



# UGOTOVITVE UVHVVR

**mag.Nadja Škrk** s sodelavci

Uprava za varno hrano, veterinarstvo in varstvo rastlin Republike Slovenije

Posvet KGZS

Ljubljana, 12.december 2024

Kdo vse izvaja nadzor? UVHVVR, ZIRS, IRSKGLR.

## Pristojnosti UVHVVR

- Označevanje živil ter zdravstvene in prehranske trditve
  - Alergeni/gluten/trans maščobe
  - Aditivi, encimi in arome ter ekstrakcijska topila
  - Naravne mineralne, izvirske in namizne vode
  - Gensko spremenjena hrana
  - Onesnaževala v živilih
  - Obsevana živila
  - Obogatena živila
  - Nova živila
  - Rezidua - ostanki veterinarskih zdravil
  - Ostanki fitofarmaceutskih sredstev
  - Mikrobiološka merila za živila
  - Monitoring zoonoz
  - Spremljanje odpornosti proti protimikrobnim zdravilom
  - Potvorbe živil
- In še veliko drugih pristojnosti in obveznosti 😊

Med metode in tehnike uradnega nadzora sodi tudi vzorčenje in analize (Uredba (EU) 2017/625 o uradnem nadzoru)



Več informacij: [Varna hrana | GOV.SI](https://www.gov.si)

## Programi uradnega nadzora UVHVVR, 2023

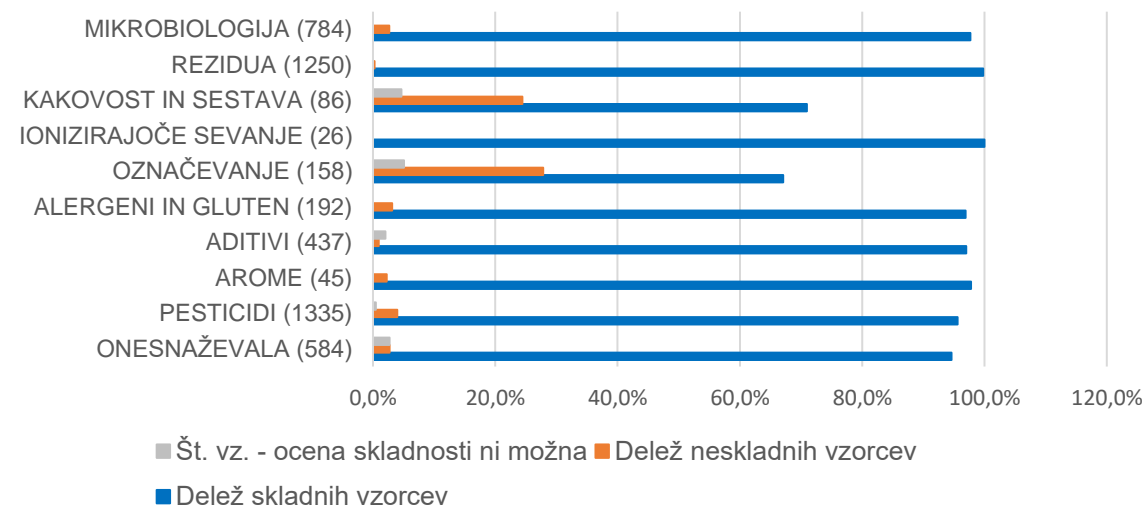
PROGRAMI IN URADNI NADZOR, UVHVVR, 2023	Program (OU)	Dodatni nadzor	Uvoz (MKT)	Skupno število vzorcev
ONESNAŽEVALA	473	16	95	<b>584</b>
PESTICIDI	744	93	498	<b>1335</b>
AROME	40	4	1	<b>45</b>
ADITIVI	405	1	31	<b>437</b>
ALERGENI IN GLUTEN	163	28	1	<b>192</b>
OZNAČEVANJE	157	1	0	<b>158</b>
IONIZIRAJOČE SEVANJE	26	0	0	<b>26</b>
KAKOVOST IN SESTAVA	20	49	17	<b>86</b>
REZIDUA	1231	2	17	<b>1250</b>
MIKROBIOLOGIJA	727	21	36	<b>784</b>
	<b>3986</b>	<b>215</b>	<b>696</b>	<b>4897</b>

