

Na osnovu člana 31. stav 8., a vezano za član 27. stav 1. Zakona o veterinarstvu u Bosni i Hercegovini ("Službeni glasnik BiH", broj 34/02) 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, na prijedlog Ureda za veterinarstvo Bosne i Hercegovine i Agencije za sigurnost hrane Bosne i Hercegovine, na 25. sjednici, održanoj 29. oktobra 2012. godine, donijelo je

## PRAVILNIK

### O HIGIJENI HRANE ŽIVOTINJSKOG PORIJEKLA POGLAVLJE I. OPĆE ODREDBE

#### Član 1.

(Predmet)

- (1) Ovim Pravilnikom se propisuju posebna pravila o higijeni hrane životinjskog porijekla kojih se moraju pridržavati subjekti u poslovanju s hranom, zajedno s pravilima utvrđenim odredbama Pravilnika o higijeni hrane. Pravila navedena u ovom Pravilniku primjenjuju se na neprerađene i prerađene proizvode životinjskog porijekla.
- (2) Ukoliko nije izričito navedeno drugačije, ovaj Pravilnik se ne primjenjuje na hranu koja sadrži i proizvode biljnog porijekla i prerađene proizvode životinjskog porijekla. Međutim, prerađeni proizvodi životinjskog porijekla koji se upotrebljavaju za pripremu takve hrane moraju se dobiti i njima se mora rukovati u skladu s odredbama ovog Pravilnika.

#### Član 2.

(Izuzeca od primjene)

- (1) Ovaj Pravilnik se ne primjenjuje na:
  - a) primarnu proizvodnju namijenjenu za ličnu upotrebu u domaćinstvu,
  - b) pripremu, rukovanje ili skladištenje hrane namijenjene za ličnu upotrebu u domaćinstvu,
  - c) direktno snabdijevanje primarnim proizvodima u malim količinama kojima proizvođač snabdijeva krajnjeg potrošača ili lokalni maloprodajni objekt koji direktno snabdijeva krajnjeg potrošača,
  - d) direktno snabdijevanje mesom peradi i lagomorfa u malim količinama koji su zaklani na poljoprivrednom gazdinstvu, a kojima proizvođač snabdijeva krajnjeg potrošača ili lokalni maloprodajni objekt koji takvim svježim mesom direktno snabdijeva krajnjeg potrošača,
  - e) lovce koji direktno snabdijevaju krajnjeg potrošača, ili lokalni maloprodajni objekt koji direktno snabdijeva krajnjeg potrošača, malim količinama slobodno živuće divljači ili mesa slobodno živuće divljači.
- (2) Posebne propise koji uređuju djelatnosti i lica iz stava (1) tač. c), d) i e) ovog člana donosi Vijeće ministara Bosne i Hercegovine (u daljnjem tekstu: Vijeće ministara), na prijedlog Ureda za veterinarstvo Bosne i Hercegovine (u daljnjem tekstu: Ured).
- (3) Ukoliko nije navedeno drugačije, ovaj Pravilnik se ne primjenjuje na maloprodaju.
- (4) Izuzeto od stava (3) ovog člana odredbe Pravilnika primjenjuju se na maloprodaju, ukoliko maloprodaja obavlja poslove s ciljem snabdijevanja drugog objekta hranom životinjskog porijekla, osim ako:
  - a) se ti poslovi sastoje jedino od skladištenja ili prijevoza, pri čemu se ipak primjenjuju posebni

zahtjevi vezani za temperaturu iz Priloga III. ovog Pravilnika, ili

- b) maloprodajni objekt snabdijeva hranom životinjskog porijekla isključivo drugi maloprodajni objekt i ako se, prema posebnim propisima, radi o lokalnoj i ograničenoj djelatnosti.
- (5) U cilju primjene odredbi ovog Pravilnika, posebnim propisom se mogu propisati zahtjevi kojima moraju udovoljavati maloprodajni objekti na koje se u skladu sa stavom (4) tač. a) ili b) ovog člana odredbe ovog Pravilnika ne bi odnosile.
  - (6) Ovaj Pravilnik se primjenjuje ne dovodeći u pitanje:
    - a) odgovarajuća pravila o zdravlju životinja i javnom zdravlju na snazi, uključujući i strožija pravila koja su utvrđena u svrhu sprječavanja, suzbijanja i iskorjenjivanja određenih transmisivnih spongiformnih encefalopatija,
    - b) zahtjeve vezane uz dobrobit životinja,
    - c) zahtjeve vezane za označavanje životinja i sljedivost proizvoda životinjskog porijekla.

#### Član 3.

(Definicije i nadležni organi)

- (1) Za potrebe ovog Pravilnika primjenjuju se sljedeće definicije:
  - a) definicije utvrđene u Zakonu o hrani ("Službeni glasnik BiH", broj 50/04),
  - b) definicije utvrđene u Pravilniku o higijeni hrane,
  - c) definicije utvrđene u Prilogu I. ovog Pravilnika, i
  - d) tehničke definicije iz Priloga II. i III. ovog Pravilnika.
- (2) Nadležni organi za provođenje ovog Pravilnika u Bosni i Hercegovini su:
  - a) Ministarstvo vanjske trgovine i ekonomskih odnosa Bosne i Hercegovine – Ured;
  - b) Nadležni organi entiteta i Brčko Distrikta Bosne i Hercegovine: su nadležni organi definirani Zakonom o veterinarstvu ("Službene novine Federacije BiH", broj 46/00), Zakonom o veterinarstvu u Republici Srpskoj ("Službeni glasnik RS", br. 42/08, 06/12), Zakonom o veterinarstvu u Bosni i Hercegovini ("Službeni glasnik BiH", broj 34/02) u slučaju Brčko Distrikta Bosne i Hercegovine, Zakonom o inspekcijama FBiH ("Službene novine Federacije BiH", broj 69/05), Zakonom o inspekcijama Republike Srpske ("Službeni glasnik RS", broj 74/10) i Zakonom o inspekcijama Brčko Distrikta Bosne i Hercegovine ("Službeni glasnik Brčko Distrikta Bosne i Hercegovine", broj 24/08 i 25/08), (u daljnjem tekstu: nadležni organi entiteta ili Brčko Distrikta);
- (3) Nadležni organi iz stava (2) ovoga člana obavljaju svoje aktivnosti i izvršavaju svoje obaveze u skladu sa svojim nadležnostima, prema trenutno važećim propisima.

### POGLAVLJE II. OBAVEZE SUBJEKATA U POSLOVANJU S HRANOM

#### Član 4.

(Opće obaveze)

- (1) Subjekti u poslovanju s hranom moraju ispunjavati odgovarajuće odredbe iz Priloga II. i III. ovog Pravilnika.
- (2) Subjekti u poslovanju s hranom ne smiju koristiti bilo koju supstancu osim vode za piće ili čiste vode za uklanjanje površinske kontaminacije s proizvoda životinjskog porijekla osim onih supstanci koje su odobrene ovim Pravilnikom, ili Pravilnikom o higijeni hrane ili posebnim propisima.

- (3) Subjekti u poslovanju s hranom moraju zadovoljavati i sve propisane uslove upotrebe odobrene supstance koji se donesu u skladu s posebnim propisom. Upotreba odobrene supstance ne utiče na obavezu subjekta u poslovanju s hranom da ispunjava zahtjeve ovog Pravilnika.

#### Član 5.

(Upis u registar i odobravanje objekata)

- (1) Subjekti u poslovanju s hranom mogu na tržište staviti proizvode životinjskog porijekla ako su proizvedeni, pripremljeni i ako se njima rukovalo isključivo u objektima:
- koji zadovoljavaju odgovarajuće zahtjeve iz Pravilnika o higijeni hrane, iz Priloga II. i III. ovog Pravilnika te druge odgovarajuće zahtjeve propisa o hrani, i
  - koje je nadležni organ entiteta ili Brčko Distrikta upisao u registar ili odobrio, ako se to zahtijeva u skladu sa stavom (2) ovog člana.
- (2) Ne dovodeći u pitanje odgovarajuće odredbe Pravilnika o higijeni hrane, objekti u kojima se rukuje proizvodima životinjskog porijekla koji podliježu zahtjevima iz Priloga III. ovog Pravilnika ne smiju poslovati ako ih ne odobre nadležni organi entiteta ili Brčko Distrikta u skladu sa stavom (3) ovog člana, osim objekata koji se bave jedino:
- primarnom proizvodnjom,
  - poslovima prijevoza,
  - skladištenjem proizvoda koje nije potrebno skladištiti u uslovima kontrolirane temperature, ili
  - maloprodajnim djelatnostima drugačijim od onih na koje se primjenjuje ovaj Pravilnik u skladu s članom 2. stav (4) ovog Pravilnika.
- (3) Objekt koji podliježe odobrenju u skladu sa stavom (2) ovog člana ne smije poslovati ukoliko nadležni organ entiteta ili Brčko Distrikta nije, u skladu s Pravilnikom o organizaciji službenih kontrola proizvoda životinjskog porijekla namijenjenih ishrani ljudi:
- tom objektu izdao odobrenje za obavljanje djelatnosti nakon posjete na licu mjesta, ili
  - tom objektu izdao uslovno odobrenje.
- (4) Subjekti u poslovanju s hranom moraju saradivati s nadležnim organima iz člana 3. stav (2) ovog Pravilnika u skladu s odredbama Pravilnika o organizaciji službenih kontrola proizvoda životinjskog porijekla namijenjenih ishrani ljudi. Ukoliko nadležni organ entiteta ili Brčko Distrikta ne produži ili stavi van snage odobrenje iz stava (3) tač. a) ili b) ovog člana subjektu u poslovanju s hranom, on mora odmah prestati s radom.
- (5) Odredbe ovog člana ne sprječavaju objekt da hranu stavlja na tržište u periodu između početka primjene ovog Pravilnika i prve sljedeće posjete nadležnog organa entiteta ili Brčko Distrikta ako objekt:
- podliježe odobrenju u skladu sa stavom (2) ovog člana i ako je proizvode životinjskog porijekla stavio na tržište u skladu s važećom legislativom na snazi u Bosni i Hercegovini neposredno prije primjene ovog Pravilnika, ili
  - pripada onoj vrsti objekata za koje se prije primjene ovog Pravilnika nije zahtijevalo odobrenje.

#### Član 6.

(Oznake zdravstvene ispravnosti i identifikacijske oznake)

- (1) Subjekti u poslovanju s hranom ne smiju staviti na tržište proizvode životinjskog porijekla kojim se rukovalo u objektu koji podliježe odobrenju u skladu s članom 5. stav (2) ovog Pravilnika ukoliko:

- taj proizvod nema oznaku zdravstvene ispravnosti koja je stavljena u skladu s Pravilnikom o organizaciji službenih kontrola proizvoda životinjskog porijekla namijenjenih ishrani ljudi, ili
- Pravilnik o organizaciji službenih kontrola proizvoda životinjskog porijekla namijenjenih ishrani ljudi ne propisuje označavanje oznakom zdravstvene ispravnosti, proizvod nema identifikacijsku oznaku stavljenu u skladu s Prilogom II. Odjeljkom I. ovog Pravilnika.

