

2. Материјали за умотавање морају се складиштити на начин који их неће изложити ризику од контаминације.
3. Поступци умотавања и паковања хране морају се вршити тако да се избјегне контаминација производа. Гдје је то потребно, а посебно када се ради о конзервама и стакленим теглама, мора се обезбиједити цјеловитост и чистоћа посуде.
4. Материјал за умотавање и паковање хране намијењен за виšekратну употребу мора се лако чистити, прати, и гдје је то потребно, дезинфиковати.

XI - ТЕРМИЧКА ОБРАДА

1. Сљедећи захтјеви односе се само на храну која се ставља на тржиште у херметички затвореним контејнерима:
 - a) сваки поступак термичке обраде који се користи за прераду непрерађеног производа или за додатну прераду прерађеног производа мора:
 - i. у одређеном временском трајању сваки производ загријати до одређене температуре, и
 - ii. спријечити контаминација производа у току тог процеса;
 - b) да би осигурали да примијењени поступак испуњава жељене циљеве, СПХ морају редовно провјеравати главне релевантне параметре (нарочито температуру, притисак, херметичко затварање и микробиологију), укључујући при томе коришћење аутоматских уређаја.
2. Примијењени поступак треба да буде усклађен са међународно признатим стандардом (нпр. пастеризација, УНТ-ултра висока температура или стерилизација).

XII - ЕДУКАЦИЈА

СПХ морају обезбиједити сљедеће:

1. да су лица која рукују храном под надзором примила инструкције и/или да су едуковани из области хигијене хране, у складу са њиховим радним активностима;
2. да су лица која су одговорна за развој и одржавање поступака из члана 6. став (1) Правилника или за примјену одговарајућих упутстава прошла одговарајућу едукацију о примјени HACCP принципа; и
3. усклађеност са било којим од захтјева посебних прописа који се односе на програме едукације лица која раде у одређеним прехрамбеним секторима.

Na osnovu člana 16. Zakona o hrani ("Službeni glasnik BiH", broj 50/04) i člana 17. Zakona o Vijeću ministara Bosne i Hercegovine ("Službeni glasnik BiH", br. 30/03, 42/03, 81/06, 76/07, 81/07, 94/07 i 24/08), Vijeće ministara Bosne i Hercegovine, u saradnji s Uredom za veterinarstvo Bosne i Hercegovine i nadležnim organima entiteta i Brčko Distrikta Bosne i Hercegovine, na 25. sjednici održanoj 29. oktobra 2012. godine, donijelo je

ПРАВИЛНИК О ХИГИЈЕНИ ХРАНЕ

ДИО ПРВИ - ОПЋЕ ОДРЕДБЕ

Члан 1.

(Предмет)

- (1) Ovim pravilnikom propisuju se opća pravila o higijeni hrane za subjekte u poslovanju s hranom, pri čemu se posebno uzimaju u obzir sljedeći principi:
 - a) glavnu odgovornost za sigurnost hrane snosi subjekat u poslovanju s hranom (u daljnjem tekstu: SPH);
 - b) potrebno je osigurati sigurnost hrane kroz čitav lanac ishrane, počevši od primarne proizvodnje;
 - c) za hranu koja se ne može sigurno čuvati na sobnoj temperaturi, a posebno zamrznutu hranu, neophodno je održavati hladni lanac;
 - d) neophodna je opća primjena postupaka baziranih na Principima sistema analize rizika i kritičnih kontrolnih tačaka (u daljnjem tekstu: HACCP), zajedno s primjenom dobre higijenske prakse, što povećava odgovornost SPH;
 - e) vodiči za dobru praksu su pomoć SPH na svim nivoima u lancu proizvodnje hrane pri usaglašavanju s propisima o higijeni hrane i primjeni principa HACCP;
 - f) na osnovu naučne procjene rizika, neophodno je utvrditi mikrobiološke kriterije kao i zahtjeve za kontrolu temperature;
 - g) neophodno je osigurati da hrana koja se uvozi u Bosnu i Hercegovinu zadovoljava najmanje jednake higijenske standarde kao hrana proizvedena u Bosni i Hercegovini ili standarde koji se priznaju kao ekvivalentni njima.
- (2) Ovaj pravilnik primjenjuje se na sve faze proizvodnje, prerade i distribucije hrane kao i na izvoz, ne dovodeći u pitanje konkretnije zahtjeve koji se односе на higijenu hrane.

