

DOMAĆE
U VRTIĆE

Vodič za OPG-ove

sigurnost hrane i ostali preduvjeti
za uspješnu suradnju s dječjim vrtićima

OVA PUBLIKACIJA SUFINANCIRANA JE SREDSTVIMA EUROPSKE UNIJE
Europski poljoprivredni fond za ruralni razvoj

Međuteritorijalni projekt suradnje: **DOMAĆE U VRTIĆE**

Mjera 19 LEADER - CLLD
Podmjera 19.3. Priprema i provedba aktivnosti suradnje LAG-a
Tip operacije 19.3.2. Provedba aktivnosti projekta suradnje

LAG „Laura”, LAG „Bura”, LAG „More 249”, LAG „Krka”



Europska unija

PROGRAM RURALNOG RAZVOJA 2014. - 2020.
Udio sufinanciranja: 90% EU, 10% RH

Europski poljoprivredni fond za ruralni razvoj: Europa ulaže u ruralna područja



VODIČ ZA
OPG_{-ove}

sigurnost hrane i ostali preduvjeti za
uspješnu suradnju s dječjim vrtićima

„DOMAĆE U VRTIĆE“

je projekt suradnje četiri LAG-a s područja Zadarske i Šibensko-kninske županije: LAG „Laura“, LAG „Bura“, LAG „More 249“ i LAG „Krka“.

Ciljevi projekta su povećanje važnosti zdrave prehrane od najranije dobi te poticanje osviještenosti uključivanja sezonskih i lokalnih namirnica u predškolskim odgojno-obrazovnim ustanovama kroz promociju lokalnih poljoprivrednih proizvoda i prerađevina. Zajednička aktivnost svih partnera na projektu je izrada studije o mogućnostima povećanja potrošnje te uvođenja novih namirnica i proizvoda lokalnih poljoprivrednih proizvođača u predškolske odgojno-obrazovne ustanove. Studija je ponudila zaključke i preporuke s najboljim modelima i načinima za povećanje potrošnje lokalnih i sezonskih namirnica i proizvoda s mogućnošću daljnje primjene na ostale ustanove koje pružaju programe ili usluge prehrane. Jedna od preporuka je edukacija poljoprivrednih proizvođača o načinu ispunjavanja zahtjeva za plasman poljoprivredno-prehrambenih proizvoda u dječje vrtiće. Istaknuta je važnost ulaska poljoprivrednih proizvođača u Registar poreznih obveznika te ostalih zakonski preduvjeta.

Na radionicama koje su bile namijenjene prvenstveno OPG-ovima obrađene su dvije teme koje su obuhvaćene ovom publikacijom:

- ◆ **Sigurnost hrane i certifikacija proizvoda;**
- ◆ **Osnove računovodstva, nabava i eRačun u poslovanju s javnim naručiteljima.**

Ova publikacija je nastala kao rezultat provedenih edukativnih aktivnosti, a sažetak Vam donosimo u nastavku.

Sigurnost hrane i certifikacija proizvoda

Pojam **sigurnosti hrane** podrazumijeva niz radnji i kontrolnih postupaka kojima se kao konačni cilj postiže zdravstveno ispravan proizvod. To je proizvod nastao postupcima rukovanja, pripreme i čuvanja, kojima se rizik od bolesti prenosivih hranom smanjuje na najmanju moguću mjeru. Ti postupci obuhvaćaju sve karike u lancu od primarne proizvodnje bilja i životinja - od polja - do gotovog proizvoda - na stolu potrošača. Među njih spadaju i zdravlje i dobrobit životinja, prerada i priprema, pakiranje i skladištenje, transport i označavanje, uključujući i kontrolu alergena, te održavanje higijene tijekom proizvodnje i rukovanja hranom.

Razne opasnosti u hrani kao što su prisustvo patogenih organizama, ostaci pesticida, ostaci veterinarskih pripravaka, mikotoksini, okolišni kontaminanti kemijskog podrijetla ili iz procesa proizvodnje i ambalaže se dovode na najmanju moguću mjeru različitim preventivnim mjerama i radnjama, a definiraju se na temelju individualne procjene rizika svakog pojedinog **proizvođača**, odnosno **subjekta u poslovanju hranom**.

Nadležnost nad sigurnošću hrane U Republici Hrvatskoj je podijeljena između Ministarstva zdravlja i Ministarstva poljoprivrede, s tim da Ministarstvo poljoprivrede zadržava nadležnost nad proizvodnjom hrane životinjskog podrijetla (npr. meso, mlijeko, med, prerada tih namirnica, dio maloprodajnih objekata koji podliježu posebnom odobravanju ili registraciji), a sve druge sektore pokriva Ministarstvo zdravlja (hrana neživotinjskog podrijetla, proizvodnja mješovite hrane, pekarstvo, slastičarstvo, prerada voća i povrća, zamrzavanje, ugostiteljstvo, maloprodaja, osim objekata koji su pod nadležnosti veterinarske inspekcije).

Analogno su podijeljene i **inspeksijske službe** pri Državnom

inspektoratu: Sektor sanitarne inspekcije, Sektor za veterinarski nadzor i nadzor sigurnosti hrane i Sektor za nadzor poljoprivrede i fitosanitarni nadzor, ribarski inspektori ministarstva nadležnog za poljoprivredu.