- (2) Subjekti u poslovanju s hranom smiju staviti identifikacijsku oznaku na proizvod životinjskog porijekla jedino ukoliko je proizvod proizveden u skladu s ovim Pravilnikom u objektima koji ispunjavaju uslove iz člana 5. ovog Pravilnika.

- (3) Subjekti u poslovanju s hranom ne smiju s mesa ukloniti oznaku zdravstvene ispravnosti koja je postavljena u skladu s Pravilnikom o organizaciji službenih kontrola proizvoda životinjskog porijekla namijenjenih ishrani ljudi, osim ako to meso rasijecaju ili preraduju ili ga na neki drugi način obrađuju.

#### Član 7.

(Proizvodi životinjskog porijekla koji ne potiču s područja Bosne i Hercegovine)

- (1) Subjekti u poslovanju s hranom proizvode životinjskog porijekla iz drugih zemalja mogu uvoziti u Bosnu i Hercegovinu (u daljnjem tekstu: BiH) samo ukoliko:
- nije zabranjen uvoz proizvoda životinjskog porijekla u BiH iz zemlje porijekla,
  - je objekt iz kojeg je dotični proizvod otpremljen, i u kojem je on dobijen ili pripremljen, uvršten na popis objekata iz kojih je dopušten uvoz tog proizvoda, a koji se sastavlja u skladu s članom 12. Pravilnika o organizaciji službenih kontrola proizvoda životinjskog porijekla namijenjenih ishrani ljudi, ukoliko je to primjenjivo,
  - ako je, u slučaju svježeg mesa, mljevenog mesa, mesnih pripravaka, mesnih proizvoda i mašinski otkoštenog mesa, proizvod proizveden od mesa dobijenog u klaonicama i rasjekaonicama koje su upisane u Registar Ureda, i
  - ako je, u slučaju živih školjkaša, bodljikaša, plaštaša i morskih puževa, proizvodno područje uvršteno na listu u skladu s Pravilnikom o organizaciji službenih kontrola proizvoda životinjskog porijekla namijenjenih ishrani ljudi,
  - ako proizvod ispunjava:
    - zahtjeve ovog Pravilnika uključujući zahtjeve iz člana 6. ovog Pravilnika koji se odnose na oznaku zdravstvene ispravnosti i identifikacijsku oznaku,
    - zahtjeve Pravilnika o higijeni hrane, i
    - sve uslove u pogledu uvoza utvrđene u skladu s važećim propisima na snazi u BiH koji uređuju kontrolu pri uvozu proizvoda životinjskog porijekla, i
  - su, ukoliko je to primjenjivo, ispunjeni zahtjevi propisani Pravilnikom o organizaciji službenih kontrola proizvoda životinjskog porijekla namijenjenih ishrani ljudi koji se odnose na certifikate i propisane isprave.
- (2) Odstupajući od stava (1) ovog člana proizvodi ribarstva se mogu uvoziti i u skladu s posebnim odredbama utvrđenim Pravilnikom o organizaciji službenih kontrola proizvoda životinjskog porijekla namijenjenih ishrani ljudi.

- (3) Subjekti u poslovanju s hranom koji uvoze proizvode životinjskog porijekla moraju osigurati da:
- pri uvozu proizvodi budu dostupni za veterinarsku kontrolu na graničnim veterinarskim prijelazima u skladu s važećim propisima,
  - uvoz bude u skladu sa zahtjevima Pravilnika o uslovima u pogledu zdravlja životinja koji se odnose na proizvodnju, preradu, stavljanje u promet i unošenje proizvoda životinjskog porijekla namijenjenih za ljudsku konzumaciju ("Službeni glasnik BiH", broj 5/11) i,
  - poslovi koji su pod njihovim nadzorom i koji se obavljaju nakon uvoza budu obavljani u skladu sa zahtjevima iz Priloga III. ovog Pravilnika.
- (4) Subjekti u poslovanju s hranom koji uvoze hranu koja sadrži i proizvode biljnog porijekla i prerađene proizvode životinjskog porijekla osiguravaju da prerađeni proizvodi životinjskog porijekla koji se nalaze u takvoj hrani ispunjavaju zahtjeve iz st. (1) do (3) ovoga člana. Subjekti u poslovanju s hranom moraju biti u stanju dokazati da su ispunili navedeni zahtjev putem odgovarajućih certifikata ili prateće dokumentacije, čiji je oblik propisan u stavu (1) tačka f) ovog člana.

#### Član 8.

(Dokumentacija)

- Ukoliko se to zahtijeva u skladu s Prilogom II. ili III. ovog Pravilnika, subjekti u poslovanju s hranom moraju osigurati da odgovarajuća dokumentacija prati pošiljke proizvoda životinjskog porijekla.
- U skladu s posebnim propisima:
  - moгу se utvrditi modeli prateće dokumentacije, i
  - može se predvidjeti upotreba isprava u elektronskom obliku.

### POGLAVLJE III. ZAVRŠNE ODREDBE

#### Član 9.

(Dopune, izmjene i prilagođavanje Priloga II. i III.)

- Vijeće ministara, na prijedlog Ureda, može vršiti dopune, izmjene ili ažuriranje Priloga II. i III. ovog Pravilnika uzimajući u obzir:
    - izradu vodiča za dobru praksu,
    - iskustva dobijena implementacijom sistema Analiza rizika i kontrola kritičnih tačaka - HACCP-a u skladu s odgovarajućim odredbama Pravilnika o higijeni hrane,
    - tehnološka dostignuća i njihove praktične posljedice i očekivanja potrošača u pogledu sastava hrane,
    - naučna mišljenja, naročito nove procjene rizika,
    - mikrobiološke i temperaturne kriterije za hranu,
    - promjene u načinu ishrane.
  - Vijeće ministara, na prijedlog Ureda, u određenim slučajevima može odobriti izuzimanja od Priloga II. i III. ovog Pravilnika, osiguravajući da ta izuzimanja ne utiču na postizanje ciljeva ovog Pravilnika.
  - Vijeće ministara, na prijedlog Ureda, može, ne dovodeći u pitanje provođenje odredbi ovog Pravilnika odobriti odstupanja, odnosno donijeti mjere za prilagođavanje zahtjeva utvrđenih u Prilogu III. ovog Pravilnika.
  - Cilj mjera iz stava (3) ovog člana su:
    - omogućavanje nastavka primjene tradicionalnih metoda u svakoj fazi proizvodnje, prerade ili distribucije hrane, ili
    - prilagođavanje potrebama subjekata u poslovanju s hranom koji se nalaze u područjima sa specifičnim geografskim ograničenjima, u drugim slučajevima
- ove mjere se primjenjuju samo na izgradnju objekata, raspored i na opremu u objektu.
- (5) Vijeće ministara, na prijedlog Ureda, može posebnim propisima:
- zabraniti ili ograničiti stavljanje na tržište sirovog mlijeka ili sirovog vrhnja namijenjenih za direktnu ishranu ljudi, ili
  - dozvoliti upotrebu sirovog mlijeka koje ne zadovoljava kriterije utvrđene u Prilogu III., Dio IX. ovog Pravilnika, u pogledu broja mikroorganizama (broja kolonija na podlozi) i broja somatskih ćelija za proizvodnju sireva s periodom starenja ili zrenja od najmanje 60 dana i proizvodi od mlijeka dobijenih pri proizvodnji takvih sireva, pod uslovom da ovo ne dovodi u pitanje provođenje odredbi ovog Pravilnika.

#### Član 10.

(Posebne odluke)

Vijeće ministara, na prijedlog Ureda, ne dovodeći u pitanje primjenu člana 9. stav (1) ovog Pravilnika, može utvrditi provedbene mjere ili donijeti izmjene i dopune Priloga II. ili III. koje mijenjaju i dopunjuju one elemente ovog Pravilnika koji nisu suštinske prirode, kako bi se:

- utvrdila pravila za prijevoz mesa dok je još toplo,
- odredio sadržaj kalcija u mašinski otkošenom mesu - MOM-u koji nije značajno veći od sadržaja kalcija u mljevenom mesu,
- utvrdili drugi oblici prerade kojim se u objektima za preradu mogu podvrgnuti živi školjkaši i ostali mekušci iz proizvodnih područja iz klase B ili C koji nisu bili podvrgnuti pročišćavanju ili presađivanju/premještanju,
- odredile priznate metode ispitivanja morskih biotoksina,
- utvrdili, u saradnji s relevantnom referentnom laboratorijom, dodatni zdravstveni standardi za žive školjkaše, uključujući:
  - granične vrijednosti i analitičke metode za druge morske biotoksine,
  - procedure ispitivanja virusa i virusološke standarde, i
  - planove uzorkovanja te metode i dopuštene analitičke tolerancije koje se primjenjuju pri provjeravanju usklađenosti sa zdravstvenim standardima.
- utvrdili zdravstveni standardi ili provjere ako naučni dokazi ukazuju da su oni neophodni za zaštitu javnog zdravlja,
- proširenja Priloga III., Dio VII., Poglavlja IX., ovog Pravilnika na žive školjkaše i ostale mekušce, izuzev češljača (*pectinidae*),
- utvrdili kriterije na osnovu kojih će se određivati kada epidemiološki podaci ukazuju da ribolovno područje ne predstavlja rizik za zdravlje zbog prisustva parazita, te shodno tome, određivati kada nadležni organ entiteta ili Brčko Distrikta može dopustiti subjektima u poslovanju s hranom da ne moraju zamrzavati proizvode ribarstva u skladu s Prilogom III., Dio VIII., Poglavlje III. D, ovog Pravilnika,
- utvrdili kriteriji svježine i granične vrijednosti histamina i ukupnog isparljivog azota u proizvodima ribarstva,
- dozvolila upotreba za proizvodnju određenih proizvodi od mlijeka proizvedenih od sirovog mlijeka, koje ne zadovoljava kriterije koji su

- utvrđeni u Prilogu III., Dio IX. ovog Pravilnika, u pogledu ukupnog broja mikroorganizama i broja somatskih ćelija,
- k) ne dovodeći u pitanje provođenje odredbi Odluke o praćenju rezidua određenih supstanci u živim životinjama i u proizvodima životinjskog porijekla ("Službeni glasnik BiH", br. 1/04, 40/09 i 44/11), utvrdila maksimalna dozvoljena vrijednost ukupne količine rezidua antibiotika u sirovom mlijeku, i
- l) odobrili ekvivalentni postupci proizvodnje želatine ili kolagena.