## Programi uradnega nadzora UVHVVR, 2023

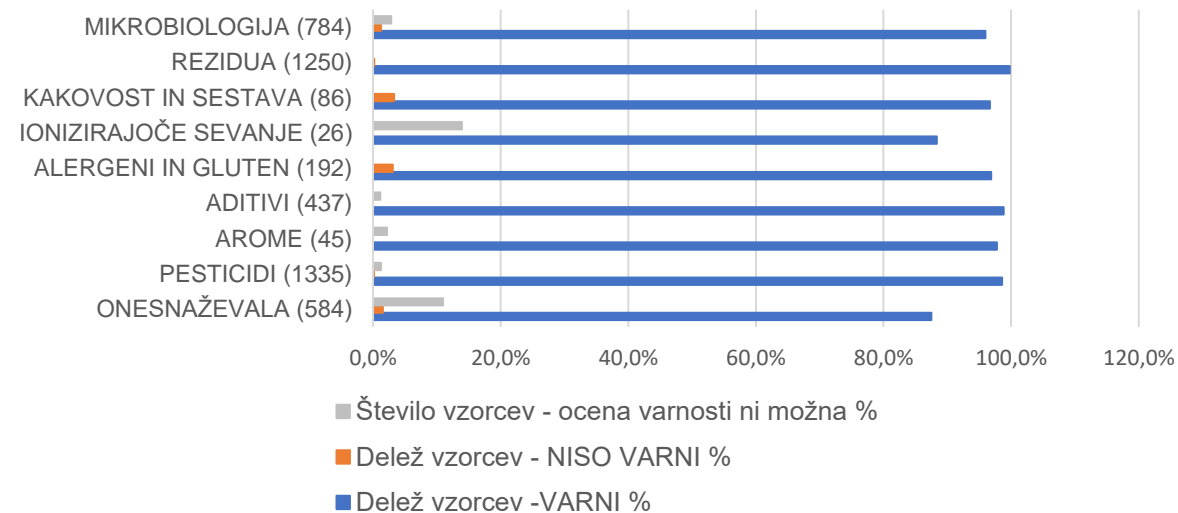
Delež skladnih in neskladnih vzorcev živil, 2023	Delež skladnih vzorcev	Delež neskladnih vzorcev	Delež vz. - ocena skladnosti ni možna
ONESNAŽEVALA (584)	94.6%	2.7%	2.7%
PESTICIDI (1335)	95.6%	4.0%	0.4%
AROME (45)	97.8%	2.2%	0.0%
ADITIVI (437)	97.0%	0.9%	2.1%
ALERGENI IN GLUTEN (192)	96.9%	3.1%	/
OZNAČEVANJE (158)	67.1%	27.8%	5.1%
IONIZIRAJOČE SEVANJE (26)	100.0%	0.0%	0.0%
KAKOVOST IN SESTAVA (86)	70.9%	24.4%	4.7%
REZIDUA (1250)	99.8%	0.2%	0.0%
MIKROBIOLOGIJA (784)	97.7%	2.7%	/
<b>Skupno število vzorcev (4897)</b>	<b>4688 (95.7%)</b>	<b>166 (3.4%)</b>	<b>43 (0.8%)</b>

Delež varnih in ne varnih vzorcev živil, 2023	Delež varnih vzorcev	Delež ne varnih vz.	Delež vz. - ocena varnosti ni možna
ONESNAŽEVALA (584)	87.5%	1.5%	11.0%
PESTICIDI (1335)	98.6%	0.1%	1.3%
AROME (45)	97.8%	0.0%	2.2%
ADITIVI (437)	98.9%	0.0%	1.1%
ALERGENI IN GLUTEN (192)	96.9%	3.1%	0.0%
OZNAČEVANJE (158)	Ocenjevanje skladnosti z zahtevami zakonodaje in ne varnosti, razen v primeru alergenov.		
IONIZIRAJOČE SEVANJE (26)	88.4%	0.0%	14.0%
KAKOVOST IN SESTAVA (86)	96.7%	3.3%	0.0%
REZIDUA (1250)	99.8%	0.20%	0.0%
MIKROBIOLOGIJA (784)	96.0%	1.2%	2.8%
<b>Skupno število vzorcev (4739)</b>	<b>4596 (96.9%)</b>	<b>46 (0.97%)</b>	<b>99 (2.15%)</b>

### Delež skladnih in neskladnih živil, 2023



### Delež varnih in ne varnih vzorcev živil, 2023



## OZNAČEVANJE, KAKOVOST IN SESTAVA

**Skladnost označevanja:** Pri 27,8% vzorcev neskladnosti glede označevanja (slabo čitljiv tisk, manjka opisno ime izdelka, manjka rok uporabe, neustrezno poimenovanje aditivov, neustrezno označevanje hranilne vrednosti, ni bilo navedenih pogojev shranjevanja, čeprav narava izdelka to zahteva,...). Pri 5,1% ocena skladnosti ni bila možna (ni bilo označbe, ali pa so bila živila v nepredpakirani obliki).

**Alergeni in gluten:** 3.1% vzorcev je vsebovalo nedeklarirane alergene snovi oziroma gluten.

**Kakovost in sestava** (86 vzorcev): Kakovost se je preverjala pri:

- alkoholnih pijačah (1 vz brinjevca je imel premalo alkohola),
- hrani za športnike (hranilne vrednosti v povezavi z prehranskimi in zdravstvenimi trditvami, nedovoljene snovi; nedovoljene snovi niso bile potrjene, napake v označbi)
- vzorci origana (42.8% vz neskladnih, pri 1 vz pa skladnost ni bila določljiva)

Preverjali smo tudi sestavine za izdelavo prehranskih dopolnil (vitamine B7 in B 12), vsebnost kofeina v energijskih pijačah, vsebnost joda pri algah, kakovostne parametre pri pekovskih izdelkih,....

## AROME

Preverjala se je **vsebnost nekaterih nezaželenih snovi, ki so naravno prisotne v aromah oziroma sestavinah živil z aromatičnimi lastnostmi;** pri živilih in alkoholnih pijačah. (Kumarin/pekovski izdelki, cianovodikova kislina/nugat, marcipan, tujon in beta azaron/zeliščni likerji, tujon/pelinkovec, pulegon/čokolada in izdelki z meto,...).

97.8% vzorcev je bilo skladnih z zakonodajo. 1 sam vzorec (2.2%) = vzorec pelinkovca ni bil v skladu z zakonodajo.

Presežene vrednosti beta-azarona.



## ADITIVI

V sklopu aditivov se preverja skladnost specifikacij za aditive (čistost in vsebnost težkih kovin) in prisotnost aditivov pri posameznih (ciljano izbranih) kategorijah živil.

UN se izvaja z namenom, da se odkrije morebitna uporaba neodobrenih aditivov, nedovoljena uporaba odobrenih aditivov/ v konkretni vrsti živil ter prisotnost aditivov nad zakonsko predpisano mejno vrednostjo. Program vključuje najbolj pogosto uporabljene aditive v živilih, ki jih pogosto zaužijemo.

