljuju krajnjeg potrošača koji se nalaze na području iste ili susjedne županije
  - u vlastitoj ili lokalnoj turističkoj ponudi.
- mora imati dokumentaciju i evidencije sukladno načelima HACCP-a te evidenciju o zdravlju životinja

RAZVOJ KARIJERA U RURALNOM TURIZMU

Pravilnik o registraciji i odobravanju objekata

Uređenje objekata (minimalno tehnički uvjeti) – Objekt za klanje malih papkara na gospodarstvu

- prostorija u kojoj se klanje i klaonička obrada može obaviti na higijenski način
- sterilizator za dezinfekciju alata i opreme ili drugi sustav s jednakim učinkom
- odgovarajući spremnik za nusproizvode
- rashladna komoru ili uređaj za hlađenje odgovarajućeg kapaciteta
- sudoper s toplom i hladnom pitkom vodom
- spremnik za želuce i crijeva koji omogućava veterinarski pregled i njihovo uklanjanje iz prostorije
- opremu za skidanje kože u visećem položaju.
- prostorija u kojoj se obavlja klanje i klaonička obrada može se koristiti za obradu i rasijecanje mesa ako je prije toga očišćena i dezinficirana te za čišćenje želudaca i crijeva kada se ista ne koristi za klanje i u njoj se ne nalaze trupovi ili meso. Nakon čišćenja želudaca prostoriju je potrebno temeljito očistiti i dezinficirati.





RAZVOJ KARIJERA U RURALNOM TURIZMU

Pravilnik o registraciji i odobravanju objekata

Uređenje objekata (minimalno tehnički uvjeti) – Objekt za klanje malih papkara na gospodarstvu

- Meso zaklanih životinja mora se ohladiti tako da temperatura u svim dijelovima trupa ne prelazi 7 °C.
- Mali papkari moraju se klati sukladno posebnim propisima o zaštiti životinja pri klanju.
- Nusproizvodi se moraju zbrinjavati sukladno posebnim propisima.
- Subjekt u poslovanju s hranom mora najmanje 48 sati prije klanja obavijestiti nadležni veterinarski Ured veterinarske inspekcije/kontrolno tijelo radi obavljanja ante i post mortem pregleda.
- Subjekt u poslovanju s hranom mora osigurati da su trupovi svinja pregledani na prisutnost Trichinelle
- Subjekt u poslovanju s hranom mora voditi evidenciju o broju i vrsti zaklanih životinja i datumu klanja.
- mora se osigurat dokumentacija i evidencije sukladno posebnom propisu o načelima HACCP sustava te evidenciju o provedenim mjerama vezanim za propise o zdravlju životinja.
- Meso zaklanih životinja koje potječe iz objekta za klanje malih papkara na gospodarstvu podrijetla može se koristiti isključivo za pripremu hrane gostima u vlastitoj turističkoj ponudi.

RAZVOJ KARIJERA U RURALNOM TURIZMU

Pravilnik o registraciji i odobravanju objekata

Odobravanje objekata:

- Klaonice peradi i lagomorfa, klaonice domaćih papkara i kopitara, klaonice uzgojene divljači
- Objekti za rasijecanje peradi i lagomorfa, objekti za rasijecanje domaćih papkara i kopitara, objekti za rasijecanje uzgojene divljači (***rasjekavaonice za prodaju svježeg mesa***)
- Objekti za proizvodnju mljevenog mesa, mesnih pripravak i strojno okoštenog mesa
- Objekti za preradu mesa
- Objekti za preradu topljene životnjske masti i čvaraka
- Objekti za preradu mlijeka
- .....

RAZVOJ KARIJERA U RURALNOM TURIZMU

Pravilnik o registraciji i odobravanju objekata

Odobravanje objekata:

- Uređen objekt
- Zahtjev za odobrenje, tlocrt objekta s ucrtanom opremom i tehnološkim putovima proizvodnje
- Izlazak stručnog povjerenstva
- Pripremljena dokumentacija za provedbu sustava samokontrola (HACCP plan)

RAZVOJ KARIJERA U RURALNOM TURIZMU

Pravilnik o registraciji i odobravanju objekata

Odobravanje objekata: dokumentacija

- plan čišćenja i dezinfekcije objekta i održavanja osobne higijene
- plan kontrole štetočina
- plan kontrole vode za piće
- dokaze o zdravlju zaposlenika koji pri radu u proizvodnji i prometu dolaze u dodir s hranom
- plan edukacije djelatnika
- plan utvrđivanja ispunjavanja mikrobioloških i drugih propisanih kriterija
- plan postupaka samokontrole u skladu s načelima sustava HACCP-a
- plan utvrđivanja/provođenja sljedivosti sirovine i hrane
- plan rukovanja s nusproizvodima koje objekt zaprimi ili koji nastanu u njemu.
- Planovi moraju sadržavati opis rada i postupaka, učestalost provođenja i korektivne mjere u slučaju utvrđenih nesukladnosti tijekom procesa proizvodnje.