U Republici Hrvatskoj hrana se smije proizvoditi, pripremati, prerađivati i usluživati isključivo u za to **prikladnim prostorima**. Objekt koji posluje s hranom mora biti registriran u nadležnom ministarstvu, a subjekt u poslovanju s hranom, vlasnik ili korisnik objekta, obvezan je objekt registrirati, odnosno osigurati odobravanje svih objekata u kojima posluje s hranom. Za to je potrebno dostaviti točne podatke o poslovnom objektu, te prijaviti svaku značajniju promjenu poslovanja sukladno Pravilniku o registraciji i odobravanju objekata te o registraciji subjekata u poslovanju s hranom (NN 123/19, 3/21).

Poslovni objekt uključuje sve prostorije i zgrade koje se koriste u poslovanju s hranom. Prostor u kojem se hrana proizvodi mora omogućiti provedbu mjera dobre higijenske prakse. U slučaju odstupanja od kriterija higijene procesa, subjekt u poslovanju s hranom je dužan poboljšati higijenu proizvodnje ili prilagoditi tehnološke postupke preispitivanjem kontrole procesa.

Objekt je potrebno održavati čistim i urednim. Veličina, unutarnje uređenje, konstrukcija i raspored prostorija moraju omogućiti prikladno održavanje, čišćenje i dezinfekciju, te dovoljno prostora kako bi se proces odvijao u higijenskim uvjetima. U čitavom slijedu proizvodnje potrebno je izbjegavanje onečišćenja koja se prenose zrakom, kao i zaštitu od nakupljanja i dizanja prašine, kontakta s toksičnim materijalima, padanja čestica u hranu, sprečavanje nastanka kondenzacije ili razvoja plijesni po zidovima i površinama. To će omogućiti provođenje dobre higijenske prakse, koja uključuje

i zaštitu od različitih onečišćenja, a posebno od štetnika (DDD mjere), te odgovarajuće uvjete za rukovanje i spremanje hrane na odgovarajućoj temperaturi uz njeno praćenje i bilježenje.

U objektu u kojem se posluje s hranom potrebno je imati odgovarajući broj **sanitarnih čvorova**. Vrata sanitarnih čvorova ne smiju se otvarati neposredno prema prostorijama gdje se priprema hrana. Sanitarne prostorije moraju imati dovoljnu izmjenu zraka (prirodna ili putem ventilacijskih sustava).

Umivaonici služe samo za pranje ruku i moraju imati toplu i hladnu vodu, sredstvo za pranje ruku i higijensko sušenje. Umivaonik u proizvodnom pogonu koji služi za pranje ruku, potrebno je odvojiti od sudopera za pranje namirnica i pribora za proizvodnju i pripremanje hrane.

U objektu u kojem se hrana proizvodi ili priprema, potrebno je osigurati dovoljno **otvora** za izmjenu zraka, a u ventilacijskim sustavima, koji se moraju moći čistiti, mora biti omogućena zamjena filtera i drugih dijelova. Prozor koji se može otvarati prema vanjskom prostoru je potrebno zaštititi mrežicom zbog sprječavanja pristupa štetnika. Vrata moraju biti opremljena zaštitom od štetnika i biti izrađena od materijala postojanih na utjecaje iz okoliša i radnog prostora, te se moraju lako čistiti i dezinficirati i biti glatka bez oštrih kutova i suvišnih ukrasnih elemenata.

U objektu je potrebno osigurati odgovarajuću prirodnu ili umjetnu **rasvjetu**, s tim da se rasvjetna tijela moraju odgovarajuće zaštititi, kako bi se izbjegla fizička opasnost da u hranu dospiju dijelovi i čestice oštećenih rasvjetnih tijela i njihovih dijelova.

Kanalizacijski sustav objekta u kojem se hrana proizvodi izvodi se tako da se onemogućiti izlivanje i kontaminacija okolnog prostora, te hrane.

Osoblje koje koristi prostor za proizvodnju hrane mora imati pristup kroz odgovarajuće **prostore za presvlačenje**, odvojeno ženske i muške, te koje su zatvorenim hodnikom povezane s proizvodnim dijelom.

Skladišni prostori za sredstva za čišćenje i dezinfekciju, te druge kemikalije potrebne za održavanje objekta ne smiju se držati u prostorijama u kojima se priprema hrana.

Podovi, zidovi i stropovi moraju biti pogodni za čišćenje i dezinfekciju, te se izvesti materijalima koji su perivi, nepropusni i koji ne apsorbiraju tekućine. Zidovi do potrebne visine moraju biti glatki, onemogućavati nakupljanje prašine, umanjivati kondenzaciju u proizvodnji, te rast nepoželjnih plijesni, kao i otpadanje čestica. **Površine** moraju biti izrađene od materijala koji se lako čisti i održava, te koji je pogodan za dezinfekciju. Radne površine se trebaju izraditi od materijala koji su glatki, perivi, otporni na koroziju i koji nisu toksični.

Sudoper ili druga oprema za **pranje sirovina** mora imati dovod hladne i tople vode. Voda mora biti zdravstveno ispravna, što je definirano Zakonom o vodi za ljudsku potrošnju (NN 56/13, 64/15, 104/17, 115/18, 16/20). **Oprema** mora biti načinjena od nekorozivnog materijala i biti pogodna za čišćenje, a prostorija za njeno pranje mora biti opskrbljena hladnom i toplom vodom. Materijal svih predmeta i opreme koji dolaze u dodir s hranom moraju biti odgovarajući i održavani, a prije korištenja očišćeni i dezinficirani.

