

- Na osnovu člana 25. stav 5. Zakona o veterinarstvu ("Službene novine Federacije BiH", broj 46/00) i člana 3. stav 3. Zakona o lijekovima koji se upotrebljavaju u veterinarstvu ("Službene novine Federacije BiH", broj 15/98), federalni ministar poljoprivrede, vodoprivrede i šumarstva donosi

PRAVILNIK

O VETERINARSKO - ZDRAVSTVENIM USLOVIMA KOJE TREBAJU ISPUNJAVATI OBJEKTI ZA PROIZVODNJU, PROMET I SKLADIŠTENJE HRANE ZA ŽIVOTINJE

Član 1.

Ovim pravilnikom propisuju se uslovi koje trebaju ispunjavati objekti za proizvodnju i promet hrane za životinje, po pitanju: veterinarsko-zdravstvenih uslova objekata, opreme i kadrova, projekta za izgradnju, skladištenja, evidencija, unutrašnjeg prometa i izvoza, uvoza i upotrebe lijekovite hrane.

Član 2.

U ovom pravilniku u upotrebi su pojmovi sa sljedećim značenjima:

Hrana za životinje je proizvod biljnog i/ili životinjskog porijekla, u prirodnom stanju, svježi ili konzervisani, proizvodi industrijske prerade organske ili neorganske prirode.

Potpuna krmna smjesa je smjesa koja je po sastavu dovoljna za dnevni obrok.

Dopunska krmna smjesa je smjesa koja se upotrebljava u kombinaciji sa drugom hranom za životinje.

Premiksi sa nutritivnim dodacima (u daljem tekstu: nutritivni premiks) su dodaci hrani koji zadovoljavaju dnevne potrebe u vitaminima, mineralima, ugljenim hidratima, proteinu i dr. s ciljem poboljšanja proizvodnje i postizanja specifičnih potreba u ishrani životinja.

Ljekoviti premiksi su dodaci hrani sa antikokcidijskim, antibiotskim ili podsticajnim djelovanjem na rast (promotori rasta) i dr. a koji imaju ljekovito ili profilaktičko dejstvo na životinje.

Ljekovita hrana je mješavina hrane i ljekovitih premiksa koja se životinjama daje s ciljem profilaktičkog ili ljekovitog djelovanja na životinje.

U smislu ovog pravilnika **pod hranom se podrazumijeva** hrana za životinje, potpuna krmna smjesa, dopunska krmna smjesa i nutritivni premiks (u daljem tekstu: hrana).

Proizvodnja hrane podrazumijeva miješanje hranjivih komponenti u objektima namijenjenim za tu djelatnost.

Proizvodnja lijekovite hrane podrazumijeva miješanje ljekovitih premiksa sa hranom, u preventivnoj ili terapijskoj koncentraciji.

Član 3.

Proizvodnju hrane mogu obavljati samo pravna lica koja imaju rješenje o ispunjavanju veterinarsko - zdravstvenih uslova izdato od Federalnog ministarstva poljoprivrede, vodoprivrede i šumarstva (u daljem tekstu: Federalno ministarstvo).

Proizvodnja lijekovite hrane može se obavljati samo sa ljekovitim premiksom koji ima odobrenje za stavljanje u promet od Federalnog ministarstva.

Visinu troškova za utvrđivanje veterinarsko-zdravstvenih uslova iz stava 1. ovog člana određuje rješenjem federalni ministar poljoprivrede, vodoprivrede i šumarstva (u daljem tekstu: federalni ministar).

Član 4.

Krug oko objekta za proizvodnju hrane treba da je takav, da obezbijedi funkcionalnu povezanost zgrada i da je ograđen.

Na ulazu u krug objekta za proizvodnju hrane obezbjeđuje se dez-barijera za obuću ljudi i prijevozna sredstva.

Putevi u krugu objekta za proizvodnju hrane treba da su od betona ili asfalta, a ostale površine pod asfaltom ili zelenilom.

Član 5.

Objekat za proizvodnju hrane mora sadržavati slijedeće prostorije ili odvojene prostore:

1. prostor za ulaz sirovine;
2. prostoriju opremljenu za proizvodnju hrane;
3. skladišni prostor za gotovu, upakovanu hranu;
4. prostor za ambalažu;
5. skladišni prostor za sirovine;
6. skladišni prostor za nutritivne dodatke stočnoj hrani;
7. prostoriju za potrebe veterinarske inspekcije;
8. sanitarne prostorije za radnike (sanitarni čvor);

Na svim ulaznim vratima prostorija u sastavu objekta za proizvodnju hrane moraju biti istaknuti natpisi sa namjenom njihovog korištenja.