RAZVOJ KARIJERA U RURALNOM TURIZMU

Pravilnik o registraciji i odobravanju objekata

Pojmovnik:

- **Lokalna turistička ponuda** – prodaja proizvoda objektu koji se bavi pružanjem turističkih usluga na području iste i/ili susjedne županije u skladu s rješenjem o odobrenju za pružanje usluga u „*seljačkom domaćinstvu”* izdanom od ministarstva nadležnog za turizam.
- **Vlastita turistička ponuda** – pružanje ugostiteljskih usluga na vlastitom poljoprivrednom gospodarstvu

RAZVOJ KARIJERA U RURALNOM TURIZMU

Pravilnik o registraciji i odobravanju objekata

Pojmovnik:

- **Objekt za primarnu proizvodnju pčelinjih proizvoda** – objekt u kojemu se pčelinji proizvodi podrijetlom iz vlastitog pčelinjaka sakupljaju, vrcaju, pune, pakiraju i skladište, a namijenjeni su stavljanju na tržište
- **Objekt za punjenje i pakiranje pčelinjih proizvoda** – objekt u kojemu se pčelinji proizvodi, bez obzira na podrijetlo, pune i pakiraju ili se pune i pakiraju iz usluge, a namijenjeni su stavljanju na tržište
- **Pčelinji proizvodi** – med, med u saću, matična mliječ, cvjetni prah i propolis

RAZVOJ KARIJERA U RURALNOM TURIZMU

Pravilnik o registraciji i odobravanju objekata

Pojmovnik:

- **Objekt za klanje peradi i lagomorfa na gospodarstvu podrijetla –** objekt koji se nalazi na gospodarstvu na kojemu su perad ili lagomorfi uzgojeni. U tom objektu dozvoljeno je klanje do 5000 jedinica vlastitih životinja godišnje. Jedinica životinje određuje se po sljedećem izračunu:
  - pile, kokoš i uzgojen jedan kljun pernate divljači predstavlja 1 jedinicu
  - patka predstavlja 2 jedinice
  - pura, guska i lagomorf predstavlja 3 jedinice
  - ostala pojedinačni kljun peradi predstavlja 1 jedinicu

RAZVOJ KARIJERA U RURALNOM TURIZMU

Pravilnik o registraciji i odobravanju objekata

Pojmovnik:

- **objekt za klanje malih papkara na gospodarstvu podrijetla** – objekt koji se nalazi na vlastitom gospodarstvu na kojemu su mali papkari (svinja, ovca, koza, uzgojena divljač) uzgojeni/boravili najmanje 3 mjeseca, a ako se radi o prasadi i janjadi/jaradi do 20 kg težine da su rođeni na vlastitom gospodarstvu, te u kojima se kolje do 12 uvjetnih grla godišnje namijenjenih isključivo za pripremu hrane u vlastitoj turističkoj ponudi

RAZVOJ KARIJERA U RURALNOM TURIZMU

Pravilnik o mjerama prilagodbe zahtjevima propisa o hrani životinjskog podrijetla - Fleksibility

Pojmovnik:

- **Mala klaonica za papkare, kopitare i uzgojenu divljač** – objekt za klanje papkara, kopitara i uzgojene divljači s kapacitetom klanja do najviše 20 uvjetnih grla tjedno s ukupnim kapacitetom klanja koji ne prelazi 1000 uvjetnih grla godišnje
- **Mala klaonica za perad i lagomorfe** – objekt za klanje peradi i lagomorfa s kapacitetom klanja do 12500 jedinica životinja mjesečno po sljedećem izračunu:
  - a) pilići, kokoši, uzgojena pernata divljač predstavljaju 1 jedinicu
  - b) patke predstavljaju 2 jedinice
  - c) pure, guske i lagomorfi predstavljaju 3 jedinice
  - d) ostala perad predstavlja 1 jedinicu