V sklopu kategorij živil, ki se vzorčijo, se bo vzorčilo večje število mesnih pripravkov, na prisotnost sulfitov (E220-E228). V Sloveniji se je ugotovila nedovoljena praksa pri pripravi mesnih pripravkov. Za podaljšanje roka uporabe se je dodajalo nedovoljene sulfite. Večje število vzorcev na prisotnost sulfitov se vzorči tudi v kategoriji sušeno sadje in zelenjava.

Seveda so v program vključene tudi druge kategorije živil, ki jih pogosto uživamo in so z vidika aditivov aktualne za spremljanje (mesni izdelki, brezalkoholne gazirane pijače, bonboni in lizike, čokolade, sušeno sadje in zelenjava).

V letu 2023 sta bila **dva vzorca neskladna (oba varna)**; 1 vzorec hot dog klobase (v tej kategoriji živil uporaba nitrata ni dovoljena; ocena tveganja je pokazala, da je vzorec varen) ter 1 vzorec zamrznjene tune (presežena vrednost askorbinske kisline; ocena tveganja je pokazala, da je vzorec varen).

Trendi: v preteklosti so se pojavila neskladja zaradi nedovoljene uporabe različnih mesnih pripravkov s sulfiti (E220-E228). Sedaj se situacija umirja, lansko leto ni bilo neskladnih vzorcev. V letošnjem letu so bili prav tako vsi odvzeti vzorci iz te skupine skladni.

## PESTICIDI

Uporaba pesticidov je eden od tehnoloških ukrepov [pri pridelovanju gojenih rastlin ter kasneje pri skladiščenju živil](#).

V letu 2023 se je vzorčilo zelenjavo, sadje, žita in izdelke, zelišča, čaje, začimbe ter druga živila in tudi živila živalskega izvora. V živilih se z analizami določa do 360 aktivnih snovi pesticidov in njihovih metabolitov tudi [BIOCIDNE SUBSTANCE](#).

**95,6% vz je bilo skladnih**; od skupno 1335 vzorcev je bilo v sklopu vseh programov ([OU, uvoz+ izredni nadzor](#)) 53 vzorcev neskladnih). Od tega jih 42.2% ni vsebovalo ostankov pesticidov nad mejo detekcije. **! Permetrin v moki**

Konkretno v sklopu rednega Letnega programa pesticidov (OU) je bilo 6 vzorcev (0,8%) ocenjenih kot nevarnih (paradižnik, sušeni fižol 2x, kaki, slive, soja v zrnju). Večletni trend glede skladnih in varnih živil: enak.

V letu 2023 je bilo v okviru rednega letnega programa manj neskladnih vzorcev (1,7 %) kot v letu 2022 (2,1%).

V 2023 je bilo odvzetih še enkrat več vzorcev na uvozu kot v 2022. Več pošiljk je bilo tudi zavrženih na meji, kot v predhodnih letih. Pri uvozu je bilo v letu 2023 največ neskladnih vzorcev pomaranč (14).

Poleg letnega programa vzorčenja živil, se izvaja [istočasno tudi vzorčenje z namenom preverjanja skladnosti z Zakonom o fitofarmaceutskih sredstvih](#) (72 vz/ 0 NC). Preverjala se je pravilna raba pesticidov med vegetacijsko dobo.





## ONESNAŽEVALA

V letu 2023 je bilo 1,5% vzorcev ocenjenih kot ne varnih.

Vsako leto je nekaj neskladnih vzorcev zaradi presežene vsebnosti **težkih kovin**. Kadmij je na prvem mestu pri **zelenjavi**, občasno pa se potrdi tudi prisotnost živega srebra pri morskih ribah.

**Mikotoksini** tudi predstavljajo težavo. Neskladnosti najdemo tako v vzorcih, ki so odvzeti tekom Letnega programa vzorčenja in pri uvozu (kritična živila so predvsem suhe fige, rozine, oreščki, **moka, mleko**).

Nekaj let nazaj je bila težava tudi z **akrilamidom**. Opaziti je, da NŽD v okviru proizvodne dejavnosti prilagajajo postopke v okviru svojih HACCP načrtov (npr. menjava surovine, izboljšava receptur, menjava toplotnih postopkov, drugimi viri toplote), kar zmanjšuje nastajanje akrilamida v izdelkih. Posledično je tudi manj vzorcev s preseženimi referenčne oziroma priporočene vrednosti.

Zaradi okoljske problematike in vprašanj vezanih na onesnaževanje okolja, se znotraj sestankov delovnih skupin izpostavlja nekaj novih onesnaževal, ki prihajajo iz okolja in se razpravlja o njihovi zakonodajni ureditvi (npr. klorirani parafini, bromirani zaviralci gorenja, poliklorirani naftaleni, razširitev nabora živil za preiskave na vsebnost PFAS).





## REZIDUA

Med letoma 2022 in 2023 je prišlo do spremembe EU zakonodaje, ki na novo opredeljuje obseg nadzora na področju reziduov. V celoti izključuje preverjanje **ostankov pesticidov in onesnaževal v živilih živalskega izvora**. Posledično se je tudi število vzorcev zmanjšalo, se pa 1 vzorec lahko analizira na širši razpon skupin FAS.

Program je po novem sestavljen iz 2 delov: **načrt nadzora proizvodnje v DČ na podlagi tveganja in načrt naključnega spremljanja proizvodnje**. Je veliko bolj ciljano usmerjen. Poleg proizvodnje živali in primarnih proizvodov se upošteva tudi konkretna poraba zdravil za uporabo v veterinarski medicini in s tem tudi poraba konkretnih FAS v RS.

Poleg letnega programa znotraj države se izvaja program tudi na MKT. Vzorcijo se pošiljke iz uvoza iz tretjih držav na podlagi tveganja.