#### Član 11.

##### (Prijelazne odredbe)

- (1) Svi postojeći objekti koji su bili registrirani na osnovu Odluke o uslovima kojima moraju udovoljavati objekti za klanje životinja, obradu, preradu i uskladištenje proizvoda životinjskog porijekla ("Službeni glasnik BiH", broj 27/05) i Odluke o veterinarsko-zdravstvenim uslovima koje moraju ispunjavati objekti za uzgoj, proizvodnju i stavljanje u promet riba i proizvoda od riba, te rakova i proizvoda od rakova ("Službeni glasnik BiH", broj 5/04), a koji izvoze ili namjeravaju izvoziti moraju se uskladiti prema ovom Pravilniku u roku od šest mjeseci od stupanja na snagu ovog Pravilnika.
- (2) Svi postojeći objekti koji su registrirani na osnovu pravilnika navedenih u stavu (1) ovog člana, a koji ne izvoze ili ne namjeravaju izvoziti i plasirati svoje sirovine ili proizvode isključivo na području Bosne i Hercegovine moraju se uskladiti prema ovom Pravilniku u roku od dvije godine od stupanja na snagu ovog Pravilnika.
- (3) Sva rješenja o registriranim objektima izdata do stupanja na snagu ovog Pravilnika, podliježu reviziji u pogledu odobrenih djelatnosti, vrsta i kapaciteta proizvodnje i dodijeljenih veterinarskih kontrolnih brojeva.
- (4) Reviziju iz stava (3) ovoga člana provest će nadležni organi entiteta ili Brčko Distrikta u roku od jedne godine od dana stupanja na snagu ovog Pravilnika, te dodijeliti veterinarske kontrole brojeve.
- (5) Sve troškove u postupka revizije snosi subjekt u poslovanju s hranom.

#### Član 12.

##### (Prilozi)

Prilozi I. do VII. čine sastavni dio ovog Pravilnika.

#### Član 13.

##### (Stavljanje propisa van snage)

Danom početka primjene ovog Pravilnika prestaje važiti:

- a) Odluka o uslovima kojima moraju udovoljavati objekti za klanje životinja, obradu, preradu i uskladištenje proizvoda životinjskog porijekla ("Službeni glasnik BiH", broj 27/05);
- b) Odluka o provođenju obaveznih mjera u odobrenim objektima radi smanjenja mikrobioloških i drugih onečišćenja mesa, mesnih proizvoda i ostalih proizvoda životinjskog porijekla namijenjenih ishrani ljudi ("Službeni glasnik BiH", br. 8/05 i 33/07); i
- c) Odluka o veterinarsko-zdravstvenim uslovima koje moraju ispunjavati objekti za uzgoj, proizvodnju i stavljanje u promet riba i proizvoda od riba, te rakova i proizvoda od rakova ("Službeni glasnik BiH", broj 5/04), izuzev člana 2. tač. a), b), c) i e), člana 3. tačka a), člana 4. tač. 3., 4., 5., člana 5. i člana 11. ove Odluke.

#### Član 14.

##### (Stupanje na snagu)

Ovaj Pravilnik stupa na snagu osmog dana od dana objavljivanja u "Službenom glasniku BiH", a primjenjivat će se za:

- a) objekte koji izvoze ili namjeravaju izvoziti, nakon šest mjeseci od dana stupanja na snagu ovog Pravilnika;
- b) za objekte koji ne izvoze ili ne namjeravaju izvoziti i plasirati svoje sirovine ili proizvode isključivo na području BiH, nakon dvije godine od dana stupanja na snagu ovog Pravilnika.

VM broj 221/12

29. oktobra 2012. godine  
Sarajevo

Predsjedavajući  
Vijeća ministara BiH  
**Vjekoslav Bevanda**, s. r.

#### PRILOG I. DEFINICIJE

U smislu ovog Pravilnika:

1. MESO
  - 1.1. Meso označava jestive dijelove životinja iz tačaka 1.2. do 1.8. ovog Priloga, uključujući krv.
  - 1.2. Domaći papkari i kopitari su domaća goveda (uključujući vrste *Bubalus* i *bizone*), svinje, ovce, koze te domaći kopitari.
  - 1.3. Perad označava ptice iz uzgoja, uključujući ptice koje se ne smatraju domaćim, ali koje se uzgajaju kao domaće životinje, izuzimajući ptice iz vrste *Ratitae*.
  - 1.4. Lagomorfi su kunići, zečevi i glodari.
  - 1.5. Slobodno živuća divljač označava:
    - divlje papkare i kopitare i lagomorfe kao i ostale kopnene sisare koji se love za ishranu ljudi i koji se prema važećim propisima smatraju slobodno živućom divljači, uključujući sisare koji žive na ograđenom području u uslovima slobode sličnim uslovima u kojima živi slobodno živuća divljač, i
    - divlje ptice koje se love za ishranu ljudi.
  - 1.6. Divljač iz uzgoja označava ptice iz vrste *Ratitae* iz uzgoja te kopnene sisare iz uzgoja koji nisu obuhvaćeni tačkom 1.2. ovog Priloga.
  - 1.7. Sitna slobodno živuća divljač označava divlje ptice i lagomorfe koji slobodno žive u prirodi.
  - 1.8. Krupna slobodno živuća divljač označava divlje kopnene sisare koji slobodno žive u prirodi, a koji nisu obuhvaćeni definicijom sitne slobodno živuće divljači.
  - 1.9. Trup je tijelo životinje nakon klanja i obrade.
  - 1.10. Svježe meso je meso koje nije bilo podvrgnuto nikakvom drugom postupku konzerviranja osim hlađenja, zamrzavanja ili brzog zamrzavanja, uključujući vakuumski pakirano meso i meso pakirano u kontroliranoj atmosferi.
  - 1.11. Jestivi klaonički proizvodi označavaju svježe meso osim mesa trupa, uključujući unutrašnje organe i krv.
  - 1.12. Unutrašnji organi su organi grudne, trbušne i zdjelice šupljine, te dušnik i jednjak, a kod ptica i voljka.
  - 1.13. Mljeveno meso je otkoštено meso samljeveno na komadiće koje sadrži manje od 1% soli.
  - 1.14. Mašinsko otkoštено meso ili MOM je proizvod koji se, nakon uklanjanja kostiju, dobije odvajanjem mesa od kostiju koje sadrže dijelove mesa, ili od trupa peradi, mehaničkim sredstvima kojima se uništava ili mijenja struktura mišićnih vlakana.
  - 1.15. Mesni pripravci označavaju svježe meso, uključujući meso usitnjeno na komadiće, kojem su dodani prehrambeni proizvodi, začini ili dodaci (aditivi) ili koje

- je bilo podvrgnuto postupcima koji ne mijenjaju unutrašnju strukturu mišićnih vlakana niti uništavaju karakteristike svježeg mesa.
- 1.16. Klaonica je objekt u kojem se obavlja klanje i klaonička obrada životinja čije je meso namijenjeno ishrani ljudi.
  - 1.17. Rasjekaonica je objekt u kojem se obavlja otkoštavanje i/ili rasijecanje mesa.
  - 1.18. Objekt za obradu divljači je svaki objekt u kojem se nakon ulova divljač i meso divljači pripremaju za stavljanje na tržište.
- ## 2. ŽIVI ŠKOLJKAŠI
- 2.1. Školjkaši su mekušci s dvodijelnom ljušturicom koji se hrane filtriranjem.
  - 2.2. Morski biotoksini su otrovne supstance koje se nakupljaju u školjkašima, naročito kao rezultat hranjenja planktonom koji sadrži toksine.
  - 2.3. Kondicioniranje je skladištenje živih školjkaša koje potiču iz proizvodnog područja iz razreda A, centra za pročišćavanje ili otpremnog centra, u kontejnerima ili bilo kojim drugim postrojenjima koja sadrže čistu morsku vodu ili na prirodnim prostorima, kako bi se uklonio pijesak, mulj ili blato, sačuvala ili poboljšala organoleptička svojstva te osiguralo njihovo dobro vitalno stanje prije pakiranja ili ambalažiranja.
  - 2.4. Sakupljač je svako fizičko ili pravno lice koje na području sakupljanja/izlovljavanja na bilo koji način sakuplja/izlovljava žive školjkaše u svrhu njihove obrade i stavljanja u promet.
  - 2.5. Proizvodno područje je svaki dio mora, ušća ili lagune na kojem se nalaze prirodne naslage školjkaša ili mjesta za uzgoj školjkaša, a na kojem se vade školjkaši.
  - 2.6. Područje za ponovno polaganje školjkaša je svaki dio mora, ušća ili lagune čije su granice jasno označene plovcima, stubovima ili drugim fiksnim sredstvima, te koje se upotrebljava isključivo za prirodno pročišćavanje živih školjkaša.
  - 2.7. Otpremni centar je svaki objekt na obali ili na moru koji služi za prihvatanje, održavanje, pranje, čišćenje, sortiranje, umotavanje i pakiranje živih školjkaša namijenjenih za ishranu ljudi.
  - 2.8. Centar za pročišćavanje je objekt opremljen bazenima koji se napajaju čistom morskom vodom i u kojima se živi školjkaši drže toliko dugo koliko je potrebno da se smanji njihovo onečišćenje kako bi bili upotrebljivi za ishranu ljudi.
  - 2.9. Ponovno polaganje je prenošenje živih školjkaša u dijelove mora, laguna ili ušća u kojima se one drže toliko dugo koliko je potrebno da se smanji njihovo onečišćenje kako bi bili upotrebljivi za ishranu ljudi. To ne uključuje posebni postupak prijenosa školjkaša u područja pogodnija za njihov daljnji rast ili povećanje mase.
- ## 3. PROIZVODI RIBARSTVA
- 3.1. Proizvodi ribarstva su sve slatkovodne ili morske životinje (osim živih školjkaša, živih bodljaša, živih plaštaša i živih morskih puževa te svih sisara, gmizavaca i žaba) bilo divlje ili iz uzgoja, uključujući i sve jestive oblike, dijelove i proizvode tih životinja.
  - 3.2. Brod-fabrika je svaki brod na kojem se proizvodi ribarstva obrađuju na jedan ili više sljedećih načina te potom umotavaju ili pakiraju i, prema potrebi, hlade ili zamrzavaju, filetiraju, režu na komade, odstranjuju im se koža, ljuštura, ljuske, usitnjavaju se ili preraduju.
  - 3.3. Brod-hladnjača je svaki brod na kojem se proizvodi ribarstva zamrzavaju, prema potrebi nakon pripremnih postupaka kao što su iskrvarenje, uklanjanje glave, utrobe i peraja te potom, i gdje je to potrebno, pakiraju ili ambalažiraju.
  - 3.4. Proizvod ribarstva dobijen mašinskim otkoštavanjem mesa je svaki proizvod dobijen odvajanjem mesa s proizvoda ribarstva mehaničkim metodama koje uništavaju ili mijenjaju strukturu mesa.
  - 3.5. Svježi proizvodi ribarstva su neprerađeni proizvodi ribarstva, bilo cijeli ili obrađeni, uključujući vakuumski upakirane proizvode ili proizvode upakirane u kontroliranoj atmosferi, koji, da bi se sačuvali, nisu bili podvrgnuti nikakvom drugom postupku osim hlađenja.
  - 3.6. Pripremljeni proizvodi ribarstva su neprerađeni proizvodi ribarstva koji su bili podvrgnuti postupku koji utiču na njihovu anatomske cjelovitost, kao što su uklanjanje glave, vađenje utrobe, rezanje na odreske, filetiranje i rezanje na komadiće.
- ## 4. MLJEKO
- 4.1. Sirovo mlijeko je mlijeko koje nastaje izlučivanjem mliječne žlijezde životinja iz uzgoja koje nije zagrijavano na temperaturu veću od 40 °C niti je bilo podvrgnuto nekom drugom postupku koji daje isti efekat.
  - 4.2. Gazdinstvo za proizvodnju mlijeka je objekt u kojem se drži jedna ili više životinja iz uzgoja kako bi proizvodele mlijeko namijenjeno stavljanju u promet kao hrana.
- ## 5. JAJA
- 5.1. Jaja su jaja u ljusci – isključujući razbijena, inkubirana ili kuhana jaja - koja potiču od ptica iz uzgoja i koja su prikladna za direktnu ishranu ljudi ili za pripremu proizvoda od jaja.
  - 5.2. Tečno jaje je neprerađeni sadržaj jaja nakon uklanjanja ljuske.
  - 5.3. Napuknuta jaja su jaja čija je ljuska oštećena, ali čije su membrane neoštećene.
  - 5.4. Centar za pakiranje je objekt u kojem se jaja sortiraju po kvalitetu i težini.
- ## 6. ŽABLI BATACI I PUŽEVI
- 6.1. Žabli bataci označavaju stražnji dio tijela životinja vrste *Rana* (porodica *Ranidae*) koji je popriječno odsječen iza prednjih udova, te kojem je izvađena utroba i uklonjena koža.
  - 6.2. Puževi su kopneni puževi koji pripadaju vrstama *Helix pomatia* Linne, *Helix aspersa* Muller, *Helix lucorum* i vrstama porodice *Achatinidae*.
- ## 7. PRERAĐENI PROIZVODI
- 7.1. Mesni proizvodi su prerađeni proizvodi koji nastaju preradom mesa ili daljnjom preradom tako prerađenih proizvoda, tako da je na površini reza vidljivo da proizvod nema više karakteristike svježeg mesa.
  - 7.2. Proizvodi od mlijeka su prerađeni proizvodi koji nastaju preradom sirovog mlijeka ili daljnjom preradom tako prerađenih proizvoda.
  - 7.3. Proizvodi od jaja su prerađeni proizvodi koji nastaju preradom jaja ili različitih komponenti odnosno mješavina jaja, ili daljnjom preradom tako prerađenih proizvoda.
  - 7.4. Prerađeni proizvodi ribarstva su prerađeni proizvodi koji nastaju preradom proizvoda ribarstva ili daljnjom preradom tako prerađenih proizvoda.
  - 7.5. Topljena životinjska mast je mast koja se dobije topljenjem mesa uključujući kosti, i koja je namijenjena ishrani ljudi.
  - 7.6. Čvarci su ostaci topljenja koji sadrže proteine, a koji nastaju nakon djelimičnog odvajanja masnoće i vode.
  - 7.7. Želatin je prirodni, topivi protein, želatinozni ili neželatinozni, dobijen djelimičnom hidrolizom kolagena iz životinjskih kostiju, kože, tetiva ili žila.