RAZVOJ KARIJERA U RURALNOM TURIZMU

Pravilnik o mjerama prilagodbe zahtjevima propisa o hrani životinjskog podrijetla - Fleksibility

Pojmovnik:

- **Objekt malog kapaciteta za preradu mlijeka** – objekt za preradu mlijeka čija ulazna sirovina ne prelazi 10.000 litara mlijeka dnevno
- **Objekt malog kapaciteta za preradu mesa i/ili proizvoda ribarstva** – objekt za preradu mesa ili proizvoda ribarstva čija ulazna sirovina ne prelazi količinu od 5.000 kilograma mesa, odnosno proizvoda ribarstva tjedno
- **Pokretna klaonica** – prilagođeno vozilo ili mobilna poslovna jedinica za klanje peradi i lagomorfa ili domaćih papkara, kopitara i uzgojene divljači

RAZVOJ KARIJERA U RURALNOM TURIZMU

Pravilnik o mjerama prilagodbe zahtjevima propisa o hrani životinjskog podrijetla - Fleksibility

Prerada (fleksibilnost):

– različite tehnološke faze proizvodnje i/ili proizvodnja različitih proizvoda može se obavljati u istoj prostoriji ako je osigurana vremenska odvojenost između proizvodnih faza i da se između pojedinih faza provodi odgovarajuće čišćenje te po potrebi pranje i dezinfekcija,

– skladištenje sirovine, gotovih proizvoda i zadržanih proizvoda može se obavljati u istoj prostoriji uz odgovarajuću prostornu odvojenost, na način da se spriječi moguća kontaminacija i pod uvjetom da su gotovi i zadržani proizvodi pretpakirani, zatvoreni te jasno označeni,

– garderobni i sanitarni prostor za radnike, prostor za skladištenje ambalaže te prostor za sredstva za čišćenje i dezinfekciju objekta može biti dislociran od radnog dijela ako se nalazi unutar kruga objekta, uz uvjet da radnici imaju osiguran poseban ulaz u objekt s predprostorom u kojem je moguće izvršiti dezinfekciju obuće i higijensko pranje ruku,

RAZVOJ KARIJERA U RURALNOM TURIZMU

Pravilnik o mjerama prilagodbe zahtjevima propisa o hrani životinjskog podrijetla - Fleksibility

Prerada (fleksibilnost):

– ulaz/izlaz za radnike mora biti odvojen od ulaza/izlaza za sirovinu, gotov proizvod i nesukladan proizvod

– korištenje istog ulaza/izlaza za sirovinu, gotov proizvod i nesukladan proizvod ako je osigurana odgovarajuća vremenska odvojenost,

– u objektima koji su smješteni u istom krugu gdje je i privatni stambeni objekt, kao garderobni i sanitarni prostor može se koristiti privatni prostor koji je smješten u krugu objekta,

– sabirališta mlijeka koja imaju ukupno dnevno radno vrijeme do tri sata ne moraju u objektu imati sanitarni prostor za radnike, no takav prostor im mora biti na raspolaganju.

RAZVOJ KARIJERA U RURALNOM TURIZMU

Pravilnik o mjerama prilagodbe zahtjevima propisa o hrani životinjskog podrijetla - Fleksibility

Tradicionalni proizvodi ili metode (fleksibilnost):

Ako se ne ugrožava javno zdravstveni interes i ne dovodi u pitanje udovoljavanje zahtjevima higijene hrane, dopuštena je proizvodnja hrane životinjskog podrijetla s tradicionalnim karakteristikama:

- u objektima izgrađenim od prirodnih materijala neophodnim za posebne karakteristike proizvoda, i/ili
- uz prilagodbu mjera čišćenja i dezinfekcije u objektima, uvažavajući prirodne uvjete proizvodnje (specifična ambijentalna flora),
- korištenjem opreme i instrumenata, u svim fazama proizvodnje i pakiranja, koji su načinjeni od prirodnih materijala koji su neophodni za tradicionalnu karakteristiku proizvoda.