Gledano rezultate zadnjih treh let, se je prisotnost reziduov potrdila pri 1 vz (barvila) znotraj države in 2 vz na MKT (ribe/barvila) (2023).

## SPREMLJANJE ODPORNOSTI PROTI PROTIMIKROBNIM ZDRAVILOM

Letni program se izvaja v skladu z zakonodajo EU. Odvisno od vrste živali/živila so v testiranje **odpornosti proti protimikrobnim zdravilom** vključeni izolati bakterij *Salmonella* spp., *Campylobacter coli* in *Campylobacter jejuni*, *Escherichia coli* (indikatorska) ter *Escherichia coli*, ki lahko proizvaja ESBL ali AmpC in karbapenemaze. Država pa se lahko prostovoljno odloči še za testiranje izolatov indikatorske komezalne bakterije *E. faecalis* in *E. faecium*. Spremljanje odpornosti se, glede na živalsko vrsto in vrsto mikroorganizma, izvaja v dvoletnih intervalih ali na daljša obdobja npr. vsake 4 leta. Podrobna poročila o rezultatih so objavljena na spletni strani UVHVVR.



## OBSEVANA ŽIVILA

Obsevana živila so živila ali sestavine obsevane z ionizirajočim sevanjem. Analiziralo se je skupaj 26 vzorcev (začimbe, čaji, žabji kraki, instant juhe, perut. meso, raki,...). **Produkti obsevanja niso bili zaznani.** Živila, ki so bila obsevana morajo imeti oznako »obsevano« ali »obdelano z ionizirajočim sevanjem«, zato se vedno preveri tudi ustreznost deklaracije.

## GENSKO SPREMENJENI ORGANIZMI (GSO)

Spremlja se prisotnost GSO v hrani na slovenskem trgu ter ugotavlja v EU neodobrene GSO.

Preverjamo skladnost živil z zakonodajo, ki predpisuje obvezen postopek predhodne odobritve posameznega GSO in z obvezno zahtevo po označevanju prisotnosti GSO, ki potrošnikom omogoča ozaveščeno izbiro.

V letu 2022 je bilo skupaj odvzetih 109 vzorcev. Neskladje se je potrdilo pri 1 vzorcu (0.9%). Potrjena je bila prisotnost v EU odobrena GS soja, ki pa je bila na deklaraciji živila neoznačena. Vzorec je bil ocenjen kot varen. V letu 2023 se je vzelo 104 vzorce. **Neskladij se ni ugotovilo.** Vsi vzorci so bili ocenjeni kot varni.

## NOVE GENOMSKE TEHNIKE ?



## BIOLOŠKA VARNOST

Spremljanje parametrov v in izven zakonodaje (ciljano in na podlagi tveganja).

Vzorčimo živila živalskega (ŽŽI) in neživalskega izvora (ŽNI).

Gledano vse MB parametre, ki jih spremljamo, je še vedno **več nevarnih ŽŽI, kot ŽNI**. Glavnino neskladnosti ugotavljamo pri MP in MM iz svežega mesa perutnine (Salmonela). Čeprav tudi **varnosti ŽNI ne smemo podcenjevati**. Zadnja leta je aktualna salmonela v čokoladi, češnjevih paradižnikih, melonah, rukoli,.... Vsekakor pa ne smemo zanemariti tudi drugih MB parametrov, zlasti listerije pri RTE živilih, STEC ter kampilobaktra.

Od leta 2018 se izvajajo tudi **WGS analize** iz izolatov Lm, SE, ST, monST in STEC, pridobljenih iz vzorčenih živil.

**Poleg živil se je vzorčilo tudi proizvodne prostore in opremo**. V letu 2023 se je skupaj vzorčilo 90 NŽD. **Pri dveh NŽD se je potrdila prisotnost listerije**.

Letni programi mikrobiologije 2013 do 2023, UVHVVR - ŽIVILA, OU	Skupaj odvzetih vzorcev 2013 - 2023	Delež NC/ne varni/potrjena prisotnost 2013 do 2023
<i>E.coli</i> (školjke)	127	7.87%
<i>Salmonella</i>	7928	2.65%
<i>Vibrio parahaemolyticus</i>	40	2.50%
toksini ASP, PSP, DSP	102	1.96%
VTEC/STEC	3339	1.29%
domnevni <i>Bacillus cereus</i>	1534	1.17%
<i>Campylobacter</i> spp.	1308	0.76%
<i>Listeria monocytogenes</i>	5496	0.76%
<i>Clostridium difficile</i>	434	0.69%
<i>Clostridium perfringens</i>	464	0.00%
Histamin	181	0.55%
Stafilokokni enterotoksin	664	0.30%
<i>Yersinia enterocolitica</i>	703	0.28%
Hepatitis A virus	399	0.25%
Hepatitis E virus	130	0.00%
Virus KME	332	0.00%
Norovirus	611	3.27%
<i>Shigella</i>	188	0.00%



## POTVORBE

Cilj živilske zakonodaje je **preprečiti goljufive ali zavajajoče postopke, ponarejanje živil in vse druge postopke, ki potrošnika lahko zavajajo** (Uredba 178/2002).

### Oljčno olje, 2023

Preverjanje skladnosti oljčnega olj v maloprodaji na slovenskem trgu glede kakovosti.