- 7.8. Kolagen je proizvod na bazi proteina koji se dobija iz životinjskih kostiju, kože i tetiva i koji je proizveden u skladu s odgovarajućim zahtjevima ovog Pravilnika.
- 7.9. Obradeni želuci, mjehuri i crijeva su želuci, mjehuri i crijeva koji su nakon vađenja i čišćenja bili podvrgnuti obradi kao što je soljenje, sušenje ili termička obrada.
8. OSTALE DEFINICIJE
- 8.1. Proizvodi životinjskog porijekla su:
- hrana životinjskog porijekla, uključujući med i krv,
  - žive školjkaše, živi bodljaši, živi plaštaši i živi morski puževi namijenjeni ishrani ljudi, i
  - ostale životinje namijenjene pripremi kako bi u živom obliku bile dostavljene krajnjem potrošaču.
- 8.2. Veletržnica je objekt koji posluje s hranom koja uključuje nekoliko zasebnih jedinica koje imaju zajednička prostore i opremu u kojima se prehrambeni proizvodi prodaju subjektima u poslovanju s hranom.

## PRIOLOG II.

### ZAHITJEVI KOJI SE ODNOSE NA VIŠE PROIZVODA ŽIVOTINJSKOG PORIJEKLA

#### ODJELJAK I: IDENTIFIKACIJSKA OZNAKA

Ukoliko se to zahtijeva u skladu s čl. 6. ili 7. ovog Pravilnika i prema odredbama Priloga III. ovog Pravilnika, subjekti u poslovanju s hranom moraju osigurati da proizvodi životinjskog porijekla imaju identifikacijsku oznaku stavljen u skladu sa sljedećim odredbama.

##### Dio A. Stavljanje identifikacijske oznake

- Identifikacijska oznaka se mora staviti prije nego proizvod napusti objekt.
- Ukoliko se proizvod vadi iz omota i/ili ambalaže ili se dalje prerađuje u drugom objektu, mora se staviti nova identifikacijska oznaka pri čemu na novoj identifikacijskoj oznaci mora biti naveden broj odobrenja objekata u kojem se obavljaju daljnji procesi proizvodnje.
- Identifikacijska oznaka se ne stavlja na pakiranje jaja ukoliko centar za pakiranje posjeduje oznaku u skladu s Pravilnikom o standardima za stavljanje jaja na tržište ("Službeni glasnik BiH", broj 25/10).
- Subjekti u poslovanju s hranom moraju, u skladu s važećim propisima, imati uspostavljene sisteme i postupke za identifikaciju subjekata u poslovanju s hranom od kojih su primili i kojima su isporučili proizvode životinjskog porijekla.

##### Dio B. Oblik identifikacijske oznake

- Oznaka mora biti čitljiva i neizbrisiva, a slova/brojevi na njoj lako razumljiva. Mora biti postavljena tako da bude jasno vidljiva nadležnom organu iz člana 3. stav (2) ovog Pravilnika.
- Oznaka mora da sadrži naziv države u kojoj se nalazi objekt, pri čemu to ime može biti napisano u punom nazivu ili u vidu dvoslovnog koda prema odgovarajućem ISO standardu. Ako se oznaka stavlja u objektu koji se nalazi u BiH, navodi se "BOSNA I HERCEGOVINA" ili dvoslovnii kod "BA".
- Na oznaci mora biti naveden broj odobrenja objekata. Ako se u objektu proizvodi i hrana na koju se odnosi ovaj Pravilnik i hrana na koju se ona ne odnosi, subjekt u poslovanju s hranom može primjenjivati istu identifikacijsku oznaku na obje vrste hrane.

##### Dio C. Metode označavanja

- Zavisno o načinu predstavljanja različitih proizvoda životinjskog porijekla, identifikacijska oznaka se može staviti direktno na proizvod, omot ili pakiranje, ili može biti odštampan na etiketi pričvršćenoj na proizvod, omot

ili pakiranje. Oznaka može biti i u obliku privjeska koji se ne može ukloniti s proizvoda, a napravljena je od otpornog materijala.

- U slučaju pakiranja koje sadrži rasječeno meso ili jestive klaoničke proizvode, identifikacijska oznaka se mora staviti na naljepnicu pričvršćenu na ambalažu ili odštampati na ambalažu na način da se uništi pri otvaranju pakiranja. Ukoliko se otvaranjem uništava ambalaža ovo nije neophodno. Ukoliko omot pruža istu zaštitu kao i ambalaža, oznaka se može staviti na omot.
- Za proizvode životinjskog porijekla koji su stavljeni u prijevozne kontejnere ili veliku ambalažu i koji su namijenjeni za daljnje rukovanje, preradu, umotavanje ili ambalažiranje u drugom objektu, oznaka se može staviti na vanjsku površinu kontejnera ili ambalaže.
- U slučaju proizvoda životinjskog porijekla u obliku tekućine, granulata ili praška koji se prevoze u rasutom stanju, te proizvoda ribarstva koji se prevoze rinfuzno, identifikacijska oznaka nije potrebna ako prateći identifikacijski dokumenti sadrže podatke navedene u st. (2) i (3) Dijela B. ovog Odjeljka.
- Ako se proizvodi životinjskog porijekla stavljaju u pakiranje koje će se direktno ponuditi krajnjem potrošaču, dovoljno je staviti oznaku samo na vanjsku stranu pakiranja.
- Ako se oznaka stavlja direktno na proizvode životinjskog porijekla, boje koje se koriste za obilježavanje moraju biti odobrene u skladu s važećim propisima u BiH koji se odnose na upotrebu boja u prehrambenim proizvodima.

#### ODJELJAK II: CILJEVI POSTUPAKA ZASNOVANIH NA HACCP PROCEDURAMA

- Subjekti u poslovanju s hranom koji vode klaonice moraju osigurati da postupci koje su uveli u skladu s općim zahtjevima iz člana 6. Pravilnika o higijeni hrane ispunjavaju zahtjeve za koje analiza opasnosti pokaže da su potrebni, kao i posebne zahtjeve navedene u stavu (2) ovog Odjeljka.
- Procedure moraju garantirati da je svaka životinja ili, prema potrebi, svaka serija životinja primljenih u klaonicu:
  - propisno identificirana,
  - propraćena odgovarajućim podacima s gazdinstva porijekla o kojima se govori u Odjeljku III. ovog Pravilnika,
  - ne dolazi s gazdinstva ili područja za koje vrijedi zabrana kretanja ili druga ograničenja zbog razloga vezanih uz zdravlje životinja ili ljudi, osim ako to dopusti nadležni organ entiteta ili Brčko Distrikta.
  - je čista,
  - je zdrava, koliko to može ocijeniti subjekt u poslovanju s hranom, i
  - je, pri dolasku u klaonicu, u zadovoljavajućem stanju u pogledu dobrobiti životinja.
- U slučaju neispunjavanja bilo koje odredbe navedene u stavu (2) ovog Odjeljka, subjekt u poslovanju s hranom mora obavijestiti službenog veterinaru te poduzeti odgovarajuće mjere.