Члан 2.

(Izuzimanje od odredbi)

- (1) Odredbe pravilnika ne primjenjuju se na:
 - a) primarnu proizvodnju namijenjenu za ličnu upotrebu u domaćinstvu;
 - b) pripremu, rukovanje ili skladištenje hrane u domaćinstvu namijenjene za ličnu potrošnju u domaćinstvu;
 - c) direktno snabdijevanje malim količinama primarnih proizvoda kojima proizvođač snabdijeva krajnjeg potrošača ili lokalni objekat u maloprodaji koji direktno snabdijeva krajnjeg potrošača;
 - d) sabirne centre ili kožare, koji potpadaju pod definiciju SPH samo zato što рукују sirovinama за proizvodnju želatina ili kolagena.
- (2) Aktivnosti iz stava (1) tačke c) ovog člana propisuju se posebnim propisima koji ispunjavaju ciljeve ovog pravilnika.

Члан 3.

(Definicije)

- (1) U svrhu primjene ovog pravilnika koriste se sljedeće definicije:
 - a) **higijena hrane** (u daljnjem tekstu: **higijena**) podrazumijeva mjere i uslove potrebne za kontrolu rizika i osiguravanja prihvatljivosti hrane за ljudsku upotrebu u складу с njenom namjenom;

- b) **primarni proizvodi** su proizvodi primarne proizvodnje uključujući proizvode zemlje, stočarstva, lova i ribolova;
- c) **objekat** je bilo koja jedinica SPH;
- d) **nadležni organi** za provođenje ovog pravilnika u skladu sa svojim definiranim nadležnostima su:
- 1) za SPH koja nije životinjskog porijekla (u daljnjem tekstu: ostala hrana);
 - Agencija za sigurnost hrane Bosne i Hercegovine (u daljnjem tekstu: Agencija),
 - nadležni organi entiteta i Brčko Distrikta Bosne i Hercegovine (daljnjem tekstu: Brčko Distrikt) odgovorni za prehrambeni sektor i provođenje zdravstvenog nadzora nad proizvodnjom i prometom životnih namirnica koje nisu životinjskog porijekla;
 - 2) za SPH životinjskog porijekla nadležni organi su:
 - Ministarstvo vanjske trgovine i ekonomskih odnosa Bosne i Hercegovine - Ured za veterinarstvo Bosne i Hercegovine (u daljnjem tekstu: Ured);
 - Nadležni organi entiteta i Brčko Distrikta definirani Zakonom o veterinarstvu ("Službene novine Federacije BiH", broj 46/00), Zakonom o veterinarstvu u Republici Srpskoj ("Službeni glasnik Republike Srpske", broj 42/08) i Zakonom o veterinarstvu u Bosni i Hercegovini ("Službeni glasnik BiH", broj 34/02) u slučaju Brčko Distrikta;
 - 3) Nadležni inspekcijски organi definirani Zakonom o inspekcijama Federacije Bosne i Hercegovine ("Službene novine Federacije BiH", broj 69/05), Zakonom o inspekcijama Republike Srpske ("Službeni glasnik Republike Srpske", broj 74/10) i Zakonom o inspekcijama Brčko Distrikta Bosne i Hercegovine ("Službeni glasnik Brčko Distrikta BiH", br. 24/08 i 25/08);
- e) **ekvivalentan** znači sposoban da ispunjava iste ciljeve, kada se radi o različitim sistemima;
- f) **kontaminacija** je prisustvo ili pojava rizika;
- g) **voda za piće** je voda koja ispunjava minimalne zahtjeve utvrđene Pravilnikom o zdravstvenoj ispravnosti vode za piće ("Službeni glasnik BiH", br. 40/10 i 43/10);
- h) **čista morska voda** je prirodna, vještačka ili prečišćena morska voda ili slana voda koja ne sadrži mikroorganizme, štetne materije ili toksične morske planktone u količinama koje mogu direktno ili indirektno uticati na zdravstvenu ispravnost hrane;
- i) **čista voda** je čista morska ili slatka voda sličnog kvaliteta;
- j) **umotavanje** je stavljanje hrane u omotač ili kontejner/posudu koji je u direktnom kontaktu s hranom, a uključuje sam omotač ili kontejner/posudu;
- k) **pakovanje** je stavljanje jedne ili više jedinica umotane hrane u drugi kontejner/posudu, a uključuje i sam kontejner/posudu;
- l) **hermetički zatvoren kontejner/posuda** je kontejner/posuda koji je tako napravljen da na njegov sadržaj ne mogu uticati bilo kakve opasnosti;
- m) **prerada** je bilo koji postupak koji značajno mijenja prvobitni proizvod, uključujući zagrijavanje, dimljenje, stvrdnjavanje, salamurenje, soljenje, zrenje, sušenje, mariniranje, ekstrakciju, ekstruziju ili kombinaciju ovih postupaka;
- n) **neprerađeni proizvodi** su proizvodi koji nisu prošli preradu, uključujući i proizvode koji su razdvojeni, izdijeljeni, odsječeni, isjeckani, otkošteni, usitnjeni, oderani, samljeveni, isječeni, očišćeni, trimovani, oguljeni, rashlađeni, zamrznuti, duboko zamrznuti ili odmrznuti;
- o) **prerađeni proizvodi** su proizvodi koji se dobivaju preradom neprerađenih proizvoda, a mogu da sadrže sastojke neophodne za njihovu proizvodnju ili koji im daju određena specifična svojstva;
- p) **ostala hrana** je svaka hrana koja nije životinjskog porijekla.
- (2) Za potrebe ovog pravilnika primjenjuju se i definicije iz Zakona o hrani.
- (3) U aneksima ovog pravilnika termini "gdje je to potrebno", "gdje je to moguće", "adekvatno" i "dovoljno" upotrebljavaju se u odgovarajućim značenjima u svrhu postizanja ciljeva ovog pravilnika.