Potrošnikom se v maloprodaji lahko prodaja:

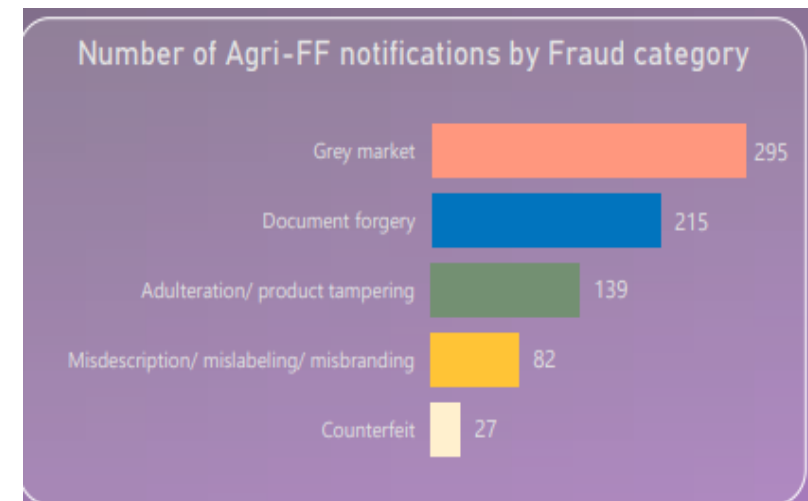
'Deviška oljčna olja«:

'Ekstra deviško oljčno olje',

'Deviško oljčno olje',

'Oljčno olje – mešanica rafiniranega oljčnega olja in deviškega oljčnega olja' in

'Olje iz oljčnih tropin';



Analize na

- kemične parametre,
- senzorično oceno oljčnih olj ter
- skladnost deklaracije

Leto 2023	Št. vzorcev	skladni	neskladni
kemija	24	23	<b>1</b>
senzorika	41	24	<b>17</b>
označbe	30	12	<b>18</b>

Rezultati preverjanja skladnosti kažejo na veliko stopnjo neskladnosti med označeno in ugotovljeno kakovostjo in na velik delež neskladnosti označitve oljčnih olj na slovenskem trgu.

## Med

Na področju EU se ugotavlja čedalje več goljufij z medom.

Kot pogosta praksa se pojavlja dodajanje sladkorja medu, znotraj EU kot iz tretjih držav.

Leto	št vzorcev	skladni	neskladni
2020	20	17	3
2021	20	16	4
2022	17	13	4
2023	25	19	6
	82	65	17

**V letu 2023** je bilo 6 vzorcev (24%) medu ocenjenih kot neskladni zaradi ugotovljenih prisotnih tujih sladkorjev.

- Evropska komisija/EUROPOL, je jeseni 2021 pričela s ponovitvijo koordiniranega nadzora nad pristnostjo medu s poudarkom nad uvoženim medom. Analize izvajal Joint Research Center, EK.
- V nadzor vključenih 123 izvoznikov, 95 uvoznikov, odvzetih je bilo skupno 320 vzorcev
- Bistveni zaključki:
  - Pri 70 izvoznikih so ugotovili poslovanje s sumljivim medom;
  - od 95 uvoznikov jih je 2/3 poslovalo z vsaj eno pošiljko sumljivega medu
  - od 20 držav uvoznic problematičnih 17 držav



## KAKOVOST

### Sveže perutninsko meso

Namerno dodajanje vode + € na maso vode

Analiza določitve skupne vsebnosti absorbirane vode. V letu 2023 odvzetih **30 vzorcev perutninskega mesa. 4 vzorci so bili neskladni; 2 vzorca EU in 2 vzorca SI proizvajalcev.**

## OSTALO

- Ribiška proizvoda ki izvira iz FAO območja 71 in 87 (radioaktivnost): tuna (2 vzorca), rezultata skladna
- Alkoholne pijače: preverjanje vsebnosti etanola in metanola; vsi vzorci skladni
- Določanje geografskega porekla s pomočjo izotopskih preiskav: kar nekaj neskladij vsako leto
- Pšenična moka iz Ukrajine: preverjanje skladnosti na ostanke pesticidov, težkih kovin, mikotoksinov, alkaloidov, GSO, radioaktivnosti, kakovostne parametre. Rezultati: 17 vzorcev, vsi skladni
- Kioski, ki pripravljajo kebab: preverjanje prisotnosti patogenih mikroorganizmov ter odvzem brisov na snažnost delovnih površin; vseh 19 vzorcev skladnih



# Bistvene ugotovitve UVHVVR

- nosilci DDnK imajo pomanjkljiv notranji nadzor ALI dokumentacije sploh ni na voljo,
- nova Uredba o pitni vodi (Ur.l.RS, št. 61/23) → pomanjkljiv nadzor nad pitno vodo iz lastnih zajetij;
- delo se izvaja v skupnih prostorih.





# Uporaba smernic s strani NŽD

- SMERNIC v SI ZA NDDnK JE IZREDNO MALO, POTREBA VELIKA!
- NISO POSODOBLJENE (kultura varnosti hrane...)
- RAZLIČNE SMERNICE V EU SO ŽE NA RAZPOLAGO → UPORABA
- uporabo smernic morajo izvajalci dejavnosti opredeliti/navesti v svojem načrtu notranjih kontrol.
- lahko uporabijo in navedejo več smernic, če so odobrene na EU ali nac. nivoju → jasna navedba, katere se uporabljajo v katerem delu svojih proizvodnih postopkov.



# Notranji nadzor

*Notranji nadzor → obvezen*

Glavni cilj izvajanja postopkov, ki temeljijo na načelih HACCP, je **izvajanje nadzora nad tveganji v hrani**. Ta cilj je možno doseči z **uporabo različnih sredstev**, pri čemer moramo upoštevati, da morajo biti **postopki za zmanjšanje tveganja pripravljeni na osnovi analize tveganj in osredotočeni na tisto, kar je pomembno za varnost hrane**.