Vozila i spremnici koji se upotrebljavaju za **prijevoz** hrane moraju biti čisti i održavani u dobrom stanju, s mogućnošću lakog čišćenja i dezinfekcije.

Teretni prostor vozila, spremnici i drugi predmeti koji se koriste za prijevoz hrane ne smiju se upotrebljavati u druge svrhe. Hrana koja se transportira kao rasuti teret, tekućina, granule ili prah mora se transportirati u posudama ili spremnicima namijenjenima samo za hranu.

U vozilima ili spremnicima hrana mora se mora smjestiti i zaštititi tako da se minimalizira rizik od onečišćenja.

Vozila ili spremnici za prijevoz hrane u određenom temperaturnom režimu moraju imati mogućnost praćenja i kontroliranja temperature.

Ostaci od pripreme hrane, **otpaci** hrane i drugo smeće moraju se što je prije moguće ukloniti iz prostorija s hranom. Spremnici za zbrinjavanje otpada moraju biti od materijala pogodnih za čišćenje, te moraju biti u odgovarajućem prostoru, koji se redovito čisti i gdje je onemogućen pristup životinjama i štetnicima. Otpad iz proizvodnje ne smije biti direktan ili indirektan izvor moguće kontaminacije.

Osiguranje broja štetnika, uključujući mikroorganizme, glodavce i insekte na higijenski prihvatljivu razinu je cilj provedbe **DDD mjera**. Označava kraticu dezinfekcija, deratizacija, dezinsekcija.

Dezinfekcija je sanitarna mjera kojoj je zadatak uništavanje uzročnika zaraznih bolesti. Dezinficijensi prema svojoj koncentraciji djeluju na mikroorganizme tako da ih unište. Deratizacija je sanitarna mjera uklanjanja glodavaca korištenjem kemijskih i mehaničkih sredstava, a dezinsekcija je sanitarna mjera kojoj je cilj uništavanje insekata raznih vrsta uporabom sredstva za dezinsekciju (insekticida).

Dezinfekciju u većini slučajeva provode osposobljeni djelatnici prema definiranim planovima pranja i dezinfekcije objekta i opreme. Za provođenje mjera deratizacije i dezinsekcije angažira se

organizacija koja ima dozvolu za njihovo provođenje, a koje provodi najmanje dva puta godišnje prema utvrđenom Planu provedbe DDD mjera. Štetnici se prate i interno kontrolom postavljenih meka, te se u slučaju uočene infestacije DDD mjere ponavljaju.

Svaka **zaposlena osoba** koja rukuje s hranom mora održavati visoki nivo osobne higijene. To uključuje vezanje kose, prikladno pokrivalo, skidanje nakita i satova, te onemogućavanje kontaminacije hrane koja se proizvodi kihanjem, kašljanjem i dodirivanjem hrane na neprikladan način. Radna odjeća i obuća mora biti prikladna i čista, uključujući i zaštitnu odjeću i obuću.

Osobe koje rukuju s hranom moraju jednom godišnje obaviti pregled stolice na kliconoštvo, te liječnički pregled. Redovita liječnička kontrola dokazuje se ovjerenom sanitarnom knjižicom. Ovisno o djelatnosti, prošireni ili osnovni program tečaja za stjecanje osnovnog znanja o zdravstvenoj ispravnosti namirnica i osobnoj higijeni osoba koje rade u proizvodnji i prometu namirnica (higijenski minimum) sluša se i polaže jednom u pet godina.

Zaposlenici u procesu rada s hranom odgovorni su za svoje **zdravstveno stanje**. Osoba koja ima zaraznu bolest, koja se može prenijeti hranom, ima rane, prišteve, ogrebotine na koži ruku, dijareju ili druge probavne teškoće, mora o tome bez odgode izvijestiti nadređene službe, kako bi se onemogućila kontaminacija hrane.

Pranje ruku je jedan od elementarnih načina sprječavanja širenja mikroorganizama s ljudskih ruku na hranu, radnu površinu, opremu i pribor. Ruke se peru pod tekućom toplom vodom, trljajući ih tekućim sapunom, nakon čega je potrebno isprati ih. Mikroorganizmi se lakše šire, ako ruke ostanu vlažne, pa je preporučljivo ruke osušiti

jednokratnim papirnim ubrusom. Ako je potrebno može se koristiti i dezinfekcijsko sredstvo. Ruke je obavezno prati prije rukovanja s hranom, nakon kontakta sa sirovom hranom, otpacima, nakon čišćenja prostora, opreme i pribora, te nakon dodirivanja usta, nosa ili kose.

Sirovine, sastojci i svaki drugi materijal koji se koristi u proizvodnji hrane ne smije se koristiti ako je kontaminiran ili kao postoji realna opasnost za to, jer je za očekivati da će i krajnji proizvod biti neprikladan za ljudsku potrošnju ili štetan za zdravlje.

Sirovine i sastojke je potrebno **skladištiti** na prikladan način, u prikladnim prostorima, te na odgovarajućoj temperaturi, kao i zaštititi od moguće kontaminacije. Sve ostale tvari koje nisu za konzumaciju moraju se sigurno i odvojeno skladištiti, te obavezno označiti. Svi **postupci** u proizvodnji hrane, te upute za postupanje prilikom proizvodnje hrane treba imati u pisanoj formi i istaknuto tako da je dostupno i primjenjivo svim zaposlenicima koji rade u proizvodnji hrane.