DIO DRUGI - POSEBNE ODREDBE POGLAVLJE I. OBAVEZE SUBJEKATA U POSLOVANJU S HRANOM

Član 4.

(Opće obaveze)

SPH moraju osigurati da sve faze proizvodnje, prerade i distribucije hrane koje su pod njihovom kontrolom zadovoljavaju propisane zahtjeve higijene utvrđene odredbama ovog pravilnika.

Član 5.

(Opći i posebni higijenski zahtjevi)

- (1) SPH koji se bave primarnom proizvodnjom i obavljaju djelatnosti navedene u Aneksu I., koji je sastavni dio ovog pravilnika, moraju se pridržavati općih zahtjeva o higijeni koji su propisani u Aneksu I., Dio A ovog pravilnika i posebnih zahtjeva iz Pravilnika o higijeni hrane životinjskog porijekla VM broj 221/12 od 29. oktobra 2012. godine.
- (2) SPH koji obavljaju bilo koju fazu proizvodnje, prerade i distribucije hrane, nakon faza na koje se primjenjuje stav (1) ovog člana, moraju se pridržavati općih zahtjeva o higijeni koji su propisani u Aneksu II., koji je sastavni dio ovog pravilnika, i svih posebnih zahtjeva iz Pravilnika o higijeni hrane životinjskog porijekla.
- (3) SPH provode, gdje je to potrebno, sljedeće posebne higijenske mjere:
 - a) poštivanje mikrobioloških kriterija za hranu;
 - b) postupke potrebne za ispunjavanje ciljeva određenih ovim pravilnikom;
 - c) ispunjavanje zahtjeva o praćenju temperature za hranu;
 - d) održavanje hladnog lanca;
 - e) uzorkovanje i analize.
- (4) Ako ovim pravilnikom ili Pravilnikom o higijeni hrane životinjskog porijekla nisu utvrđene metode uzorkovanja i analize, SPH mogu koristiti odgovarajuće metode propisane posebnim propisima ili, ako one nisu određene, metode koje daju ekvivalentne rezultate onima koji se dobiju primjenom referentnih metoda koje su naučno potvrđene u skladu s međunarodno priznatim pravilima ili protokolima.

- (5) SPH mogu koristiti vodiče predviđene čl. 8. i 9. ovog pravilnika, kao pomoć za ispunjavanje obaveza, određenih ovim pravilnikom.

Član 6.

