



## Odjeljenje za savjetodavne poslove u biljnoj proizvodnji

### Higijena u objektima u kojima se proizvodi vino

Po Zakonu o bezbjednosti hrane (sl.list CG br.57/2015) hrana obuhvata i piće ,tako da objekti u kojima se proizvodi vino moraju ispunjavati uslove propisane Zakonom o bezbjednosti hrane i Uredbom o higijeni hrane (sl.list CG br. 13/2016).

Uredna o higijeni hrane propisuje opšte i posebne zahtjeve za sve faze proizvodnje, prerade ili distribucije hrane u svim fazama nakon primarne proizvodnje.

**Opšti zahtjevi** za prostorije su :

- 1) da se čiste i održavaju u dobrom stanju;
- 2) da su odgovarajuće veličine i rasporeda, tako da se obezbijedi odgovarajuće održavanje, čišćenje i/ili dezinfekcija, sprječavanje nakupljanja prljavštine ,omogućiti primjena dobre higijenske prakse i suzbijanje štetočina,obezbijedi skladištenje proizvoda na kontrolisanoj temperaturi
- 3) imaju odgovarajući broj toaleta sa tekućom vodom
- 4) imaju odgovarajući broj lavaboja za pranje ruku sa toplom i hladnom vodom, sredstvima za pranje i higijensko sušenje ruku
- 5) imaju odgovarajuću i dovoljnu prirodnu ili vještačku ventilaciju
- 6) imaju odgovarajuće prirodno i/ili vještačko osvjetljenje
- 7) imaju sisteme za odvod otpadnih voda koji su izgrađeni na način da se izbjegne kontaminacija
- 8) imaju odgovarajući prostor za garderobu zaposlenih lica, prema potrebi

**Posebni zahtjevi** su da u prostorijama treba da su:

- 1) zidne površine održavaju u dobrom stanju i da su izgrađene od nepropustljivog, neupijajućeg, perivog i netoksičnog materijala, ili drugog materijala ukoliko proizvođač dokaže da je primjeren, jednostavan za čišćenje i dezinfekciju
- 2) zidne površine izrađene od nepropustljivog, neupijajućeg, perivog i netoksičnog materijala, imaju glatku površinu do visine koja odgovara radnjama koje se obavljaju, ili drugog materijala za koji proizvođač dokaže da je jednostavan za čišćenje.



- 3) plafoni i konstrukcije na plafonu tako izvedene i izgrađene tako da se spriječi kondenzacija, rast neželjenih plijesni i padanje čestica u hranu
- 4) prozori i drugi otvori izgrađeni da sprječavaju nakupljanje nečistoća i da se mogu otvoriti prema spoljašnjoj sredini, treba da imaju zaštitne mreže koje sprječavaju ulazak insekata ,da se mreže lako skidaju i čiste, a ukoliko bi otvaranje prozora moglo dovesti do kontaminacije tokom proizvodnje prozori treba da budu zatvoreni i blokirani
- 5) vrata jednostavna za čišćenje i dezinfekciju prema potrebi, izrađena od nepropustljivog, neupijajućeg, perivog i netoksičnog materijala, ili drugog materijala za koji proizvođač vina dokaže da je primjeren
- 6) površine (uključujući i površine opreme) u prostorima u kojima se rukuje hranom tj. vinom a posebno one koje dolaze u kontakt sa vinom izrađene od glatkog, perivog i netoksičnog materijala, otpornog na koroziju, ili drugog materijala za koji subjekat u poslovanju hranom dokaže da je primjeren i jednostavan za čišćenje  
Takođe ove prostorije treba da imaju obezbijeđen odgovarajući prostor za čišćenje, dezinfekciju i skladištenje radnog pribora i opreme.



Na osnovu Zakona o bezbjednosti hrane donijeta je i Uredba o uslovima za odstupanje u pogledu izgradnje, uređenja i opremanja objekata koji imaju mali obim proizvodnje, prerade i obrade hrane („Službeni list CG“, broj 21/16). Ova Uredba se primjenjuje na proizvođače koji obavljaju djelatnost u objektima koji imaju mali obim proizvodnje, prerade i obrade proizvoda, kao i na one koji proizvode tradicionalne proizvode ili koriste tradicionalne metode proizvodnje.

Kada govorimo o proizvodnji vina, ova Uredba se odnosi na proizvođače koji proizvode do 5000 l vina godišnje ili 10 000 kg grožđa.

U objektima koji imaju mali obim proizvodnje (do 5000 l vina) različite tehnološke faze proizvodnje i/ili proizvodnja različitih proizvoda mogu se obavljati u istoj prostoriji pod uslovom da je obezbijeđena vremenska odvojenost između proizvodnih faza

Skladištenje sirovina, gotovih proizvoda i zadržanih proizvoda može se vršiti u istoj prostoriji uz odgovarajuću prostornu odvojenost, na način da se spriječi eventualno moguća kontaminacija i zadržani proizvodi treba da su zapakovani, zatvoreni i jasno označeni.

Vrlo je važno prije berbe očistiti podrumске prostorije i dezinfikovati ih, a zidove okrečiti!

Održavanje higijene u podrumu je najbolji način da se izbjegne prisustvo štetočina i nakupljanje patogenih mikroorganizama. Čišćenje, pranje i dezinfekcija su preduslov dobijanja kvalitetnog proizvoda tj. vina.

Takođe je važno pored prostorija očistiti, oprati i dezinfikovati svu opremu i sudove u podrumu, neophodne za predstojeću berbu.



Najbolje je čišćenje, pranje i dezinfekciju uraditi u 3 zasebna koraka:

1. priprema i čišćenje - uklanjanje vidljivih nečistoća, razmontirati opremu, pribor i alat kako bismo ih oprali, očistili, izbaciti sve nepotrebno iz podruma
2. pranje vodom i odgovarajućim deterdžentom, sredstvima za pranje i ispiranje vodom
3. dezinfekcija - cilj je da se unište eventualno prisutni mikroorganizmi

Za krećenje zidova može da se koristi krečno mlijeko. Spravlja se tako što se u 10 l vode stavi 1kg živog kreča i 200 g sumpora u prahu. Kada se zidovi osuše preporučuje se prskanje 5% rastvorom plavog kamena (sprječava se razvoj plijesni)!

Dan prije prerade grožđa ,podrum se dezinfikuje sumpor-dioksidom. Na 1m<sup>3</sup> zapalimo 1-2 sumporne trake. Možemo zapaliti i elementarni sumpor u prahu( na svaki m<sup>3</sup> prostora potrebno je 30 g sumpora). Palimo ga u zemljanim posudama , postavljenim na više mjesta.

I trake i elementarni sumpor moramo postaviti na veću visinu, jer gasoviti sumpor je teži od vazduha i pada prema podu!

Nakon 24 h podrum se detaljno provjetri!

Preporuka je da plan čišćenja, pranja i dezinfekcije bude dokumentovan. On mora da sadrži:

- ŠTA je potrebno očistiti, oprati i dezinfikovati?
- KAKO ovo mora da se uradi (koje su to aktivnosti koje se moraju sprovesti)?
- KADA je potrebno ovo obaviti?
- KO je odgovoran za čišćenje, pranje i dezinfekciju?
- EVIDENCIJA o izvršenim aktivnostima