Jedan od osobito važnih faktora na sigurnost hrane je **temperatura**, koja ako nije prikladna, može prouzročiti rizik za ljudsko zdravlje. Određena hrana se mora održavati na temperaturama koje onemogućavaju razvoj mikroorganizama koji uzrokuju kvarenje ili degradaciju hrane, odnosno rast, razmnožavanje ili stvaranje toksina. Te niske temperature se nazivaju hladnim lancem, što znači da je potrebno u kontinuitetu održavati određenu temperaturu, bez obzira na vrstu manipulacije hranom. Iznimno je dozvoljeno hranu za ograničeno vrijeme držati izvan propisanih granica temperature, ako to zahtjeva određena faza procesa pripreme ili prijenosa hrane. Prostorije u kojima se hrana skladišti, proizvodi ili pakira moraju imati dovoljan kapacitet da se ne ugrozi

održavanje hladnog lanca. Hranu treba skladištiti i razvrstavati u rashladnim uređajima na različitim temperaturama, ovisno o stupnju obrade, načinu obrade i prema vrsti hrane.

Faza odmrzavanja je osobito kritična. Ono se smije provoditi samo jednom, budući da ponovno zamrznuta hrana nosi veći rizik od trovanja, jer se odmrzavanjem povećava broj bakterija. Za vrijeme odmrzavanja hranu je potrebno držati pri temperaturi pri kojoj postoji niski rizik za razvoj mikroorganizma i štetnih kemijskih promjena. Ako se odmrzava svježe meso, tekućina koja nastaje odmrzavanjem mora se ukloniti, a rukovanje s hranom mora biti takvo da se minimalizira rizik od rasta štetnih mikroorganizama ili stvaranja toksina.

Materijal za **pakiranje** ne smije biti izvor kontaminacije, pa ga je potrebno skladištiti na primjeren način prije upotrebe. Hranu treba pakirati tako da se izbjegne kontaminacija proizvoda. Za to je potrebno upotrebljavati čiste i neoštećene spremnike za hranu, osobito ako se koriste limene ili staklene posude. Spremnike koji se koriste višekratno, potrebno je primjereno očistiti i dezinficirati.

HACCP (engl. Hazard Analysis and Critical Control Point) je znanstveni preventivni sustav kontrole koji omogućava identifikaciju, procjenu i uspostavu kontrole nad kemijskim, fizičkim i biološkim opasnostima koje su važne za sigurnost hrane u bilo kojoj fazi pripreme, proizvodnje, prerade, pakiranja, skladištenja, prijevoza i distribucije hrane. Odnosi se na sve subjekte u poslovanju s hranom koji sudjeluju u bilo kojoj navedenoj fazi, koja slijedi primarnu, te naglašava i određuje preventivne radnje potrebne za osiguravanje kvalitete i sigurnosti hrane. Pravilnik o pravilima uspostave sustava i postupaka temeljenih na načelima HACCP sustava (NN 68/15) u čl. 4. propisuje da je svaki subjekt u poslovanju s hranom obavezan

uspostaviti, provoditi i održavati sustave i postupke samokontrole temeljene na načelima HACCP sustava, a koji moraju omogućiti prepoznavanje svih bioloških, kemijskih i fizičkih opasnosti koje mogu predstavljati rizik za zdravlje ljudi. Oni moraju biti temeljeni i proporcionalni riziku; primijeniti se na svaki pojedini procesni korak; te se revidirati i ažurirati prilikom promjena, odnosno najmanje jednom godišnje.

Osnova sustava HACCP su **Preduvjetni programi** koji predstavljaju univerzalne korake ili postupke koji kontroliraju proizvodne uvjete, kao i uvjete okoline potrebne za proizvodnju sigurne hrane.

Definirana su sljedeća područja Preduvjetnih programa:

1	PRIMARNA PROIZVODNJA
2	pogon: PROJEKT I POSTROJENJA
3	KONTROLA PROCESA
4	pogon: ODRŽAVANJE I ZDRAVSTVENE MJERE
5	OSOBNA HIGIJENA
6	TRANSPORT
7	INFORMACIJA O PROIZVODU I SVJESNOST POTROŠAČA
8	OSPOSOBLJAVANJE

Praktična provedba **Plana samokontrole** predstavlja slijed od 7 načela:



Svaki se korak mora uspostaviti u **pisanom obliku** kroz plan, evidentirati i dokumentirati njegova provedba. Dokumentacija treba obuhvatiti aktivnosti provedbe postupaka za preduvjetne programe, uključujući planove i evidencije, aktivnosti praćenja kritičnih kontrolnih točaka i kontrolnih točaka, odstupanja i s njima povezane korektivne mjere, te aktivnosti verifikacije. Potrebno je dokumentirati i provedene edukacije osoblja.

Evidencije koje su obavezne da bi se postupak proizvodnje hrane ispravno pratio su svi zapisi o provedbi aktivnosti i mjera u okviru sustava i postupaka temeljenih na načelima HACCP sustava, te zapisi o rezultatima tih aktivnosti i mjera, uključujući podatke o provedenim mjerenjima i analizama.