#### ODJELJAK III: PODACI O LANCU ISHRANE

- Za sve životinje, osim slobodno živuće divljači, koje su poslone ili se namjeravaju poslati u klaonicu, odgovorna lica koja vode klaonice moraju, prema potrebi, tražiti, zaprimiti i provjeriti podatke o lancu ishrane koji su predviđeni ovim Odjeljkom te postupati u skladu s njim.
- Odgovorna lica koja vode klaonice ne smiju u prostore klaonice primiti životinje ako nisu zatražili i dobili

- odgovarajuće podatke o lancu ishrane koji se nalaze u evidencijama koje vodi gazdinstvo porijekla u skladu s Pravilnikom o higijeni hrane.
- (3) Odgovorna lica koja vode klaonice moraju zaprimiti podatke najkasnije 24 sata prije dolaska životinja u klaonicu, osim u okolnostima koje se spominju u st. (9), (10) i (11) ovog Odjeljka.
- (4) Odgovarajući podaci o lancu ishrane iz stava (2) ovog Odjeljka moraju naročito obuhvatati:
- status gazdinstva porijekla ili status regije u pogledu zdravlja životinja,
  - zdravstveno stanje životinja,
  - veterinarske lijekove koji su davani životinjama ili drugi tretmani kojima su životinje bile podvrgnute tokom određenog perioda i čija je karenca veća od nule, zajedno s datumima davanja tih lijekova odnosno liječenja i karencama,
  - pojave bolesti koje mogu uticati na zdravstvenu ispravnost mesa,
  - rezultate, ako su bitni za zaštitu javnog zdravlja, svih analiza obavljenih na uzrocima uzetih sa životinja ili drugim uzorcima uzetih u svrhu dijagnosticiranja bolesti koje mogu uticati na zdravstvenu ispravnost mesa, uključujući uzorke uzete u okviru praćenja i suzbijanja zoonoza i rezidua,
  - odgovarajuće izvještaje o ranijim pregledima koji su prije i poslije klanja obavljani na životinjama s istog gazdinstva porijekla, uključujući naročito zapisnike službenoga veterinaru,
  - podatke o proizvodnji ako bi oni mogli ukazivati na prisutnost bolesti, i
  - ime i adresu veterinara koji obično vodi brigu o životinjama na gazdinstvu porijekla.
- (5) Odgovornom licu koje vodi klaonicu ne moraju se dostaviti sljedeći podaci:
- podaci iz stava (4) tač. a), b), f) i h) ovog Odjeljka ukoliko su tom subjektu ti podaci već poznati na osnovu stalnog sporazuma ili sistema osiguranja kvaliteta, ili
  - podaci iz stava (4) tač. a), b), f) i g) ovog Odjeljka ukoliko proizvođač izjavi da nema bitnih podataka koje bi trebao prijaviti.
- (6) Podaci se ne moraju dostaviti u obliku izvoda iz evidencije gazdinstva porijekla. Isti se mogu dostaviti putem elektronske razmjene podataka ili u obliku tipske izjave koju potpisuje proizvođač.
- (7) Subjekti u poslovanju s hranom koji, nakon ocjenjivanja relevantnih podataka o lancu ishrane, odluče primiti životinje u prostore klaonice moraju te podatke staviti na raspolaganje službenom veterinaru, i to bez odgađanja a, izuzimajući okolnosti koje se navode u st. (9), (10) i (11) ovog Odjeljka, najkasnije 24 sata prije dolaska životinje ili serije životinja. Subjekt u poslovanju s hranom mora prije 'ante mortem' pregleda obavijestiti službenog veterinaru o svim podacima koji daju povoda za zabrinutost vezano za zdravlje dotične životinje.
- (8) Ukoliko životinja stigne u klaonicu bez podataka o lancu ishrane, subjekt u poslovanju s hranom mora o tome odmah obavijestiti službenog veterinaru. Životinja se ne smije zaklati prije nego to dopusti službeni veterinar.
- (9) Ako to dopusti nadležni organ entiteta ili Brčko Distrikta, podaci o lancu ishrane mogu se izuzetno od propisanih 24 sata unaprijed, dostaviti u klaonicu zajedno sa životinjom na koju se odnose.
- (10) Međutim, bilo koja informacija ili saznanje o lancu ishrane koja može dovesti do ozbiljnog narušavanja aktivnosti klaonice, treba biti dostupna odgovornom licu subjekta u poslovanju s hranom koje radi u klaonici, dovoljno vremena prije nego što životinje stignu na klanje, kako bi odgovorno lice subjekta u poslovanju s hranom moglo planirati aktivnosti klaonice.
- (11) Odgovorno lice subjekta u poslovanju s hranom koje rukovodi klaonicom mora procijeniti relevantnost informacija o lancu ishrane i mora podnijeti dobijene informacije službenom veterinaru. Klanje životinja ili obrada mesa se ne može vršiti dok službeni veterinar to ne dozvoli.
- (12) Odgovorna lica subjekta u poslovanju s hranom moraju provjeriti propisane identifikacijske dokumente koji prate domaće kopitare kako bi se uvjerali da je životinja namijenjena klanju u svrhu ljudske ishrane. Ako prihvate životinju za klanje, identifikacijske dokumente moraju predati službenom veterinaru.

#### **ODJELJAK IV: ZAHTJEVI KOJI SE PRIMJENJUJU NA SMRZNUTU HRANU ŽIVOTINJSKOG PORIJEKLA**

- (1) U svrhu ovog Odjeljka "datum proizvodnje" znači:
- datum klanja u slučaju trupova, polovica trupova ili četvrti trupova;
  - datum ulova divljači;
  - datum ulova u slučaju proizvoda ribarstva;
  - datum prerade, mljevenja ili pripreme, gdje odgovara, za bilo koju drugu hranu životinjskog porijekla.
- (2) Do faze u kojoj se hrana označava u skladu s važećim propisom o označavanju ili se koristi za daljnju preradu, subjekt u poslovanju s hranom mora osigurati da u slučaju smrznute hrane životinjskog porijekla namijenjene za ljudsku konzumaciju, sljedeće informacije učini dostupnim za onog subjekta u poslovanju s hranom kojeg opskrbljuje s hranom i na zahtjev nadležnog organa entiteta ili Brčko Distrikta:
- datum proizvodnje; i
  - datum smrzavanja, ukoliko je različit od datuma proizvodnje.
- (3) Kada je hrana pripremljena od serija sirovina s različitim datumima proizvodnje i smrzavanja, najstariji datumi proizvodnje i/ili smrzavanja, gdje je odgovarajuće, moraju biti dostupni.
- (4) Odgovarajuća forma u kojoj informacija mora biti dostupna stavlja se na izbor dobavljaču smrznute hrane, toliko dugo da informacija zahtijevana u stavu (2) ovog Odjeljka bude jasno i nedvosmisleno dostupna i nadoknadiva subjektu u poslovanju s hranom kojem je hrana dostavljena.

#### **PRILOG III.**

#### **POSEBNI ZAHTJEVI**

#### **ODJELJAK I: MESO DOMAĆIH PAPKARA I**

#### **KOPITARA**

#### **POGLAVLJE I: PRIJEVOZ ŽIVIH ŽIVOTINJA U**

#### **KLAONICU**

- (1) Subjekti u poslovanju s hranom koji prevoze žive životinje u klaonicu moraju osigurati ispunjavanje sljedećih zahtjeva:
- oko sakupljanja i prijevoza sa životinjama se mora postupati pažljivo kako bi se izbjegnula njihova nepotrebna patnja.
  - životinje koje pokazuju simptome bolesti ili koje potiču iz stada za koje se zna da je zaraženo uzročnicima koji su značajni za javno zdravlje smiju se prevoziti u klaonicu samo uz dozvolu nadležnog organa entiteta ili Brčko Distrikta.

**POGLAVLJE II: ZAHTJEVI ZA KLAONICE**

- (1) Subjekti u poslovanju s hranom moraju osigurati da klaonice u kojima se kolju domaći papkari i kopitari ispunjavaju sljedeće zahtjeve u pogledu izgradnje, rasporeda prostorija, uređenja i opreme:
- moraju imati odgovarajuće prostorije koje ispunjavaju higijenske uslove za prihvati i privremeni smještaj životinja za klanje ili, ako to dopuštaju klimatski uslovi, obore za držanje životinja prije klanja koji se lako čiste i dezinficiraju. Ti prostori moraju imati opremu za napajanje i, prema potrebi, hranjenje životinja. Odvod otpadnih voda ne smije ugrožavati zdravstvenu ispravnost hrane;
  - moraju imati i odvojene prostorije koje se mogu zaključati ili, ako to dopuštaju klimatski uslovi, obore za smještaj bolesnih ili sumnjivih životinja na bolest koji raspolažu posebnim odvodom otpadnih voda te koji su smješteni tako da se spriječi kontaminacija ostalih životinja, osim ukoliko nadležni organ entiteta ili Brčko Distrikta smatra da takvi prostori nisu potrebni;
  - moraju imati određenu veličinu prostora za prihvat i privremeni smještaj životinja prije klanja koji mora biti takva da osigurava dobrobit životinja. Oni moraju biti tako uređeni da olakšavaju ante-mortem pregled životinja, uključujući identifikaciju životinja ili grupe životinja;
- (2) Kako bi se izbjegla kontaminacija mesa, klaonice moraju:
- imati dovoljan broj prostorija pogodnih za poslove koji se u njima obavljaju;
  - imati odvojenu prostoriju za pražnjenje i čišćenje želudaca i crijeva, osim ukoliko u određenim slučajevima nadležni organi entiteta ili Brčko Distrikta odobre vremensku odvojenost ovih poslova unutar određene klaonice;
  - osigurati prostornu ili vremensku odvojenost sljedećih poslova:
    - omamljivanje i iskrvarenje,
    - kod svinja: šurenje, skidanje čekinja, struganje i opaljivanje,
    - evisceracija i daljnja obrada,
    - obrada čistih želudaca i crijeva,
    - pripremanje i pranje drugih jestivih klaoničkih proizvoda a naročito rukovanje glavama s kojih je skinuta koža ako se to ne obavlja na liniji klanja,
    - pakiranje jestivih klaoničkih proizvoda, i
    - otpremanje mesa,
  - imati konstrukcije koje sprječavaju dodir mesa s podom, zidovima i fiksnom opremom, i
  - imati linije klanja koje su konstruirane tako da (kada su u funkciji) omogućuju neprekidan tok procesa klanja i sprječavaju unakrsnu kontaminaciju između različitih dijelova linije klanja. Ukoliko u istom prostoru djeluje više od jedne linije klanja, one moraju biti adekvatno odvojene kako bi se spriječila unakrsna kontaminacija.
- (3) Klaonice moraju imati opremu za dezinfekciju alata vrućom vodom od najmanje 82°C ili alternativni sistem s istim efektom.
- (4) Oprema za pranje ruku osoblja koje rukuje neupakiranim mesom mora imati slavine koje sprječavaju širenje kontaminacije.
- (5) Klaonice moraju raspolagati prostorijama s hladnim režimom i opremom, koje se zaključavaju, za skladištenje zadržanog mesa i odvojene prostorijama s hladnim

- režimom i opremom, koje se zaključavaju, za skladištenje mesa koje je proglašeno neupotrebljivim za ishranu ljudi.
- Klaonice moraju raspolagati odvojenim prostorom s odgovarajućom opremom za čišćenje, pranje i dezinfekciju sredstava za prijevoz životinja. Klaonice ne moraju raspolagati ovim prostorima i opremom ukoliko to dopusti nadležni organ entiteta ili Brčko Distrikta i ukoliko u blizini postoje službeno odobreni objekti.
  - Klaonice moraju raspolagati prostorom i opremom koji se mogu zaključati i koji se upotrebljavaju isključivo za klanje bolesnih i sumnjivih životinja na oboljenje. To nije nužno ako se klanje tih životinja obavlja u drugom objektu koje je u tu svrhu odobri nadležni organ entiteta ili Brčko Distrikta, ili ako se ono obavlja na kraju redovnog klanja.
  - Ako se u klaonici skladišti đubrivo ili sadržaj probavnog trakta, za tu se svrhu mora osigurati poseban prostor ili mjesto.
  - Klaonice moraju raspolagati odgovarajuće opremljenim prostorijama, koje se mogu zaključati, isključivo za potrebe veterinarske službe.