- Postopki se lahko izvajajo v okviru:
  - Dobre proizvodne in higienske prakse (GHP/GMP)
  - Smernicami za posamezno področje živilske dejavnosti
  - Splošne smernice za izvajanje HACCP
  - Sistema HACCP ("klasični" HACCP)



# Obstoj EU smernic

- [Guidance platform - European Commission](https://food.ec.europa.eu/food-safety/biological-safety/food-hygiene/guidance-platform_en)

Guidance platform

Home > Food Safety > Biological safety > Food hygiene > Guidance platform

## Guidance platform

PAGE CONTENTS

Commission Notice on the implementation of food safety management systems covering Good Hygiene Practices and procedures based on the HACCP principles, including the facilitation/flexibility of the implementation in certain food businesses	+
Import conditions for raw materials and treated raw materials for the production of gelatine and collagen	+
Guidelines on minimum recommendations for official laboratory appointed for the detection of Trichinella in meat	+
Commission Notice providing guidance on food safety management systems for food retail activities, including food donations	+
Commission notice on addressing microbiological risks in fresh fruits and vegetables at primary production through good hygiene	+
Guidance document on hygiene of food of animal origin	+
Guidance Document on Listeria monocytogenes shelf-life studies for ready-to-eat foods, under Regulation (EC) No 2073/2005 of 15 November 2005 on microbiological criteria for foodstuffs	+

### About the platform

In order to assist Member States and food business operators to better understand the food hygiene rules and how to implement them in specific sectors, a selection of representative full guides at EU and national level for different aspect are made available through the links below.

For detailed information about national guidelines in different sectors users should check the [EU Register of National Guides to Good Hygiene Practice](#) which provides an overview of all guides.

### EC guidance

Guidance provided by the European Commission

Commission Notice on the implementation of food safety management systems covering Good Hygiene Practices and procedures based on the HACCP principles, including the facilitation/flexibility of the implementation in certain food businesses	+
Import conditions for raw materials and treated raw materials for the production of gelatine and collagen	+
Guidelines on minimum recommendations for official laboratory appointed for the detection of Trichinella in meat	+
Commission Notice providing guidance on food safety management systems for food retail activities, including food donations	+
Commission notice on addressing microbiological risks in fresh fruits and vegetables at primary production through good hygiene	+



# Smernice o higieni živil



EVROPSKA KOMISIJA  
GENERALNI DIREKTORAT ZA ZDRAVJE IN VARNOST HRANE

Bruselj, 2018

Smernice za izvajanje nekaterih določb

Uredbe (ES) št. 852/2004

o higieni živil

*Ta dokument je zgolj informativen. Evropska komisija ga ni sprejela ali kakor koli drugače odobrila.*

*Evropska komisija ne jamči za točnost navedenih informacij in ne prevzema odgovornosti za njihovo uporabo. Uporabniki naj zato te informacije, ki jih uporabljajo na lastno odgovornost, obravnavajo s pridržkom.*

## PAGE CONTENTS

About the platform

EC guidance

Stakeholder guidance

National Guidance

Guidance document on the hygiene of all food

Guidance document on the implementation of certain provisions of Regulation (EC) No 852/2004 on the hygiene of foodstuffs



15 MARCH 2021

biosafety\_fh\_legis\_guidance\_reg-2004-852\_en.pdf

English

(220.65 KB - PDF)

Preview Download

Other languages (22)

български

(312.49 KB - PDF)

Download

español

(233.82 KB - PDF)

Download

čeština

(303.16 KB - PDF)

Download

dansk

(237 KB - PDF)

Download

Deutsch

(232.16 KB - PDF)

Download

eesti

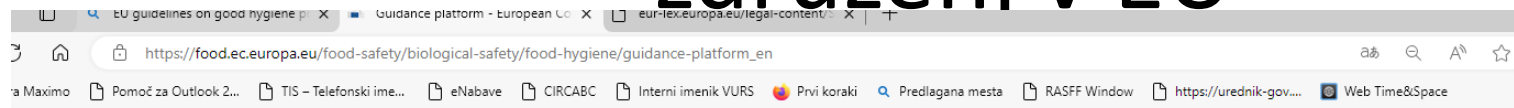
(210.33 KB - PDF)

Download

ελληνικά



# Obstoj smernic različnih združeni v EU



## Stakeholder guidance

Guidance provided by EU Stakeholders organisations

Guidance document on sharing good practices in slaughter hygiene	+
Guidelines for control of Listeria in quick-frozen vegetables	+
Guidance document on good practice for smoked and/or salted and/or marinated fish	+
Guidance on cheese as raw material in the manufacture of food products	+
European Guide for the hygienic manufacture of Processed Cheese	+
ESSA hygiene guideline: Sprouts and seeds for sprouting	+
Good Hygiene Practices in the production of artisanal cheese and dairy products	+
Good hygiene practices specific to wholesale market management in the EU	+
Food Donation Guidelines "Every Meal Matters"	+

## Stakeholder guidance

Guidance provided by EU Stakeholders organisations

Guidance document on sharing good practices in slaughter hygiene	+
Guidelines for control of Listeria in quick-frozen vegetables	+
Guidance document on good practice for smoked and/or salted and/or marinated fish	+



# Smernice za sveže sadje in zelenjavo

## Obvestilo Komisije o Smernicah za odpravljanje mikrobioloških tveganj pri svežem sadju in zelenjavi v primarni proizvodnji z dobro higieno

(2017/C 163/01)