Uspostavljanje **dokumentacije i zapisa** uključuje postupke koji opisuju HACCP sustav i podatke koji se koriste u analizi opasnosti svakog pojedinog poslovanja. Zapisi sa sastanaka tima dokazuju stalno praćenje sustava. U dokumentaciji se moraju nalaziti i redovito osuvremenjeni postupci i zapisi o nadzoru, zapisi o utvrđivanju kritičnih kontrolnih točaka i njihovom nadzoru, te izvješća s audita. Svi navedeni postupci i zapisi moraju biti obilježeni, dostupni, te prikladni za izmjenu i ažuriranje u odgovarajućem formatu. Svi se čuvaju određeno vrijeme, te moraju biti datirani i potpisani od strane odgovorne osobe.

Proizvođač hrane mora osigurati da hrana udovoljava **zahtjevima propisa o hrani**, prvenstveno zahtjevima higijene i obvezi uspostave, provedbe i održavanja sustava i postupaka temeljenih na načelima HACCP sustava. Za sigurnost hrane temeljno je osiguravanje sljedivosti u svim fazama proizvodnje, prerade i distribucije hrane, te obavještanje nadležnog tijela ako smatra ili ima razloga vjerovati da proizvedena hrana nije sigurna, te provedba povlačenja hrane s tržišta.

Hrana na tržištu mora biti **označena** u skladu sa zahtjevima primjenjivih propisa, odnosno mora informirati potrošača o svojstvima hrane, koja u svemu mora udovoljavati standardima kvalitete. Proizvođač mora potrošaču pružiti osnovne informacije, kako bi on mogao donijeti utemeljenu odluku o kupnji. Informacije koje proizvođač stavlja potrošaču na raspolaganje moraju biti točne, lako vidljive i razumljive. Moraju biti otisnute tako da se ne mogu redovnom upotrebom izbrisati, te da su nedvosmislene.

Prepakirana hrana označava se tako da se navodi naziv hrane s popisom i količinom sastojaka, uključujući i aditive i alergene. Popis sastojaka mora imati naslov 'Sastojci', te navoditi **sve sastojke** hrane imenovane svojim pravnim nazivom i to silaznim redom prema masi. U postocima se navodi količina sastojaka koji se nalaze u nazivu proizvoda, onih koji se istaknuti na etiketi riječima, te onih koji su važni za karakterizaciju hrane i njezino razlikovanje od druge hrane. **Alergeni** se navode istaknuto u popisu sastojaka, odnosno navod alergena mora sadržavati riječ 'sadržava', ako ne postoji popis sastojaka. Datum, odnosno **najbolje upotrijebiti do** - se može koristiti i kao oznaka lota. Obaveza je navesti naziv i adresu subjekta u poslovanju hranom, a **nutritivna deklaracija** je obaveza za prerađene proizvode koji sadrže više od jednog sastojka. Ona navodi laboratorijski utvrđenu energetska vrijednost i količine masti, zasićenih masti, ugljikohidrata, šećera, bjelančevina i soli.

Od podataka vezanih za sam sadržaj proizvoda, navode se netto količina, uvjeti čuvanja ili upotrebe, te upute za upotrebu. U pićima se mora navesti sadržaj alkohola, ako prelazi 1,2%. U skladu s EU ili nacionalnim propisima, neki prehrambeni proizvodi morat će navoditi i posebna upozorenja koja se odnose na sastojke koji se ne preporučuju za konzumaciju djeci (npr. kofein).

Obavezni podaci se ispisuju veličinom **slova od najmanje 1,2 mm**, odnosno od 0,9 za površinu ambalaže manju od 80 cm². Za ambalažu površine do 10 cm², navode se barem naziv hrane u neto količini, datum 'najbolje upotrijebiti do' ili 'upotrijebiti do', te sve tvari ili proizvode koji uzrokuju alergije ili netolerancije koji se koriste tijekom proizvodnje ili pripreme i koji se nalaze u gotovom proizvodu.

Hrana se ne smije staviti na tržište ako nije označena oznakama ili znakovima koji određuju lot kojem hrana pripada. **Lot broj**

ili **serijski broj** ili broj proizvodne šarže je broj koji označava seriju proizvoda koji su proizvedeni u određenom vremenu. Njega određuje proizvođač, prerađivač, onaj koji hranu pakira ili onaj koji hranu prvi puta stavlja na tržište, a svaka proizvedena serija posjeduje dokumentaciju o proizvodnim procesima. Smisao lotiranja je mogućnost da se određena količina nekog artikla, lot, mora moći evidentirati i pratiti u čitavom lancu od proizvodnje do konzumacije, što se naziva sljedivost, koja je važan dio u osiguravanju sigurnosti hrane.

Samoj oznaci lota mora prethoditi slovo 'L' na pretpakovini ili na etiketi koja ide uz nju. Oznaka lota mora biti lako vidljiva, jasno čitljiva i neizbrisiva, a nije je potrebno navoditi u slučaju hrane koja je označena datumom minimalne trajnosti ili 'upotrijebiti do' datumom, kada taj datum sadrži najmanje oznaku dana i mjeseca u tom redoslijedu.

Certifikacija je postupak u kojem neovisna organizacija na temelju provedenog ispitivanja utvrđuje zadovoljava li proizvod ili proces kriterije koji su navedeni u određenom normativnom dokumentu. Radi se o postupku višekratnih provjera različitim tehnikama i metodama, koji svojim pozitivnim rezultatom naglašava specifične karakteristike proizvoda ili procesa, koji čine razliku među sličnima na tržištu i označava više od same kvalitete i sigurnosti. Komunikacijom ovih prednosti, poboljšava se ugled i položaj proizvoda na tržištu, te pomaže da proizvod odgovori na zahtjeve modernih korisnika i trgovaca. Postupak certifikacije je dobrovoljan.