**POGLAVLJE III: ZAHTJEVI ZA OBJEKTE ZA RASIJECANJE MESA (RASJEKAONICE)**

Subjekti u poslovanju s hranom moraju osigurati da objekti za rasijecanje mesa domaćih papkara i kopitara:

- budu izgrađeni tako da se spriječi kontaminacija mesa, naročito:
  - omogućujući kontinuirano odvijanje poslova, ili
  - osiguravajući odvojenost različitih proizvodnih serija;
- raspolažu prostorijama za odvojeno skladištenje upakiranog i neupakiranog mesa, osim ako se skladište u različito vrijeme ili na takav način da materijal za pakiranje i metoda skladištenja ne mogu biti izvor kontaminacije mesa;
- raspolažu prostorijama za rasijecanje opremljenim na način koji osigurava ispunjavanje zahtjeva utvrđenih u Poglavlju V. ovog Priloga;
- raspolažu opremom za pranje ruku osoblja koje rukuje neupakiranim mesom, čije su slavine takve da sprječavaju širenje kontaminacije; i
- raspolažu opremom za dezinfekciju alata vrućom vodom od najmanje 82°C ili alternativnim sistemom istim efektom.

**POGLAVLJE IV: HIGIJENA KLANJA**

Subjekti u poslovanju s hranom koji vode klaonice za klanje domaćih papkara i kopitara moraju osigurati ispunjavanje sljedećih zahtjeva:

- životinje se moraju zaklati bez nepotrebnog odgađanja odmah nakon dolaska u klaonicu, međutim ukoliko je to potrebno zbog njihove dobrobiti, životinjama se mora omogućiti određeno vrijeme odmora prije klanja;
- meso životinja izuzev mesa od onih koje su navedene u tač. c) i d) ovog Poglavlja ne smije se upotrebljavati za ishranu ljudi ako su te životinje umrle na neki drugi način, a ne klanjem u klaonici;
- u prostorije klaonice smiju se dovesti samo žive životinje namijenjene klanju, izuzev:
  - životinja koje su prinudno zaklane izvan klaonice u skladu s Poglavljem VI. ovog Odjeljka,
  - životinje zaklane na mjestu proizvodnje u skladu s Odjeljkom III. ovog Priloga, i



3. slobodno živuće divljači, u skladu s Odjeljkom IV. Poglavljem II. ovog Priloga.
- d) meso životinja zaklanih nakon što su doživjele nezgodu u klaonici može se upotrijebiti za ishranu ljudi ako se pregledom ne otkriju nikakve ozbiljne ozljede osim onih uzrokovanih nezgodom;
- e) životinje ili, prema potrebi, svaka serija životinja poslanih na klanje mora biti označena tako da se može utvrditi njihovo porijeklo;
- f) životinje moraju biti čiste;
- g) odgovorna lica koja vode klaonice moraju slijediti upute službenog veterinarara kojeg je nadležni organ entiteta ili Brčko Distrikta imenovao u skladu s Pravilnikom o organizaciji službenih kontrola proizvoda životinjskog porijekla namijenjenih ishrani ljudi kako bi osigurali da pregled svake životinje prije klanja bude obavljen u odgovarajućim uslovima;
- h) životinje koje se dovedu u prostoriju za klanje moraju se zaklati bez nepotrebnog odgađanja;
- i) omamljivanje, iskrvarenje, skidanje kože, evisceracija i druge vrste obrade moraju se obaviti bez nepotrebnog odgađanja te na način koji sprječava kontaminaciju mesa, a naročito:
1. dušnik i jednjak moraju ostati netaknuti tokom iskrvarenja, osim u slučajevima klanja u skladu s vjerskom obredom,
  2. tokom uklanjanja kože i runa:
    - (i) mora se spriječiti dodir između vanjske površine kože i odrane površine trupa, i
    - (ii) radnici i oprema koji dolaze u dodir s vanjskom površinom kože ili runa ne smiju doticati meso,
  3. moraju se preduzeti mjere kako bi se spriječilo isticanje sadržaja probavnog trakta tokom i nakon evisceracije te kako bi se osiguralo obavljanje evisceracije što je moguće prije nakon omamljivanja, i
  4. uklanjanje vimena ne smije dovesti do kontaminacije trupa putem mlijeka ili kolostruma;
- j) s trupa i drugih dijelova tijela namijenjenih za ishranu ljudi mora se potpuno skinuti koža, osim u slučaju svinja, glava ovaca, koza i teladi, njuški i usana goveda te nogu goveda, ovaca i koza. Glavama, uključujući njuške i usne kao i nogama rukuje se tako da se izbjegne kontaminacija ostalog mesa.
- k) ukoliko se svinjama ne skida koža, čekinje im se odmah moraju ukloniti, a opasnost od kontaminacije mesa putem vode za šurenje mora se svesti na najmanju moguću mjeru. Pri ovom se postupku smiju upotrebljavati samo odobreni aditivi. Nakon toga, svinje se moraju temeljno isprati pitkom vodom.
- l) trupovi ne smiju biti vidljivo onečišćeni fekalijama. Svaki vidljivo onečišćeni dio mora se odmah ukloniti rezanjem ili na neki drugi način s istim učinkom.
- lj) trupovi i jestivi klaonički proizvodi ne smiju doći u dodir s podovima, zidovima i radnim površinama;
- m) odgovorna lica koja vode klaonice moraju slijediti upute nadležnog organa entiteta ili Brčko Distrikta kako bi osigurali da pregled svih životinja nakon klanja (post mortem pregled) bude obavljen u propisanim uslovima u skladu s Pravilnikom o organizaciji službenih kontrola proizvoda životinjskog porijekla namijenjenih ishrani ljudi; dok se ne završi post mortem pregled dijelovi zaklanih životinja koji podliježu tom pregledu:
1. moraju biti označeni tako da se zna da pripadaju trupu određene životinje,
  2. ne smiju dolaziti u dodir s drugim trupovima, jestivim klaoničkim proizvodima ili unutrašnjim organima, uključujući i one koji su već pregledani nakon klanja (post mortem pregled), i
  3. penis se može odmah ukloniti i odbaciti ako ne pokazuje patološke povrede;
- nj) oba se bubrega moraju izvaditi iz masnog tkiva kojim su obavijeni, a kod goveda, svinja i kopitara mora se ukloniti i perirenalna kapsula;
- o) ako se prije završetka post mortem pregleda krv ili drugi jestivi klaonički proizvodi od nekoliko životinja sakupljaju u isti kontejner, cijeli sadržaj se mora proglasiti neprikladnim za ishranu ljudi ako je trup jedne ili više životinja proglašen neupotrebljivim za ishranu ljudi;
- p) nakon post mortem pregleda:
1. tonzile goveda, svinja i kopitara moraju se ukloniti na higijenski način,
  2. dijelovi koji su neupotrebljivi za ishranu ljudi moraju se, što je prije moguće, ukloniti iz čistog dijela objekata,
  3. zadržano meso ili ono koje je proglašeno neupotrebljivim za ishranu ljudi te nejestivi klaonički proizvodi ne smiju dolaziti u dodir s mesom koje je proglašeno upotrebljivim za ishranu ljudi, i
  4. unutrašnji organi ili dijelovi unutrašnjih organa koji ostaju u trupu, osim bubrega, moraju se što je moguće prije u cjelosti ukloniti, osim ukoliko nadležni organ entiteta ili Brčko Distrikta nije odobrio drugačije;
- r) nakon obavljenog klanja i post mortem pregleda meso se mora uskladištiti u skladu s uslovima koji su utvrđeni u Poglavlju VII. ovog Priloga;
- s) ukoliko su predviđeni za daljnju obradu:
1. želuci se moraju ostrugati i očistiti,
  2. crijeva se moraju isprazniti i očistiti, i
  3. s glava i nogu se mora skinuti koža ili moraju biti ošurene i uklonjenih dlaka;
- š) ako je objekt odobren za klanje različitih vrsta životinja ili za obradu trupova divljači iz uzgoja i slobodno živuće divljači, moraju se preduzeti mjere predostrožnosti za prevenciju unakrsne kontaminacije mjerama razdvajanja u vremenu ili prostoru poslova koji se obavljaju na različitim vrstama životinja. Moraju se osigurati odvojeni prostori za prihvat i skladištenje trupova slobodnoživuće divljači i divljači iz uzgoja zaklane na gospodarstvu s kojih nije skinuta koža.
- t) ako klaonica ne raspolaže prostorijama i opremom koje se mogu zaključati, a koje su isključivo namijenjene za klanje bolesnih i sumnjivih životinja na oboljenje, prostori i oprema koje se koriste za klanje takvih životinja moraju se očistiti, oprati i dezinficirati pod službenim nadzorom prije nego se počne s klanjem drugih životinja.

### POGLAVLJE V: HIGIJENA TOKOM RASIJECANJA I OTKOŠTAVANJA

Subjekti u poslovanju s hranom moraju osigurati da rasijecanje i otkošavanje mesa domaćih papkara i kopitara bude obavljeno u skladu sa sljedećim zahtjevima:

- a) trupovi domaćih papkara i kopitara mogu se u klaonicama rasijecati na polutke i četvrtine, a polutke na najviše tri komada. Dalje rasijecanje i otkošavanje mora se obavljati u objektima za rasijecanje.
- b) obrada mesa mora biti tako organizirana da se spriječi ili što je moguće više smanji kontaminacija. U tu svrhu, subjekti u poslovanju s hranom moraju naročito osigurati:
  1. da se meso koje je namijenjeno rasijecanju donosi u radne prostorije postepeno prema potrebi,
  2. da se tokom rasijecanja, otkošavanja, rezanja na odreske, rezanja na komadiće, umotavanja i pakiranja temperatura mesa održava na najviše 3°C za jestive klaoničke proizvode i 7°C za ostalo meso, pomoću temperature okoline od najviše 12°C ili alternativnog sistemom s istim učinkom, i
  3. ako se radi o objektu koji je odobren za rasijecanje mesa različitih vrsta životinja, da budu poduzete mjere predostrožnosti kako bi se izbjegla unakrsna kontaminacija tako što će, prema potrebi, poslovi na različitim vrstama životinja biti vremenski ili prostorno odvojeni.
- c) meso se može otkošavati i rasijecati i prije nego postigne temperaturu iz tačke b) alineje 2. ovog Poglavlja u skladu s tačkom d) Poglavlja VII., ovog Priloga.
- d) meso se može otkošavati i rasijecati i prije nego postigne temperaturu iz tačke b) alineje 2. ovog Poglavlja ukoliko je objekt za rasijecanje na istoj lokaciji kao i klaonica. U tom slučaju, meso se mora prenijeti u objekt za rasijecanje direktno iz klaonice ili nakon perioda čekanja u rashladnoj prostoriji ili hladnjači. Čim se rasiječe i upakira, gdje je potrebno, meso se mora ohladiti do temperature iz tačke b) alineje 2. ovog Poglavlja.