RAZVOJ KARIJERA U RURALNOM TURIZMU

Pravilnik o mjerama prilagodbe zahtjevima propisa o hrani životinjskog podrijetla - Fleksibility

Tradicionalni proizvodi ili metode (fleksibilnost):

Subjekt u poslovanju s hranom podnosi zahtjev nadležnom tijelu za izdavanjem dozvole korištenja tradicionalnih metoda proizvodnje ili proizvoda, a zahtjev mora sadržavati sljedeće informacije:

– naziv proizvoda,

– zemljopisno podrijetlo,

– opis proizvoda, tehnološkog procesa proizvodnje, uvjeta skladištenja i zrenja,

– materijale, opremu i instrumente koji se koriste za proizvodnju tog proizvoda,

– opis objekta ili prostorije za proizvodnju, te uvjeta skladištenja i zrenja,

– povijest i tradicionalne aspekte proizvoda i /ili proizvodnje,

– bilo koju drugu informaciju koju subjekt u poslovanju s hranom smatra važnom.

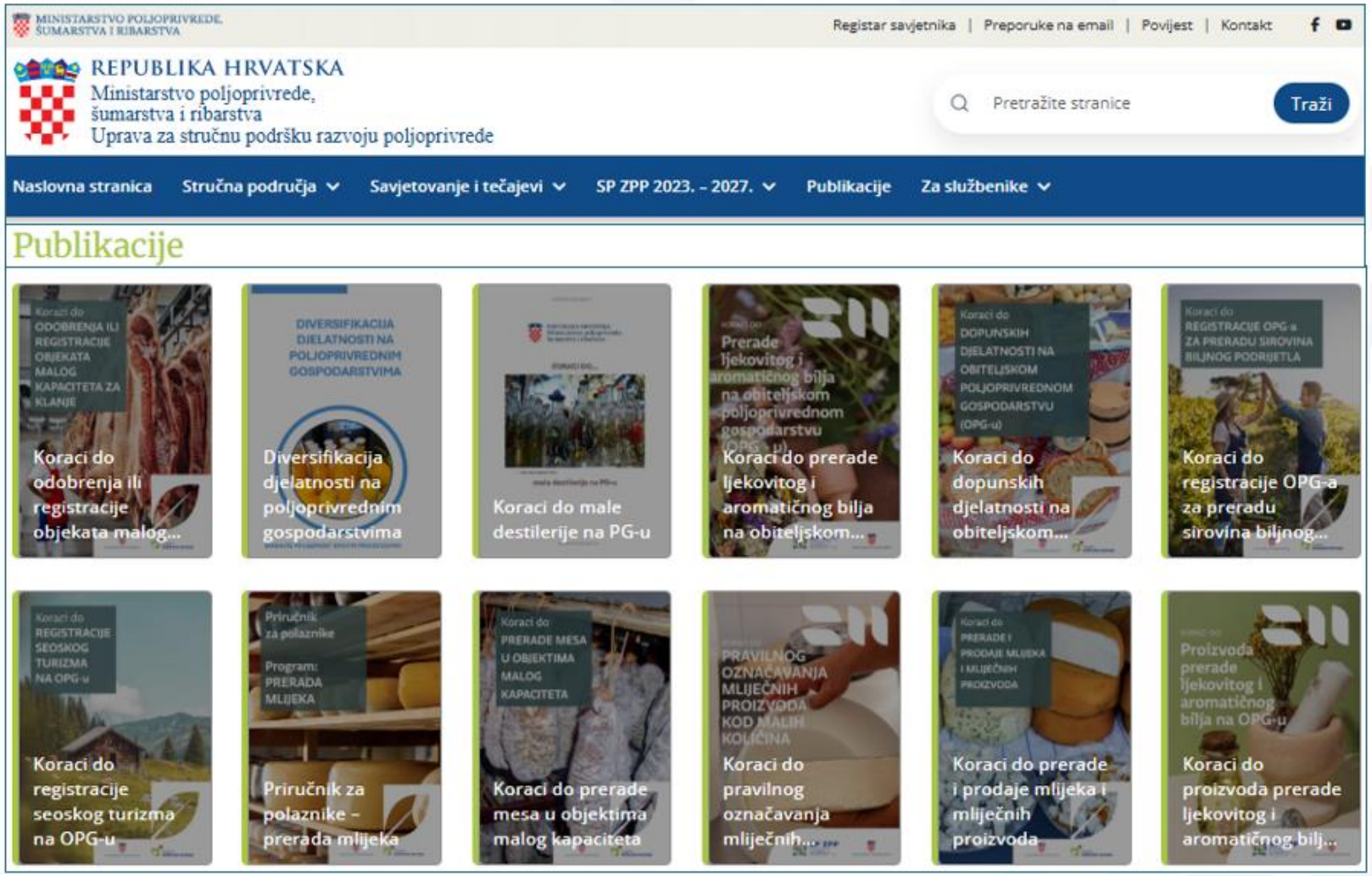
Nadležno tijelo procjenjuje zahtjev i dostavljene informacije, i u slučaju pozitivne procjene, upisuje naziv proizvoda u nacionalnu listu proizvoda s tradicionalnim karakteristikama RH.