Certificirati se mogu sustavi, procesi, usluge i sami proizvodi. Na području proizvodnje hrane razlikuju se **certifikacija sustava** upravljanja od certifikacije proizvoda. Od sustava sigurnosti hrane certificirati se mogu HACCP sustav, ISO 22000, FSSC 22000, IFS, BRC, GMP, koji su slični u svojim zahtjevima koji se

postavljaju pred proizvođača u smislu što efikasnijeg i efektivnijeg osiguranja zdravstveno ispravne hrane koja izlazi iz pouzdanog i provjerenog poslovanja proizvođača. Temeljni dokument za provedbu certifikacije je norma, odnosno standard, koja predstavlja popis zahtjeva. Certifikacijsko tijelo ocjenjuje dokumentaciju i rad u praksi, te dodjeljuje certifikat proizvođačima koji su ispunili sve zahtjeve norme po kojoj se vrši certifikacija.

S druge strane, **certifikacija proizvoda** je postupak koji se najčešće veže uz utvrđivanje sukladnosti za parametre kvalitete, podrijetla, načina proizvodnje, te specifičnih sirovina i obuhvaća ekološke proizvode, oznake izvornosti i zemljopisnog podrijetla prehrambenih i poljoprivrednih proizvoda, vina i žestokih pića, nacionalnu shemu kvalitete Dokazana kvaliteta Hrvatska, te certifikaciju prema privatnim standardima (GMO Free, Gluten Free, Vegan, Lactose Free...). Ona uključuje u jednom dijelu provjeru samih procesa, ali primarno je vezana za proizvod, te se na proizvodu postojanje certifikata označava posebnim oznakama, koje imaju marketinšku snagu i upućuju potrošača na certificirani status.

Budući da je **cilj certifikacije** zaštita interesa potrošača, te omogućavanje sigurnog funkcioniranja globalnog tržišta hrane, ona sve više dobiva na važnosti, te često predstavlja osnovni kriterij za mogućnost distribucije kroz određene kanale prodaje, kojima je cilj lakši pristup kupcu i potrošaču.

Proizvodnja hrane je regulirano područje, radi čega treba u kontinuitetu pratiti propise i tumačenja nadležnih službi, kako bi se osigurala stalna usklađenost s propisima, izbjeglo sankcioniranje od strane službi ili kupaca, a osobito kako bi se u potpunosti osiguralo zdravlje i sigurnost stanovništva koje svakodnevno konzumira sigurnu i kvalitetnu hranu.

Osnove računovodstva, nabava i eRačun u poslovanju s javnim naručiteljima

OPG KOJI NIJE OBVEZNIK POREZA NA DOHODAK

OPG koji godišnje ostvari primitak od djelatnosti poljoprivrede i šumarstva manji od 10.684,19 € (80.500,00 kn), uključujući primljene potpore za tu proizvodnju te nema niti jednu dopunsku djelatnost nije obveznik poreza na dohodak. Ova skupina OPG-a dužna je voditi **Evidenciju o prodaji vlastitih poljoprivrednih proizvoda**. Evidencija prodaje poljoprivrednih proizvoda služi za utvrđivanje godišnjih primitaka.

Obiteljska poljoprivredna gospodarstva (OPG) mogu voditi poslovne knjige samostalno ili uz pomoć drugih (knjigovodstveni servisi, druge stručne osobe).

POREZNI STATUS OPG-a

- plaća paušalni porez na dohodak
- plaća porez na dohodak temeljem podataka iz poslovnih knjiga
- obveznik poreza na dobit

POREZ NA DOHODAK

Fizičke osobe su po osnovi djelatnosti poljoprivrede i šumarstva obveznici poreza na dohodak, ako su po toj osnovi obveznici poreza na dodanu vrijednost prema posebnom zakonu ili ako po toj osnovi u poreznom razdoblju ostvare ukupni godišnji primitak veći od 10.684,19 € (80.500,00 kn).

Drugim riječima, OPG se **mora prijaviti u Registar poreznih obveznika** i postati porezni obveznik poreza na dohodak ako po osnovi poljoprivrede i šumarstva ostvari ukupni godišnji primitak od prodaje vlastitih poljoprivrednih proizvoda u neprerađenom

stanju, uključujući i iznos dobivenih potpora, osim potpora za nabavu dugotrajne imovine što se razgraničava prema obračunu amortizacije, veći 10.684,19 € (80.500,00 kn).

Dohodak od poljoprivrede je razlika poslovnih primitaka i poslovnih izdataka u poreznom razdoblju.

Postoje dva načina oporezivanja dohotka ostvarenog od djelatnosti poljoprivrede i šumarstva:

- 1 Paušalno oporezivanje dohotka.
Od 10.684,31€ (80.501,00 kn) do 39.816,84€ (300.000 kn).
- 2 Oporezivanje prema ostvarenom dohotku u poslovnoj godini kao razlici između primitka i izdataka. Iznad 39.816,84 € (300.000 kn)

PAUŠALNO OPOREZIVANJE DOHOTKA

Dohodak od djelatnosti poljoprivrede i šumarstva može se paušalno oporezivati ako poljoprivrednik ispunjava ove uvjete:

- ako po toj djelatnosti u poreznom razdoblju ne ostvaruje ukupni godišnji primitak veći od iznosa propisanog za obvezni ulazak u sustav PDV-a prema zakonu kojim se uređuje porez na dodanu vrijednost.
- ako nije obveznik PDV-a.