(Analiza rizika i kritične kontrolne tačke)

- (1) SPH uspostavljaju, provode i održavaju stalni postupak ili postupke zasnovane na principima HACCP.
- (2) Principi HACCP iz stava (1) ovog člana sastoje se od sljedećeg:
 - a) identifikacije svih rizika koji se moraju spriječiti, otkloniti ili smanjiti na prihvatljive nivoe;
 - b) identifikacije kritičnih kontrolnih tačaka u fazi ili fazama kod kojih je kontrola od suštinskog značaja radi sprečavanja ili otklanjanja rizika ili njihovog smanjenja na prihvatljive nivoe;
 - c) uspostavljanja graničnih vrijednosti kod kontrolnih tačaka koje odvajaju prihvatljivo od neprihvatljivog radi sprečavanja, otklanjanja ili smanjenja identificiranih rizika;
 - d) uspostavljanja i provođenja efikasnih postupaka plana praćenja/monitoringa na kritičnim kontrolnim tačkama;
 - e) uspostavljanja korektivnih mjera, kada se prilikom praćenja/monitoringa pokaže da kritična kontrolna tačka nije pod kontrolom;
 - f) određivanja postupaka, koji se moraju redovno provoditi, radi potvrde efikasnog funkcioniranja mjera navedenih u tač. od a) do e) ovog stava; i
 - g) uspostavljanja dokumenata i evidencije srazmjerno tipu i veličini poslovanja s hranom radi verifikiranja efikasne primjene mjera navedenih u tač. od a) do f) ovog stava.
- (3) Kod bilo kakve promjene proizvoda, prerade ili bilo koje njene faze, SPH su dužni preispitati postupak i napraviti neophodne izmjene u njemu.
- (4) Stav (1) ovog člana primjenjuje se samo na SPH koji provode bilo koju fazu proizvodnje, prerade i distribucije hrane poslije primarne proizvodnje i pratećih djelatnosti navedenih u Aneksu I. ovog pravilnika
- (5) SPH su dužni:
 - a) pružiti nadležnom entitetskom organu, odnosno nadležnom organu Brčko Distrikta, dokaze da postupaju u skladu sa stavom (1) ovog člana na način na koji to nadležni entitetski organ, odnosno nadležni organ Brčko Distrikta traži, vodeći računa o vrsti i obimu posla SPH;
 - b) osigurati stalno ažuriranje svih dokumenata koji opisuju postupke uspostavljene u skladu s ovim članom;
 - c) čuvati bilo koje druge dokumente i evidencije u odgovarajućem vremenskom periodu.
- (6) Detaljne mjere za provođenje ovog člana donijet će Vijeće ministara Bosne i Hercegovine, na prijedlog Ureda, uz saglasnost entitetskih nadležnih organa za SPH životinjskog porijekla.
- (7) Detaljne mjere za provođenje ovog člana za subjekte u poslovanju s ostalom hranom donijet će Vijeće ministara Bosne i Hercegovine, na prijedlog Agencije, u saradnji s nadležnim organima.
- (8) Detaljne mjere navedene u st. (6) i (7) ovog člana mogu određenim SPH olakšati provođenje ovog člana posebno ako predviđaju primjenu postupaka navedenih u vodičima za primjenu principa HACCP, a u svrhu pridržavanja odredbi iz stava (1) ovog člana. Tim mjerama može se odrediti i period u kojem SPH zadržavaju dokumente i evidencije u skladu sa stavom (5) tačka c) ovog člana.

Član 7.

(Službene kontrole, registracija i odobrenje)

- (1) SPH saraduju s nadležnim organima u skladu s posebnim propisima i ovim pravilnikom.
- (2) SPH moraju:
 - a) obavijestiti nadležni organ entiteta, odnosno Brčko Distrikta, na način na koji on to zahtijeva, o svakom objektu koji je pod njegovom kontrolom, a u kojem se obavlja bilo koja faza proizvodnje, prerade i distribucije hrane, kako bi svaki takav objekat bio registriran;
 - b) stalno obavještavati nadležni organ entiteta, odnosno Brčko Distrikta, o najnovijim podacima o objektima, uključujući svaku značajnu promjenu djelatnosti i svako zatvaranje postojećeg objekta.
- (3) SPH moraju osigurati da objekte odobri nadležni organ entiteta, odnosno Brčko Distrikta nakon najmanje jednog pregleda na licu mjesta, ako se navedeno odobrenje zahtijeva:
 - a) na osnovu posebnih propisa;
 - b) Pravilnikom o higijeni hrane životinjskog porijekla.
- (4) Svi SPH moraju biti upisani u registar Agencije.

POGLAVLJE II. VODIČI ZA DOBRU PRAKSU

Član 8.