### POGLAVLJE VI: PRINUDNO KLANJE IZVAN KLAONICE

Subjekti u poslovanju s hranom moraju osigurati da se meso domaćih papkara i kopitara koji su prinudno zaklani izvan klaonice može upotrebljavati za ishranu ljudi jedino ako ispunjava sve sljedeće uslove:

- a) mora se raditi o životinji koja je inače zdrava ali je doživjela nesreću zbog koje se, uzimajući u obzir dobrobit životinje, nije mogla prevesti u klaonicu;
- b) veterinar mora obaviti ante mortem pregled životinje;
- c) zaklana i iskrvarena životinja mora se na higijenski način i bez nepotrebnog odgađanja prevesti u klaonicu. Pod nadzorom veterinara na licu mjesta se mogu izvaditi želudac i crijeva, ali se ne smije vršiti nikakva druga obrada. Svi unutrašnji organi moraju se poslati u klaonicu zajedno sa zaklanom životinjom te se moraju označiti da pripadaju toj životinji.
- d) ukoliko od trenutka klanja do dolaska u klaonicu prođe više od dva sata, životinja se mora hladiti.

Ukoliko to dopuštaju klimatski uslovi, nije potrebno aktivno hlađenje.

- e) zajedno sa zaklanom životinjom u klaonicu se mora poslati izjava subjekta u poslovanju s hranom koji je uzgojio životinju, a u kojoj se navodi identitet životinje, svi veterinarski proizvodi koji su davani životinji ili drugi tretmani kojima je ona bila podvrgnuta, datumi davanja proizvoda odnosno liječenja i karence;
- f) zajedno sa zaklanom životinjom u klaonicu se mora poslati izjava veterinara u kojoj je zabilježen povoljni rezultat pregleda prije klanja, datum, vrijeme i razlozi prinudnog klanja te vrste liječenja koje je veterinar primijenio na životinji;
- g) na osnovu post mortem pregleda obavljenog u klaonici u skladu s Pravilnikom o organizaciji službenih kontrola proizvoda životinjskog porijekla namijenjenih ishrani ljudi, uključujući i sva dodatna ispitivanja koja se zahtijevaju u slučaju prinudnog klanja, mora se utvrditi da li je meso zaklanih životinja upotrebljivo za ishranu ljudi;
- h) subjekti u poslovanju s hranom moraju slijediti sve upute koje je vezano za upotrebu mesa izdao službeni veterinar nakon post mortem pregleda;
- i) subjekti u poslovanju s hranom ne smiju staviti na tržište meso prinudno zaklanih životinja ako ono nema posebnu oznaku zdravstvene ispravnosti koja se mora razlikovati od oznake zdravstvene ispravnosti predviđene Pravilnikom o organizaciji službenih kontrola proizvoda životinjskog porijekla namijenjenih ishrani ljudi ili identifikacijske oznake predviđene Prilogom II., Odjeljkom I. ovog Priloga. Takvo se meso smije staviti samo u unutrašnji promet u skladu s važećim propisima.

### POGLAVLJE VII: SKLADIŠTENJE I PRIJEVOZ

Subjekti u poslovanju s hranom moraju osigurati da se skladištenje i prijevoz mesa domaćih papkara i kopitara obavljaju u skladu sa sljedećim zahtjevima:

- a) ukoliko posebnim odredbama nije predviđeno drugačije, nakon post mortem pregleda meso se u klaonici mora odmah ohladiti, u skladu s krivuljom hlađenja koja osigurava stalno smanjenje temperature, kako bi se u svim dijelovima mesa postigla temperatura od najviše 3°C kod jestivih klaoničkih proizvoda i 7°C kod ostalog mesa. Međutim, meso se smije rasijecati i otkošavati tokom hlađenja u skladu s tačkom d) Poglavljem V., ovog Priloga.
- b) tokom procesa hlađenja, mora biti osigurana odgovarajuća ventilacija kako bi se spriječila kondenzacija na površini mesa;
- c) meso mora postići temperaturu navedenu u tački a) ovog Poglavlja te je zadržati tokom uskladištenja;
- d) meso mora postići temperaturu navedenu u tački a) ovog Poglavlja prije prijevoza i zadržati je tokom prijevoza. Prijevoz se također može obaviti ukoliko to dopusti nadležni organ entiteta ili Brčko Distrikta kako bi se omogućila proizvodnja posebnih proizvoda, pod uslovom:
  1. da se taj prijevoz obavi u skladu sa zahtjevima koje nadležni organ entiteta ili Brčko Distrikta odredi u pogledu prijevoza iz jednog određenog objekta u drugi, i
  2. da meso odmah napusti klaonicu, ili rasjekaonicu koja je na istoj lokaciji kao i

- klaonica, te da prijevoz ne traje duže od dva sata.
- e) meso namijenjeno zamrzavanju mora se zamrznuti bez nepotrebnog odgađanja, uzimajući, prema potrebi, u obzir periode stabilizacije prije zamrzavanja;
  - f) neupakirano se meso mora skladištiti i prevoziti odvojeno od upakiranog mesa, osim ako se skladištenje i prijevoz obavljaju u različito vrijeme ili tako da materijal za pakiranje i način skladištenja ili prijevoza ne mogu biti izvor kontaminacije mesa.

## **ODJELJAK II: MESO PERADI I LAGOMORFA**

### **POGLAVLJE I: PRIJEVOZ ŽIVIH ŽIVOTINJA U KLAONICU**

Subjekti u poslovanju s hranom koji prevoze žive životinje u klaonicu moraju osigurati ispunjavanje sljedećih zahtjeva:

- a) tokom sakupljanja i prijevoza, sa životinjama se mora postupati pažljivo kako bi se izbjegla njihova nepotrebna patnja;
- b) životinje koje pokazuju simptome bolesti ili koje potiču iz jata za koje se zna da je zaraženo uzročnicima koji su bitni za javno zdravlje smiju se prevoziti u klaonicu jedino ukoliko to dopusti nadležni organ entiteta ili Brčko Distrikta;
- c) kafezi za prijevoz životinja u klaonicu i moduli, ako se upotrebljavaju, moraju biti od nekorozivnog materijala te se moraju lako čistiti i dezinficirati. Odmah nakon pražnjenja i, prema potrebi, prije ponovne upotrebe, sva oprema korištena za skupljanje i isporuku živih životinja mora se očistiti, oprati i dezinficirati.

### **POGLAVLJE II: USLOVI KOJE MORAJU ISPUNJAVATI KLAONICE**

Subjekti u poslovanju s hranom moraju osigurati da klaonice u kojima se kolju perad i lagomorfi ispunjavaju sljedeće zahtjeve u pogledu izgradnje, uređenja i opreme:

- a) klaonice moraju imati prostoriju ili natkriveni prostor za prihvatanje životinja i za njihov pregled prije klanja;
- b) kako bi se izbjegla kontaminacija mesa, klaonice moraju:
  1. imati dovoljan broj prostorija odgovarajućih za obavljanje poslova koji se u njima obavljaju,
  2. imati posebnu prostoriju za evisceraciju i daljnju obradu, uključujući dodavanje začina cijelim trupovima peradi, osim ukoliko u pojedinačnim slučajevima nadležni organ entiteta ili Brčko Distrikta odobri vremensku odvojenost ovih poslova unutar određene klaonice.
  3. osigurati prostornu ili vremensku odvojenost sljedećih poslova:
    - (i) omamljivanje i iskrvarenje,
    - (ii) uklanjanje perja ili kože, te šurenje, i
    - (iii) otpremanje mesa.
  4. imati opremu koja sprječava kontakt mesa s podovima, zidovima, instalacijama i fiksnom opremom, i
  5. imati linije klanja koje su izvedene tako da (kada su u funkciji) omogućuju neprekidan tok procesa klanja kako bi se izbjegla unakrsna kontaminacija između različitih dijelova linije klanja. Tamo gdje rade više od jedne linije klanja u istom objektu, mora postojati

adekvatno razdvajanje tih linija kako bi se izbjegla unakrsna kontaminacija.

- c) klaonice moraju imati opremu za dezinfekciju pribora toplom vodom koja ima najmanje 82°C ili neki alternativni sistem s istim efektom;
- d) oprema za pranje ruku lica koja rukuju neupakiranim mesom mora imati slavine koje sprječavaju širenje kontaminacije.
- e) klaonice moraju raspolagati prostorijama koje se zaključavaju, za hladno skladištenje zadržanog mesa i odvojene prostorije, koje se zaključavaju, za skladištenje mesa koje je proglašeno neupotrebljivim za ishranu ljudi.
- f) klaonice moraju imati odvojeni prostor s odgovarajućim prostorijama za čišćenje, pranje i dezinfekciju:
  1. prijevozne opreme kao što su kafezi, i
  2. prijevoznih sredstava.
- g) prostor iz tačke f) ovog Poglavlja nije obavezan za prijevozna sredstva iz tačke f) alineje 2. ovog Poglavlja ukoliko za to u blizini postoji službeno odobreni objekt.
- h) klaonice moraju imati adekvatno opremljenu prostoriju koja se zaključava ili, gdje je to potrebno, prostoriju za isključivu upotrebu veterinarske službe.

### **POGLAVLJE III: ZAHTJEVI ZA OBJEKTE ZA RASIJECANJE MESA (RASJEKAONICE)**

- (1) Subjekti u poslovanju s hranom moraju osigurati da objekti za rasijecanje mesa peradi i lagomorfa:
  - a) budu izgrađeni tako da se spriječi kontaminacija mesa, naročito:
    1. omogućujući kontinuirano odvijanje poslova, ili
    2. osiguravajući razdvojenost između različitih proizvodnih serija;
  - b) raspolazu prostorijama za odvojeno skladištenje upakiranog i neupakiranog mesa, osim ako se skladište u različito vrijeme ili na takav način da materijal za pakiranje i metoda skladištenja ne mogu biti izvor kontaminacije mesa;
  - c) raspolazu prostorijama za rasijecanje opremljenim na način koji osigurava ispunjavanje odredbi utvrđenih u Poglavlju V. ovog Priloga;
  - d) raspolazu opremom za pranje ruku osoblja koje rukuje neupakiranim mesom, čije su slavine takve da sprječavaju širenje kontaminacije, i
  - e) raspolazu opremom za dezinfekciju alata vrućom vodom od najmanje 82°C ili alternativnim sistemom s istim efektom.
- (2) Subjekti u poslovanju s hranom moraju osigurati posebne prostorije, ukoliko se u rasjekaonici obavljaju sljedeći poslovi:
  - a) evisceracija gusaka i pataka koje su uzgojene za proizvodnju jetrene pašete (*foie gras*) i koje su omamljene, iskrvarene i očerupane na gazdinstvu za tov, ili
  - b) odgođena evisceracija peradi.