Godišnji dohodak od samostalne djelatnosti može se paušalno oporezivati iako se samostalna djelatnost obavlja u supoduzetništvu. Godišnji paušalni dohodak utvrđuje se rješenjem ispostave Porezne uprave prema mjestu prebivališta ili uobičajenog boravišta poreznog obveznika, a koje je na snazi do donošenja novog rješenja.

Godišnji paušalni dohodak na samostalnu djelatnost utvrđuje se na sljedeći način:

Ukupni godišnji primici	Godišnja porezna osnovica	Godišnji paušalni porez na dohodak (10% - plaća se tromjesečno)
Od 0,00 - 11.281,44€ (od 0,00 - 85.000,00 kn)	1.692,22€ (12.750,00 kn)	169,22€ (1.275,00kn)
Od 11.281,44€ - 15.263,13€ (od 85.000,01 - 115.000,00 kn)	2.289,47€ (17.250,00 kn)	228,95€ (1.725,00 kn)
Od 15.263,13€ - 19.842,06€ (od 115.000,01 - 149.500,00 kn)	2.976,31€ (22.425,00 kn)	297,63€ (2.242,50 kn)
Od 19.842,07 - 30.526,25€ (od 149.500,01 - 230.000,00 kn)	4.578,94€ (34.500,00 kn)	457,89€ (3.450,00 kn)
Od 30.526,26 - 39.816,85€ (od 230.000,01 - 300.000,00 kn)	5.972,53€ (45.000,00 kn)	597,25€ (4.500,00 kn)

Porez na dohodak uvećava se za prirez propisan prema prebivalištu poreznog obveznika

Prirez porezu na dohodak plaća poljoprivrednik koji je obveznik poreza na dohodak kada ima prebivalište ili uobičajeno boravište na području općine ili grada koji su svojom odlukom propisali prirez porezu na dohodak. Prirez se uvijek obračunava na utvrđenu visinu poreza na dohodak.

Paušalni obveznici poreza na dohodak do 15. siječnja Poreznoj

upravi dostavljaju **Obrazac PO-SD** – Izvješća o paušalnom dohotku od samostalnih djelatnosti i uplaćenom paušalnom porezu na dohodak i prirezu poreza na dohodak.

Poslovne knjige i evidencije kod paušalnog oporezivanja dohotka:

- Tijekom godine obvezni su voditi evidenciju o prometu u **Obrascu KPR** - Knjiga prometa.

Porezni obveznik koji porez na dohodak od samostalne djelatnosti plaća u paušalnom iznosu obvezan je za svaku isporuku i obavljenju uslugu izdati račun propisanog sadržaja u skladu s Pravilnikom o porezu na dohodak.

OBVEZNICI POREZA NA DOHODAK PREMA UTVRĐENOJ RAZLICI IZMEĐU UKUPNIH PRIMITAKA I IZDATAKA

Dohodak od samostalne djelatnosti poljoprivrede i šumarstva utvrđuje se kao razlika između primitaka i izdataka na osnovi podataka iz propisanih poslovnih knjiga:

- ako porezni obveznik po toj djelatnosti u poreznom razdoblju ostvaruje ukupni godišnji primitak veći od iznosa propisanog za obvezni ulazak u sustav PDV-a prema zakonu kojim se uređuje porez na dodanu vrijednost,
- ako je porezni obveznik PDV-a,
- ako se porezni obveznik dragovoljno upiše u registar obveznika poreza na dohodak.

Porezni obveznik je poljoprivrednik koji ostvaruje primitke od obavljanja samostalne djelatnosti poljoprivrede i šumarstva. Dohodak se utvrđuje prema poslovnim knjigama kao razliku između poslovnih primitaka i poslovnih izdataka što su nastali u istom poreznom razdoblju, a prema načelu blagajne.

** Ako više fizičkih osoba zajednički ostvaruje dohodak utvrđuje se jedinstveni dohodak koji se dijeli prema ugovoru kojeg su sklopile fizičke osobe - supoduzetnici, a ako ugovor nije sklopljen, dohodak se dijeli na jednake dijelove.*

Poljoprivrednik je dužan najkasnije u roku 8 dana od početka i prestanka obavljanja samostalne djelatnosti poljoprivrede i šumarstva podnijeti prijavu u **registar poreznih obveznika** u nadležnoj ispostavi porezne uprave prema svome prebivalištu ili uobičajenom boravištu.

Poljoprivrednik koji započinje samostalno obavljati djelatnost ne plaća mjesečni predujam poreza na dohodak i prirez porezu na dohodak do podnošenja prve godišnje porezne prijave. Porezna uprava izdaje rješenje o predujmu poreza na dohodak koje je na snazi do njegove izmjene odnosno do utvrđivanja novog predujma. Obveza plaćanja predujma počinje od mjeseca u kojem je rješenje izdano.

Poljoprivrednik je dužan do kraja veljače podnijeti godišnju poreznu prijavu prema svome prebivalištu ili uobičajenom boravištu - **Obrazac DOH**. Porezna osnovica poreza na dohodak je dohodak od samostalne djelatnosti poljoprivrede i šumarstva umanjen za preneseni gubitak i osobni odbitak.