(Izrada, distribucija i primjena vodiča)

Nadležni organi podstiču izradu vodiča za dobru higijensku praksu i za primjenu principa HACCP, koje SPH dobrovoljno primjenjuju, u skladu s odredbama člana 9. pravilnika, te podstiču njihovu distribuciju i primjenu.

Član 9.

(Vodiči za dobru higijensku praksu)

- (1) Vodiče za dobru higijensku praksu izrađuju i distribuiraju predstavnici SPH:
 - a) uz konsultacije s predstavnicima strana na čije interese mogu značajno uticati, kao što su nadležni organi i udruženja potrošača;
 - b) imajući u vidu odgovarajuća pravila primjene *Codex Alimentarius*; i
 - c) ako se odnose na primarnu proizvodnju i prateće djelatnosti iz Aneksa I. ovog pravilnika, imajući u vidu preporuke navedene u Aneksu I., Dio B ovog pravilnika.
- (2) Vodiči se mogu izrađivati i u saradnji s Institutom za standardizaciju Bosne i Hercegovine.
- (3) U skladu s članom 3. stav (1) tačka d) alineja 1) i 2) ovog pravilnika, nadležni organi procjenjuju vodiče kako bi se osiguralo da su:
 - a) izrađeni u skladu sa stavom (1) ovog člana;
 - b) njihovi sadržaji primjenjivi u sektorima kojima su namijenjeni; i
 - c) prihvatljivi kao vodiči za zadovoljavanje zahtjeva iz čl. 4. do 6. ovog pravilnika u onim sektorima i za onu hranu na koju se odnose.

POGLAVLJE III. UVOZ I IZVOZ

Član 10.

(Uvoz)

Hrana koja se uvozi u Bosnu i Hercegovinu mora zadovoljiti odredbe člana 20. Zakona o hrani i odredbe propisane u čl. 4. do 7. ovog pravilnika.

Član 11.

(Izvoz)

Hrana koja se izvozi ili ponovo izvozi iz Bosne i Hercegovine mora zadovoljiti odredbe člana 21. Zakona o hrani i odredbe propisane u čl. 4. do 7. ovog pravilnika.

DIO TREĆI - PRIJELAZNE I ZAVRŠNE ODREDBE**Član 12.**

(Izmjene i dopune aneksa I. i II.)

- (1) Aneksi I. i II. ovog pravilnika mogu biti izmijenjeni, dopunjeni ili ažurirani uzimajući u obzir:
 - a) potrebu da se izmijene preporuke navedene u Aneksu I., Dio B, tačka 2. ovog pravilnika;
 - b) iskustvo stečeno u primjeni sistema zasnovanih na principima HACCP u skladu s članom 6. ovog pravilnika;
 - c) tehnološki napredak i njegove praktične posljedice i očekivanja potrošača vezana za sastav hrane;
 - d) naučna mišljenja, a posebno nove procjene rizika;
 - e) mikrobiološke i temperaturne kriterije za hranu.
- (2) Vijeće ministara Bosne i Hercegovine, na prijedlog nadležnih organa, može odobriti odstupanja od odredbi aneksa I. i II. ovog pravilnika, a posebno da bi se olakšala primjena člana 6. ovog pravilnika, uzimajući u obzir relevantne faktore rizika, za male SPH, pod uslovom da takva odstupanja ne utiču na postizanje ciljeva ovog pravilnika.

Član 13.

(Moguća odstupanja i izuzeci)

- (1) Od odredbi aneksa I. i II. ovog pravilnika moguća su odstupanja i izuzeci samo za određene SPH u objektima koji su pod njihovom kontrolom i u granicama njihove djelatnosti:
 - a) u slučajevima kada se koriste tradicionalni procesi proizvodnje/distribucije;
 - b) kada se radi o objektima s malim kapacitetom;
 - c) kada se radi o određenim kategorijama objekata u maloprodaji;
 - d) uz uslov da je osigurano sistemsko provođenje općih ili specifičnih uslova higijene, primjenom postupaka samokontrole zasnovanih na dobroj proizvođačkoj praksi.
- (2) Agencija i/ili Ured, u saradnji s nadležnim organima entiteta i Brčko Distrikta, nakon detaljne procjene o postojanju osnova za odstupanja i izuzetke, predlažu Vijeću ministara Bosne i Hercegovine donošenje odluke o utvrđivanju izuzetaka, koji omogućavaju:
 - a) nastavak upotrebe tradicionalnih metoda i rad objekata u svim fazama proizvodnje, prerade ili distribucije hrane; ili
 - b) prilagođavanje potrebama SPH koji se nalaze u regijama s posebnim geografskim ograničenjima.
 - c) da se u drugim slučajevima to primjenjuje samo na konstrukciju, raspored i opremu u objektu.