Proizvodnja hrane mora da se obavlja u skladu sa načelima dobre proizvođačke prakse.

U objektu se moraju obezbijediti prostorije, oprema i kadrovi laboratorija za ispitivanje veterinarsko-zdravstvene ispravnosti hrane ili pravno lice mora imati ugovor sa ovlaštenom specijalističkom ustanovom za obavljanje gore navedenog ispitivanja.

U objektu za proizvodnju hrane postoji i posebno odvojena prostorija za držanje opreme i sredstava za dezinfekciju, dezinfekciju i deratizaciju, koja pored općih uslova iz člana 6. ovog pravilnika treba da ima i uređaj za pranje ruku.

Član 6.

Radi higijenskog održavanja prostorija i zaštite hrane od kontaminacije, prostorije treba da ispunjavaju slijedeće uslove:

1. veličina i raspored prostorija treba da su u skladu sa kapacitetom i tehnološkim-redoslijedom proizvodnje;
2. unutrašnje površine krovne konstrukcije i tavanice treba da su izrađene tako da se lako održavaju u čistom stanju i da ne prokišjavaju, a visina zidova da je najmanje 3 m;
3. donja ivica zidnog okvira prozora sa unutrašnje strane treba da je nagnuta prema podu pod uglom od najmanje 250 stepeni;
4. podovi treba da su od čvrstog materijala koji ne propušta vodu, otpornog na sredstva za pranje i dezinfekciju, sa odgovarajućim padom prema kanalima ili slivnicima da se tečnost ne zadržava na podnim površinama;
5. slivnici i šahtovi treba da su izgrađeni tako da se sprečava ulazak neprijatnih mirisa iz kanalizacije;
6. da imaju prirodnu ili vještačku ventilaciju odgovarajućeg kapaciteta u odnosu na veličinu i namjenu prostorije;
7. da je onemogućen pristup insekata, glodara i drugih štetočina u objekat.

Član 7.

Uređaji i oprema za proizvodnju hrane treba da su napravljeni od materijala koji ne zagađuju hraniva štetnim materijama, niti da stupaju u reakciju sa hranjivim materijama, te da se lako mogu čistiti i dezinfikovati.

Član 8.

Sanitarni čvor u objektu za proizvodnju hrane treba da ima:

1. prostoriju za presvlačenje sa dvodijelnim garderobnim ormarima za svakog radnika;
2. kupatilo sa tuševima. Na svakih 15 zaposlenih radnika u jednoj smjeni treba obezbijediti tuš - kabinu sa toplom i hladnom vodom;
3. WC - toalet na ispiranje sa predprostorom u kome su uređaji za pranje ruku u WC - toaletima treba obezbijediti na svakih 15 radnika istog spola u jednoj smjeni, kabinu sa WC - šoljom. Jedna trećina od predviđenog broja WC -šolja u muškim toaletima može se zamijeniti pisoarima.
4. Sanitarni čvor je poseban za ženske i muške radnike.

Uređaj za pranje ruku treba da ima toplu i hladnu vodu, sapun, papirne peškire, korpu za upotrijebljene peškire.

Član 9.

Objekat za proizvodnju hrane može se snabdijevati vodom iz javne vodovodne mreže ili izvorišta koje obezbjeđuje potrebne količine higijenski ispravne vode, koje odgovaraju tehnološkom procesu proizvodnje i dnevnom kapacitetu rada. Otpadne vode odvođe se zatvorenim sistemom u mrežu kanalizacije ili pogodni recipijent preko objekta za prečišćavanje.

Higijenski neispravna hraniva i drugi otpaci se sakupljaju u odgovarajućoj ambalaži, na za to ograđenom i natkrivenom prostoru sa betonskom podlogom, u zatvorenim kontejnerima.

Član 10.

Skladište za nutritivne i ljekovite premikse, aditive (u daljem tekstu: mikro-sirovine) treba da je u suhoj, tamnoj i provjetреноj prostoriji, sa temperaturom vazduha koja je optimalna za očuvanje kvaliteta skladištenih mikro-sirovina.

Prostorije treba da imaju zidne termometre, stalaže i palete za držanje sirovina odvojeno od poda i zidova.