Porezni obveznici mogu poreznu prijavu, osim izravno u ispostavi Porezne uprave, predati i elektroničkim putem u okviru sustava ePorezna na način propisan posebnim propisima te tehničkim i ostalim uputama

Porez na dohodak plaća se na poreznu osnovicu po stopama od 20% i 30%.

Prilikom godišnjeg obračuna poreza na dohodak, dohodak od samostalne djelatnosti poljoprivrede i šumarstva može se umanjiti za:

- poticaje zapošljavanja,
- državne potpore za obrazovanje i izobrazbu te iznos potpore male vrijednosti za izvođenje praktične nastave i vježbe naukovanja u sustavu vezanih obrta,
- poticaje istraživanja i razvoja,
- poreznu olakšicu za obavljanje djelatnosti na potpomognutim područjima i području Grada Vukovara.

Porezne olakšice priznaju se u godišnjem obračunu poreza na dohodak na temelju podnesene godišnje porezne prijave.

Poslovne knjige i evidencije kod obveznika poreza na dohodak:

- knjiga primitaka i izdataka – KPI
- popis dugotrajne imovine – Obrazac DI
- knjiga prometa -KPR
- evidencije o tražbinama i obvezama - Obrazac TO
- knjige ulaznih i izlaznih računa – URA i IRA
- Pomoćne knjige – po potrebi

POREZ NA DOBIT

Porez na dobit plaća se kada poljoprivrednik koji obavlja samostalnu djelatnost poljoprivrede i šumarstva ispunjava zakonske uvjete za oporezivanje dobiti ili ako je Poreznoj upravi uputio zahtjev da umjesto poreza na dohodak želi plaćati porez na dobit.

Poljoprivrednik je obveznik poreza na dobit ako je u prethodnom poreznom razdoblju ostvario ukupni primitak veći od 995.421,06 € (7.500.000,00 kn).

O ispunjenju uvjeta poljoprivrednik u pisanom obliku izvješćuje nadležnu Ispostavu Porezne uprave do kraja godine u kojoj je uvjet ispunjen.

Predujam poreza na dobit plaća se po osnovi godišnje porezna prijave za prethodnu kalendarsku godinu, odnosno za prethodno kalendarsko razdoblje. Mjesečni predujam utvrđuje se tako da se svota porezne obveze za prethodno razdoblje podijeli s brojem mjeseci istog razdoblja. Porezni obveznik koji počinje obavljati samostalnu djelatnost poljoprivrede i šumarstva ne plaća predujmove do podnošenja prve porezne prijave.

Porezna osnovica poreza na dobit je dobit što se utvrđuje kao razlika između prihoda i rashoda prije obračuna porezna na dobit, uvećana ili umanjena prema odredbama Zakona o porezu na dobit.

Porez na dobit plaća se po stopi od 10% ili 18%.

Poljoprivrednik može koristiti porezne olakšice i poticaje ako djelatnost obavlja na području posebne državne skrbi, brdsko-planinskom području i gradu Vukovaru.

Poslovne knjige koje mora voditi OPG, obveznik poreza na dobit: Poslovne knjige u sustavu dvojnog knjigovodstva dijele se na osnovne i pomoćne poslovne knjige. Osnovne knjige su dnevnik i glavna knjiga koje su obvezne, a pomoćne poslovne knjige (analitičke evidencije) služe za detaljnije prikazivanje nekih pozicija evidentiranih u glavnoj knjizi te o njima poslovni subjekt odlučuje samostalno.

Dvojno knjigovodstvo ima dvojako djelovanje jer se svaka promjena usporedno knjiži na dva različita konta na kojima uzrokuje promjene suprotne prirode, na jednom kontu pozitivne, a na drugom negativne.

Ono je cjeloviti sustav evidentiranja poslovnih promjena u kojem se bilježe svi dugovi i kapital, rashodi i prihodi i konačni uspjeh poslovanja određenog razdoblja. Također obuhvaća svu imovinu poljoprivrednog gospodarstva po dijelovima i u ukupnom iznosu.

KADA POLJOPRIVREDNIK IZDAJE e-RAČUN?

Ako je prethodila Javna nabava - ponuda ili narudžbenica, OPG mora izdati eRačun.

Mali dobavljači (izdavatelji računa i eRačuna koji imaju mali broj računa godišnje prema državnim/javnim tijelima – odnosno javnim i sektorskim naručiteljima) za izdavanje i zaprimanje eRačuna mogu koristiti besplatnu FINA-inu aplikaciju.

Za korištenje besplatne aplikacije je potrebno ishoditi ePotpis i pripadajući certifikat FINA-e, kojega dobavljači/izdavatelji eRačuna već imaju ako šalju primjerice godišnja financijska izvješća (GFI) Poreznoj upravi ili za fizičke osobe – obrtnike svi koji posjeduju eOsobnu iskaznicu (eOI), koja u sebi ima ugrađen ePotpis i certifikat.

Besplatno izdavanje eRačuna:

<https://www.fina.hr/izdavanje-e-racuna-pojedinacno-putem-web-aplikacije>

Za gotovinska plaćanja ne ide eRačun jer to podliježe Zakonu o fiskalizaciji u prometu gotovinom.

*Sadržaj ove publikacije isključiva je odgovornost
Lokalne akcijske grupe Laura.*