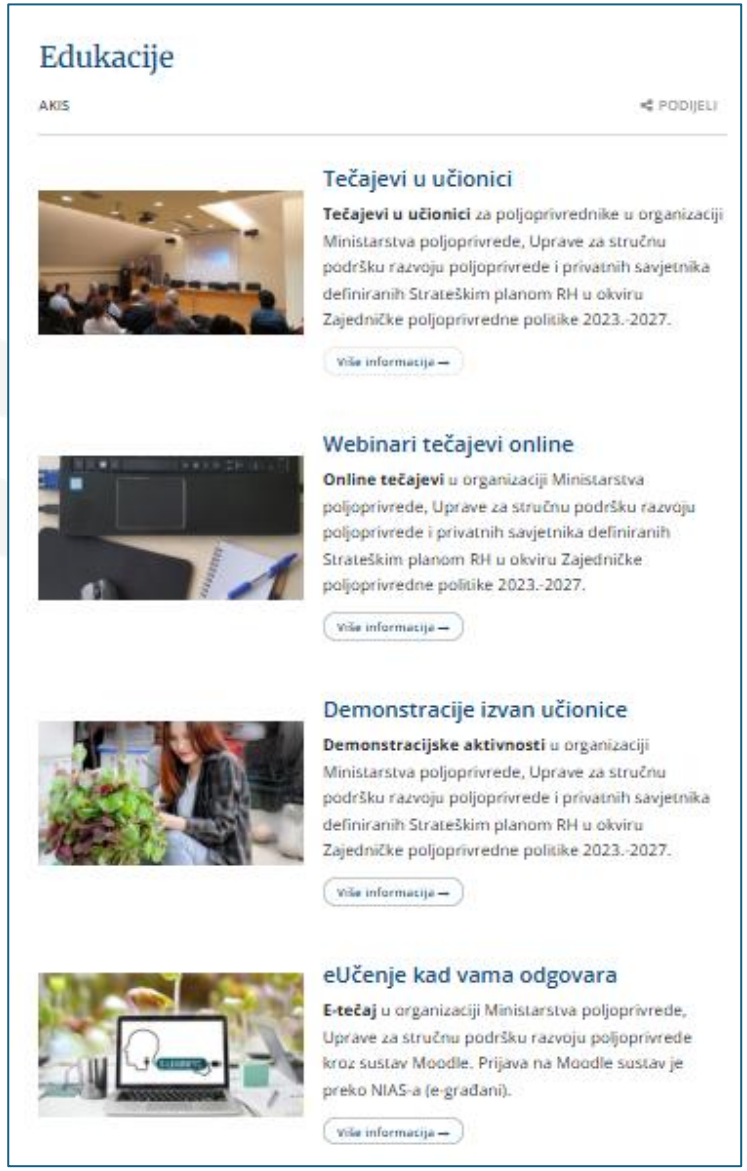


https://savjetodavna.mps.hr/publikacije/?tx_category=diverzifikacija-polioprivredne-proizvodnje

https://akis.mps.hr/edukacije/tecajevi/?terms_cats=589,529

RAZVOJ KARIJERA U RURALNOM TURIZMU





RAZVOJ
KARIJERA
U RURALNOM
TURIZMU

Hvala na pažnji!

Anđelka Pejaković, dipl. ing. agr.

Ministarstvo poljoprivrede, šumarstva i ribarstva

Voditeljica područne službe za stručnu podršku Zagrebačke županije

Mobitel: +385 91 4882 728

E-pošta: andelka.pejakovic@mps.hr

Web-adresa: www.savjetodavna.hr

REPUBLIKA HRVATSKA
Ministarstvo
turizma i sporta

URTH
UDRUGA
RURALNOG
TURIZMA
HRVATSKE