Prostorije iz stava 1. ovog člana moraju se držati pod ključem.

Skladištenje žitarica, nusprodukata industrijske prerade, nutritivnih dodataka i dr. (u daljem tekstu: makro-sirovina) se vrši u prostorijama (ćelijama) silosa i podnih skladišta. Skladištenje makro-sirovina koja su u originalnom pakovanju, u nepromoćivoj ambalaži (stoćna kreda, so, dikiacijum fosfat, lucerkino brašno itd.) može se vršiti i u otvorenim skladištima sa ćvrstom podnom podlogom i krovnom konstrukcijom koja ne prokišnja.

Silos treba da su snabdjeveni uređajima za mjerenje temperature u ćelijama u tri nivoa i uređajima za spušćanje u ćelije radi ćišćenja.

Poslije pražnjenja silosa i skladišta obavezno je ćišćenje, pranje i dezinfekcija prostorija i opreme.

Ćlan 11.

Objekat za proizvodnju ljekovite hrane, pored uslova navedenih u ćl. 3. do 10. ovog pravilnika potrebno je da posjeduje i odvojenu prostoriju za skladištenje ljekovitih premiksa, u skladu sa uslovima ćuvanja iz priloženog Uputstva proizvođaća.

Proizvodnja ljekovite hrane, odnosno miješanje ljekovitih premiksa sa hranom, u terapijskoj ili preventivnoj koncentraciji obavlja se iskljućivo u skladu sa Uputstvom o primjeni, izdatog od strane proizvođaća ljekovitog premiksa.

Ćlan 12.

Proizvođać hrane i ljekovite hrane mora:

1. u pisanoj formi imati ćitav proces proizvodnje,
2. omogućiti uzorkovanja u svim dijelovima proizvodnje, te obezbijediti njihovu kontrolu,
3. onemogućiti zamjenu u procesu proizvodnje, kontaminaciju sirovina ili naknadnu kontaminaciju proizvoda,
4. u pisanoj formi imati uopšćen proces kontrole.

Uzorci svake serije proizvoda moraju da se ćuvaju na posebno određenom prostoru, pod ključem, sve do isteka roka valjanosti.

Dokumentacija i uzorci moraju u svakom momentu biti dostupni veterinarskoj inspekciji.

Proizvođać, odnosno uvoznik mora imati plan povlaćenja iz prometa odrećene hrane, odnosno ljekovite hrane, po ukazanoj potrebi.

Ćlan 13.

Proizvodnja se mora obavljati, u skladu sa opsegom i vrstom proizvodnje, uz slijedeći stručni kadar, koji će rukovoditi procesom proizvodnje:

1. proizvodnja ljekovite hrane - najmanje jednog doktora veterinarske medicine,
2. proizvodnja hrane - najmanje jednog inženjera agronomije odgovarajućeg smjera ili doktora veterinarske medicine,
3. proizvodnja ljekovitih premiksa obavlja se u skladu sa odredbama Pravilnika o proizvodnji lijekova koji se upotrebljavaju u veterinarstvu ("Službene novine Federacije BiH", broj 24/99).

Član 14.

Na zahtjev investitora kantonalno ministarstvo nadležno za poslove veterinarstva (u daljem tekstu: kantonalno ministarstvo) izdaje veterinarsko - zdravstvenu saglasnost na lokaciju i na projekat za izgradnju ili rekonstrukciju objekta.

Uz zahtjev se prilaže kompletna investiciono - tehnička dokumentacija.

Kantonalna veterinarska inspekcija utvrđuje da li projekat ispunjava veterinarsko - zdravstvene uslove.

Član 15.

Projekat za izgradnju, odnosno rekonstrukciju objekta na koji je data saglasnost kantonalnog ministarstva, ovjerava se potpisom veterinarskog inspektora i pečatom kantonalnog ministarstva, a vraća se investitoru.

Proizvođač mora da posjeduje ugovor sa organizacijom za redovno obavljanje DDD- a.

Član 16.

Proizvodnju hrane, odnosno ljekovite hrane sa ograničenim područjem djelatnosti i trgovanja može obavljati samo pravno lice koje ima rješenje o ispunjavanju veterinarsko - zdravstvenih uslova od nadležnog kantonalnog ministarstva.

Član 17.

Pravna lica iz člana 16. ovog pravilnika treba da ispunjavaju uslove iz čl. 4., 5. (osim tač. 1. i 6.), 6, 7, 9, 10. i 11 . ovog pravilnika.