Član 14.

(Prestanak važenja)

Stupanjem na snagu ovog pravilnika prestaje važiti:

- a) Pravilnik o sanitarno-higijenskim uslovima prostorija u kojima se proizvode, čuvaju i stavljaju na tržište životne namirnice i predmeti opće upotrebe ("Službeni list SR Bosne i Hercegovine", broj 25/87), izuzev odredbi koje se odnose na predmete opće upotrebe.
- b) Pravilnik o uslovima za prodaju životnih namirnica i predmeta opće upotrebe van prostorija određenih za prodaju i načinu vršenja zdravstvenog nadzora ("Službeni list SR Bosne i Hercegovine", broj 12/77) u dijelu koji se odnosi na prodaju životnih namirnica.

Član 15.

(Prijelazni period za primjenu propisa)

- (1) Prijelazni period za primjenu ovog pravilnika je 24 mjeseca od dana njegovog stupanja na snagu.
- (2) Nadležni organi dužni su osigurati usaglašenost sa zahtjevima ovog pravilnika.

Član 16.

(Stupanje na snagu)

Ovaj pravilnik stupa na snagu osmog dana od dana objavljivanja u "Službenom glasniku BiH".

VM broj 234/12
29. oktobra 2012. godine
Sarajevo

Predsjedavajući
Vijeća ministara BiH
Vjekoslav Bevanda, s. r.

**ANEKS I
PRIMARNA PROIZVODNJA
DIO A OPĆE ODREDBE O HIGIJENI U PRIMARNOJ
PROIZVODNJI I PRIPADAJUĆIM DJELATNOSTIMA
I. OBLAST PRIMJENE**

Ovaj aneks primjenjuje se na primarnu proizvodnju i sljedeće pripadajuće djelatnosti:

- a) prijevoz, skladištenje i rukovanje primarnim proizvodima na mjestu proizvodnje, pod uslovom da to suštinski ne mijenja njihovu prirodu;
- b) gdje je to potrebno, prijevoz živih životinja radi postizanja ciljeva ovog pravilnika; i
- c) u slučaju proizvoda biljnog porijekla, proizvoda ribarstva i lovne divljači, prijevoz kod otpremanja primarnih proizvoda, čija priroda nije suštinski izmijenjena, od mjesta proizvodnje do objekta.

II. ODREDBE O HIGIJENI

1. SPH moraju, koliko god je to moguće, osigurati da primarni proizvodi budu zaštićeni od kontaminacije, bez obzira na vrstu prerade kojoj će primarni proizvodi dalje biti izloženi.
2. Pored općih obaveza utvrđenih u prethodnom stavu, SPH su se dužni pridržavati važećih propisa koji se odnose na kontrolu rizika u primarnoj proizvodnji i pripadajućim djelatnostima uključujući:
 - a) mjere za kontrolu kontaminacije iz zraka, zemljišta, vode, hrane za životinje, đubriva, veterinarsko-medicinskih proizvoda, sredstava za zaštitu bilja i biocida, skladištenja, rukovanja i zbrinjavanja otpada; i
 - b) mjere koje se odnose na zdravlje i dobrobit životinja i zdravlje bilja koje mogu uticati na zdravlje ljudi, uključujući i programe za praćenje i kontrolu zoonoza i njihovih uzročnika.
3. SPH koji uzgajaju, sakupljaju ili love životinje ili proizvode primarne proizvode životinjskog porijekla dužni su, kad je to primjereno, preduzeti sljedeće odgovarajuće mjere:
 - a) održavati čistoću u svim objektima koji se koriste u vezi s primarnom proizvodnjom i pripadajućim djelatnostima, uključujući i objekte koji se koriste za skladištenje i rukovanje hranom za životinje, i gdje je to potrebno, nakon čišćenja dezinficirati prostorije na odgovarajući način;
 - b) održavati čistoću i, gdje je to potrebno, nakon čišćenja, obavljati na odgovarajući način i dezinfekciju opreme, posuda, gajbi/kaveza, vozila i plovila;