### VSEBINA

	<i>Stran</i>
1. Uvod .....	2
2. Cilji smernic .....	2
3. Področje uporabe in uporaba .....	3
4. Zakonodaja EU, ki se uporablja .....	3
4.1 V zvezi s pravili o splošni higieni .....	3
4.2 V zvezi s posebnimi pravili EU .....	3
5. Glavni dejavniki tveganja za mikrobiološke patogene v svežem sadju in zelenjavi, kot jih je opredelila agencija EFSA .....	4
6. Kontrolni seznam za higienske preglede svežega sadja in zelenjave na primarni ravni proizvodnje .....	5
7. Dobre kmetijske in higienske prakse .....	11
7.1 Nadzor nad okoljskimi dejavniki in lokacija enote pridelave .....	12
7.2 Nadzor nad (organskimi) gnojili .....	13
7.3 Nadzor vode za primarno proizvodnjo in povezane delovne postopke na kraju take proizvodnje (spravilo in pospravilo) .....	17
7.4 Higiena in zdravstveno stanje kmetijskih delavcev .....	24
7.5 Nadzor nad higienskimi razmerami med izvajanjem povezanih dejavnosti na ravni kmetije poleg tistih, opisanih v poglavjih 7.3 in 7.4 .....	26
8. Vodenje evidenc in odgovornost za odpoklic/umik živil .....	30
8.1 Vodenje evidenc .....	30
8.2 Odgovornost za odpoklic/umik živil .....	31
PRILOGA I Glosar .....	32
PRILOGA II Primer matrike v podporo oceni mikrobiološkega tveganja kmetijske vode .....	35
PRILOGA III Primer drevesa odločanja v podporo oceni mikrobiološkega tveganja kmetijske vode .....	38
Dodatek .....	39

Register of National Guides to Good Hygiene Practice which provides an overview of all guides.

EC guidance

Guidance provided by the European Commission

- Commission Notice on the implementation of food safety management systems covering Good Hygiene Practices and procedures based on the HACCP principles, including the facilitation/flexibility of the implementation in certain food businesses +
- Import conditions for raw materials and treated raw materials for the production of gelatine and collagen +
- Guidelines on minimum recommendations for official laboratory appointed for the detection of Trichinella in meat +
- Commission Notice providing guidance on food safety management systems for food retail activities, including food donations +
- Commission notice on addressing microbiological risks in fresh fruits and vegetables at primary production through good hygiene -

[Commission notice on guidance document on addressing microbiological risks in fresh fruits and vegetables at primary production through good hygiene – Final version of 23rd May 2017](#)





# Primer

## **European Guide for Good Hygiene Practices**

**in the production of artisanal  
cheese and dairy products**

Target:

**Farmhouse and Artisan producers**

**Farmhouse and  
Artisan  
Cheese & Dairy Producers  
European Network**



**Evropske smernice dobre  
higienske prakse v proizvodnji  
obrtno izdelanih sirov in mlečnih  
proizvodov**

Ciljne skupine:

**Kmečki in obrtni proizvajalci**

**Farmhouse and  
Artisan  
Cheese & Dairy Producers  
European Network**







# Nacionalne smernice DČ

- Register of National Guides to Good Hygiene Practice



Log in English

Search

European Commission > Food Safety > Food > Biological safety > Register of National Guides to Good Hygiene Practice

## National Guides to Good Hygiene Practice for Food and Feed

Country	Guide Type	Original Title	Title in English	Stage	Issue
AT	Food	<a href="#">Empfehlung für Challengetest bezüglich Listeria monocytogene</a>	<a href="#">Challengetest - Listeria monocytogenes</a>	Other	Other
AT	Food	<a href="#">Empfehlung für die Produktion, Lagerung und Zubereitung von Döner Kebab und ähnliche Fleischzubereitungen</a>	<a href="#">Hygiene recommendation for the production, storage and preparation of Döner kebab and similar meat preparations</a>	Retail	Other
AT	Food	<a href="#">Merkblatt für die Lagerung, Zubereitung und Konsum von rohem Obst und Gemüse im Haushalt</a>	<a href="#">Hygiene recommendation for the storage, preparation and consumption of raw fruits and vegetables in the household</a>	Other	Other
AT	Food	<a href="#">Merkblatt für die Abgabe von Lebensmitteln über öffentlich zugängliche Kühlgeräte</a>	<a href="#">Hygiene recommendation for the delivery of food via publicly accessible refrigerators</a>	Other	Other
AT	Food	<a href="#">Leitlinie für eine gute Hygienepraxis und die Anwendung der Grundsätze des HACCP beim Transport von Lebensmitteln</a>	<a href="#">Guideline for good hygiene practice and the application of the principles of the HACCP when transporting food</a>	Transport	GHP/GMP
AT	Food	<a href="#">Leitlinie für eine gute Hygienepraxis für die Schlachtung und Verarbeitung von Fischen aus Wildfang oder eigener Aquakultur</a>	<a href="#">Guideline for good hygiene practice for the slaughter and processing of fish from wild catch or own aquaculture</a>	Processing plant	GHP/GMP
AT	Food	<a href="#">Hygiene für Caterer</a>	<a href="#">Hygiene for caterers</a>	Other	HACCP
AT	Food	<a href="#">Leitlinie für eine gute</a>	<a href="#">Guideline for good</a>	Processing plant	HACCP

### Register of national guides to good hygiene practice Registre des guides nationaux de bonnes pratiques hygieniques Register für einzelstaatliche Leitlinien für die gute Hygiene Praxis

#### Welcome

REGULATION (EC) No 852/2004 OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL on the hygiene of foodstuffs of 29 April 2004, Chapter 1, Article 1 paragraph 1. states that "the guides to good practice are a valuable instrument to aid food business operators at all levels of the food chain with compliance with food hygiene rules and with the application of the HACCP principles;" and Chapter III, Article 8 paragraph 4. requires that, "Member States shall forward to the Commission national guides complying with the requirements of paragraph 3. The Commission shall set up and run a registration system for such guides and make it available to Member States."