Sanitarni čvor je poseban za muške i ženske radnike, a u skladu sa obimom i vrstom proizvodnje.

Član 18.

Objekat za skladištenje hrane, odnosno ljekovite hrane mora da obezbijedi slijedeće prostorije ili prostore:

Četvrtak, 18.09.2003. SLUŽBENE NOVINE FEDERACIJE BiH Broj 47 - Strana 2415

1. prostor za skladištenje stočne hrane,
2. prostor za skladištenje ljekovite hrane,
3. prostor za skladištenje ljekovitih premiksa,
4. prostor za skladištenje nutritivnih premiksa, aditiva,
5. prostor sa sanitarnim čvorom i garderoba,

6. prostor za hranu kojoj je istekao rok, odnosno koja se ne može upotrebljavati,
7. prostor za administrativne poslove.

Ako uvoznik ne vrši promet ljekovitom hranom, nije u obavezi obezbijediti prostor za njeno skladištenje.

Član 19.

Prostorije ili prostori iz člana 18. moraju da ispunjavaju sljedeće uslove:

1. da su građevinsko-tehnički prikladni za namjenu za koju su određene, odnosno da su zidovi, podovi i stropovi glatkih površina, izrađeni od prikladnog materijala, koji nije podložan pucanju, osipanju i vlazi, te da se mogu lako čistiti, a prema potrebi i dezinfikovati;
2. da su osvijetljeni, provjetreni, prilagođeni sa temperaturom i vlagom potrebnom za pravilan i siguran smještaj, i čuvanje;
3. da omogućavaju nesmetan proces manipulacije bez rizika i mogućnosti zamjene, miješanja različitih supstancija i opasnosti za njihov kvalitet.
4. da onemogućavaju pristup insekata, glodara i drugih štetočina.

Član 20.

Uvoznik ljekovite hrane u skladu sa Zakonom o lijekovima koji se upotrebljavaju u veterinarstvu moraju da imaju zaposlenog doktora veterinarske medicine, sa položenim stručnim ispitom, pod čijim će se nadzorom vršiti primanje i smještaj ljekovite hrane.

Uvoznik iz stava 1. ovog člana je u obavezi posjedovati ugovor o redovnoj i posebnoj kontroli ljekovite hrane sa ovlaštenom specijalističkom ustanovom.

Član 21.

Pravna lica iz člana 20. ovog pravilnika moraju voditi evidencije o svim postupcima koji mogu uticati na kvalitet ljekovite hrane, odnosno izmjenu djelatne supstancije (primanje i kontrola pošiljke, čuvanje u periodu skladištenja), te evidenciju ljekovite hrane kojoj je istekao rok trajanja, odnosno ne odgovara po priloženom Uputstvu proizvođača.

Član 22.

Uvoznik ljekovitog premiksa, ako se ne bavi proizvodnjom ljekovite hrane, promet može vršiti samo ako posjeduje ugovor o saradnji sa domaćim proizvođačem ljekovite hrane.

Prije stavljanja u promet svaki ljekoviti premiks podliježe registraciji, odnosno posebnoj i redovnoj kontroli, u skladu sa Zakonom o lijekovima koji se upotrebljavaju u veterinarstvu.

Član 23.

Pravna lica koja vrše promet na malo ljekovitom hranom moraju ispunjavati sljedeće uslove:

1. imati zaposlenog doktora veterinarske medicine,
2. prostor za skladištenje gotove ljekovite hrane po propisanoj temperaturi skladištenja od strane proizvođača,

3. prostor za skladištenje ljekovitih premiksa, u skladu sa propisanim uslovima u Uputstvu proizvođača,
4. prostor za sanitarni čvor i garderobu,
5. prostor za administraciju.

Član 24.

Upotreba ljekovite hrane mora biti u skladu sa priloženim Uputstvom proizvođača.

Član 25.

Sva pravna lica koja se bave prometom hrane odnosno ljekovite hrane, moraju svoju djelatnost uskladiti sa ovim pravilnikom u roku od šest mjeseci od dana stupanja na snagu ovog pravilnika.

Član 26.

Ovaj pravilnik stupa na snagu osmog dana od dana objavljivanja u "Službenim novinama Federacije BiH".

Broj 01-02-253-1/03
5. septembra 2003. godine
Sarajevo

Ministar
Marinko Božić, s. r.