More information at: [Food Hygiene Legislation](#)

REGULATION (EC) No 1831/2005 OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL of 12 January 2005 laying down requirements for feed hygiene, Recital 6 states that "guides to good practice are a valuable instrument to help feed business operators at all levels of the feed chain comply with feed hygiene rules and with the application of HACCP principles;" Article 5(4) establish that "feed business operators may use the guides provided for in Chapter III to help them comply with their obligations under this Regulation" and Chapter III, Article 21(3) and (4) requires that "Member States shall transmit national guides to the Commission" and "the Commission shall set up and run a registration system for such guides and make it available to the Member States."

More information: [Animal Feed](#)

[Update the Register \(restricted\)](#)

#### Consult/Search the Register

Filter on country:

All countries

Filter on issue:

All

Filter on focus:

All

Filter on year/edition:

All

Guide Type:

All

Filter on stage:

All

Filter on product:

All



# SI smernice

Filter

Show 10 entries

Search:

Country	Guide Type	Original Title	Title in English	Stage	Issue	Product	Focus
SI	Food	<a href="#">Smernice za mikrobiološko varnost živil, ki so namenjena končnemu potrošniku</a>	<a href="#">Guides to microbiological safety of food intended for final consumers</a>				
SI	Food	<a href="#">Smernice dobre higienke prakse/HACCP za kuhinje vrtce</a>	<a href="#">Guide to good hygiene practice/HACCP for kitchens in kindergartens</a>				
SI	Food	<a href="#">Smernice dobrih higienskih navad na načelih sistema HACCP v trgovinski dejavnosti za mesnice in ribarnice</a>	<a href="#">Guide on good hygiene practice and HACCP principles in butcher shops and fish market</a>				
SI	Food	<a href="#">Priročnik dobre higienke prakse za proizvodnjo mlečnih izdelkov in sirov na kmetiji</a>	<a href="#">Manual on good hygiene practice in on-farm production of dairy products and cheese</a>			milk	
SI	Food	<a href="#">Smernice dobre higienke prakse za predelavo grozdja v vino</a>	<a href="#">Guide to good practice/HACCP for wine maker</a>			wine	
SI	Food	<a href="#">Smernice dobrih higienskih navad na načelih sistema HACCP v trgovinski dejavnosti</a>	<a href="#">Guide to good hygiene practice/HACCP for the retail sector</a>	Retail	HACCP		Construction; layout and equipment
SI	Food	<a href="#">Smernice dobrih higienskih navad v čebelarstvu na načelih sistema HACCP</a>	<a href="#">Guide on good hygiene practice and HACCP principles in apiculture</a>	Primary production	GHP/GMP,HACCP,Quality issues,Recall	honey	
SI	Food/Feed	<a href="#">?</a>	<a href="#">Guidelines on Good Practice in the Primary Production of Food and Feed</a>				

Showing 1 to 8 of 8 entries



# Olično olie – IOC smernice



INTERNATIONAL  
OLIVE  
COUNCIL



Health Culinary

Sustainability

Contracts Grants Vacancies Patronage

CONTACT

SEARCH

PRIVATE AREA

ABOUT IOC WHAT WE DO OLIVE WORLD OBSERVATORY PUBLICATIONS STANDARDS STATISTICS



WHAT WE DO

## IOC STANDARDS, METHODS AND GUIDES



Home / What we do / Standardisation and Research Unit / IOC STANDARDS, METHODS AND GUIDES

## STANDARDS, METHODS AND GUIDES

The technological advances in fats and oils analysis have been accompanied by a growing awareness of the need for ever more effective control of the quality, purity and authenticity of the olive oils that are sold, especially on new olive oil consumer countries. This moved the IOC to invite olive oil chemistry experts from its member countries to collaborate in searching for new more accurate and reliable methods, particularly to detect fraud, based on technical advances and new scientific data and research.

Since 1988, the chemists have been meeting twice a year. Their work has led to the adoption by the IOC of olive oil-specific methods to detect seed oils, desterolised seed oils, olive-pomace oil or traces of halogenated solvents, among others.

COLLECTION OF IOC TRADE STANDARDS, METHODS FOR CHEMICAL ANALYSIS OF OLIVE OILS AND OLIVE-POMACE OILS AND GUIDES

### BEST PRACTICE GUIDES

#### GUIDE FOR VERIFYING THE CONFORMITY OF A PREVIOUSLY DECLARED COMMERCIAL CATEGORY OF OLIVE OIL AND OLIVE-POMACE OIL

COI/GVCC/Doc. No 1 – GUIDE FOR VERIFYING THE CONFORMITY OF A PREVIOUSLY DECLARED COMMERCIAL CATEGORY OF OLIVE OIL AND OLIVE-POMACE OIL

DECISION No DEC-III.1/111-VI/2020

Versions: [English](#) [French](#)

Guide COI/GVCC/Doc. No 1/ 2020

Versions: [English](#) [French](#) [Italian](#) [Arabic](#)

#### CONSUMER GUIDELINES ON THE BEST STORAGE CONDITIONS FOR OLIVE OILS AND OLIVE POMACE OILS

COI/CBPS/ Doc. No 1 – CONSUMER GUIDELINES ON THE BEST STORAGE CONDITIONS FOR OLIVE OILS AND OLIVE POMACE OILS

DECISION No DEC-III.2/112-VI / 2020

Versions: [English](#) [French](#)

Guide COI/CBPS/ Doc. No 1/November 2020

Versions: [English](#) [French](#) [Italian](#) [Spanish](#) [Arabic](#)

#### QUALITY MANAGEMENT GUIDE FOR OLIVE OILS AND OLIVE- POMACE OIL INDUSTRIES

T.33/Doc. No 2-4 – QUALITY MANAGEMENT GUIDE FOR THE OLIVE OIL INDUSTRY: OLIVE OIL MILLS

DECISION DEC-III.1/100



Hvala za pozornost!