### **POGLAVLJE IV: HIGIJENA KLANJA**

Odgovorna lica koja vode klaonice za klanje peradi i lagomorfa moraju osigurati ispunjavanje sljedećih uslova:

- a) meso životinja izuzev onih koje su navedene u tački b) ovog Poglavlja ne smije se upotrebljavati za ishranu ljudi ako su te životinje umrle na neki drugi način, a ne klanjem u klaonici;

- b) u prostore klaonice mogu se dovesti samo žive životinje namijenjene klanju, izuzimajući:
1. perad, guske i patke s odgođenom evisceracijom koje se uzgajaju za proizvodnju jetrene paštete (*foie gras*) i ptice koje se ne smatraju domaćim, ali se uzgajaju kao domaće životinje, ukoliko su zaklane na poljoprivrednom gazdinstvu u skladu s Poglavljem VI. ovog Odjeljka,
  2. divljač iz uzgoja koja je zaklana na mjestu proizvodnje u skladu s Odjeljkom III. ovog Priloga, i
  3. sitnu slobodno živuću divljač u skladu s Poglavljem III., Odjeljkom IV. ovog Priloga.
- c) odgovorna lica koja vode klaonice moraju slijediti upute nadležnog organa entiteta ili Brčko Distrikta kako bi osigurali da pregled životinja prije klanja bude obavljen u odgovarajućim uslovima;
- d) ako je objekt odobren za klanje različitih vrsta životinja ili za obradu ptica iz vrste *Ratitae* iz uzgoja i sitne slobodno živuće divljači, moraju se preduzeti mjere opreza kako bi se vremenskim ili prostornim odvajanjem poslova koji se obavljaju na različitim vrstama životinja, spriječila unakrsna kontaminacija. Moraju se osigurati odvojeni prostori i oprema za prihvati i skladištenje trupova ptica vrste *Ratitae* iz uzgoja zaklanih na gazdinstvu i za sitnu slobodno živuću divljač.
- e) životinje koje se dovedu u prostoriju za klanje moraju se zaklati bez nepotrebnog odgađanja;
- f) omamljivanje, iskrvarenje, skidanje kože ili čerupanje, evisceracija i drugi oblici obrade moraju se obaviti bez nepotrebnog odgađanja te na način koji sprječava kontaminaciju mesa. Naročito se moraju preduzeti mjere kako bi se spriječilo isticanje sadržaja probavnog trakta tokom evisceracije.
- g) odgovorna lica koja vode klaonice moraju slijediti upute nadležnog organa entiteta ili Brčko Distrikta kako bi osigurali da post mortem pregled bude obavljen u odgovarajućim uslovima, a naročito da zaklane životinje budu ispravno pregledane;
- h) nakon post mortem pregleda:
1. dijelovi koji nisu upotrebljivi za ishranu ljudi moraju se što je prije moguće ukloniti iz čistog dijela objekta,
  2. zadržano meso ili ono koje je proglašeno neupotrebljivim za ishranu ljudi kao i nejestivi nusproizvodi ne smiju dolaziti u dodir s mesom koje je proglašeno upotrebljivim za ishranu ljudi, i
  3. unutrašnji organi ili dijelovi unutrašnjih organa koji ostaju u trupu, osim bubrega, moraju se u potpunosti ukloniti, po mogućnosti, što je prije moguće, osim ukoliko nadležni organ entiteta ili Brčko Distrikta odobri drugačije.
- i) nakon pregleda i evisceracije zaklane životinje se moraju što je prije moguće očistiti i ohladiti do temperature od najviše 4°C, osim ako se meso rasijeca dok je još toplo.
- j) ako se trupovi hlade potapanjem u vodu, mora se voditi računa o sljedećem:
1. moraju se preduzeti sve mjere opreza kako bi se izbjegla kontaminacija trupova, uzimajući u obzir parametre kao što su težina trupova, temperatura vode, količina i smjer protoka vode te vrijeme hlađenja,

2. oprema se mora potpuno isprazniti, očistiti i dezinficirati kad god je to potrebno, a najmanje jednom dnevno.

- k) u objektu se ne smiju klati bolesne ili sumnjive životinje na bolest i životinje koje se kolju u okviru programa iskorjenjivanja ili suzbijanja bolesti, osim ukoliko to dopusti nadležni organ entiteta ili Brčko Distrikta. U tom slučaju, klanje se mora obaviti pod službenim nadzorom i moraju se preduzeti mjere za sprječavanje kontaminacije, prostori se moraju očistiti i dezinficirati prije ponovne upotrebe.

#### POGLAVLJE V: HIGIJENA TOKOM I NAKON RASIJECANJA I OTKOŠTAVANJA

Odgovorna lica subjekta u poslovanju s hranom moraju osigurati da rasijecanje i otkošavanje mesa peradi i lagomorfa bude obavljeno u skladu sa sljedećim zahtjevima:

- a) obrada mesa mora se obavljati tako da spriječi ili što je moguće više smanji kontaminacija. U tu svrhu, subjekti koji posluju s hranom moraju naročito osigurati:
1. da se meso koje je namijenjeno rasijecanju donosi u radne prostorije postupno prema potrebi,
  2. da se tokom rasijecanja, otkošavanja, rezanja na odreske, rezanja na komadiće, umotavanje i pakiranje, temperatura mesa održava na najviše 4°C, pomoću temperature okoline od najviše 12°C ili alternativnog sistema s istim efektom, i
  3. ako se radi o objektu koji je odobren za rasijecanje mesa različitih vrsta životinja, da budu preduzete mjere opreza kako bi se izbjegla unakrsna kontaminacija tako što će, prema potrebi, poslovi na različitim vrstama biti vremenski ili prostorno odvojeni.
- b) međutim, meso se može otkošavati i rasijecati i prije nego što postigne temperaturu iz tačke a) alineje 2. ovog Poglavlja ako se prostorija za rasijecanje nalazi na istoj lokaciji kao i prostor za klanje, pod uslovom da se meso otpremi u prostoriju za rasijecanje:
1. direktno iz prostora za klanje, ili
  2. nakon perioda čekanja u rashladnoj prostoriji ili hladnjači.
- c) čim se rasiječe i, prema potrebi, zapakira, meso se mora ohladiti do temperature koja ne prelazi 4°C;
- d) meso mora postići temperaturu od najviše 4°C prije prijevoza i održavati tu temperaturu za vrijeme prijevoza;
- e) međutim, ukoliko nadležni organ entiteta ili Brčko Distrikta odobri, jetra za proizvodnju pačje ili guščije paštete (*foie gras*) može se prevoziti na temperaturi višoj od 4°C, pod uslovom da:
1. transport teče u skladu s uslovima koje nadležni organ entiteta ili Brčko Distrikta određuje za prijevoz iz jednog objekta u drugi, a
  2. meso odmah napušta klaonice ili prostoriju za rezanje i da prijevoz ne traje više od dva sata.
- f) meso peradi i lagomorfa namijenjeno zamrzavanju mora biti smrznuto bez nepotrebnog odlaganja;
- g) neupakirano meso mora se skladištiti i prevoziti odvojeno od upakiranog mesa, osim ukoliko se ne skladišti ili prevozi u različito vrijeme ili na takav način da materijal za pakiranje i način skladištenja ili prijevoza ne mogu biti izvor kontaminacije mesa.

**POGLAVLJE VI: KLANJE NA POLJOPRIVREDNOM  
GAZDINSTVU**

Subjekti u poslovanju s hranom mogu klati perad iz tačke b), alineje 1., Poglavlja IV. ovog Odjeljka na poljoprivrednom gazdinstvu jedino uz odobrenje nadležnog organa entiteta ili Brčko Distrikta i u skladu sa sljedećim zahtjevima:

- a) poljoprivredno gazdinstvo mora biti podvrgnuto redovnoj veterinarskoj inspekciji;
- b) subjekt u poslovanju s hranom mora unaprijed obavijestiti nadležni organ entiteta ili Brčko Distrikta o datumu i vremenu klanja;
- c) poljoprivredno gazdinstvo mora raspolagati prostorom za sakupljanje peradi kako bi se mogao obaviti ante mortem pregled grupe ptica;
- d) poljoprivredno gazdinstvo mora raspolagati odgovarajućim prostorom za higijensko klanje i daljnju obradu peradi;
- e) moraju se ispunjavati zahtjevi u pogledu dobrobiti životinja;
- f) zajedno sa zaklanom peradi u klaonicu se mora poslati izvjava subjekta u poslovanju s hranom koji je uzgojio životinju, a u kojoj se navode svi veterinarski proizvodi koji su davani životinji ili drugi tretmani kojima je ona bila podvrgnuta, datumi davanja proizvoda odnosno, liječenja i karence, te datum i vrijeme klanja;
- g) zajedno sa zaklanom životinjom u klaonicu se mora poslati svjedodžba koju u skladu s Pravilnikom o organizaciji službenih kontrola proizvoda životinjskog porijekla namijenjenih ishrani ljudi izdaje službeni ili ovlašteni veterinar;
- h) u slučaju peradi koja se uzgaja za proizvodnju jetrene paštete (*foie gras*), perad s neizvađenim unutrašnjim organima mora se odmah, gdje je to potrebno, rashladene prevesti u klaonicu ili objekt za rasijecanje. Evisceracija se mora obaviti u roku od 24 sata od klanja pod nadzorom nadležnog organa entiteta ili Brčko Distrikta.
- i) perad s odgođenom evisceracijom koja je zaklana na mjestu proizvodnje smije se čuvati najviše 15 dana na temperaturi od najviše 4°C. Evisceracija se potom mora obaviti u klaonici ili objektu za rasijecanje.

**POGLAVLJE VII: AGENSI ZA ZADRŽAVANJE VODE**

Subjekti u poslovanju s hranom moraju voditi računa da se meso peradi koje je posebno bilo tretirano agensima koji pospješuju vezanje vode ne stavlja na tržište kao svježe meso već kao mesni pripravak ili da se koristi za proizvodnju prerađenih proizvoda.

**ODJELJAK III: MESO DIVLJAČI IZ UZGOJA**

- (1) Odredbe Odjeljka I. ovog Priloga primjenjuju se na proizvodnju i promet mesa sisara divljači iz uzgoja (*Cervidae* i *Suidae*), osim ukoliko ih nadležni organ entiteta ili Brčko Distrikta smatra neprikladnim.
- (2) Odredbe Odjeljka II. ovog Priloga primjenjuju se na proizvodnju i promet mesa ptica iz vrste *Ratitae*, osim ukoliko ih nadležni organ entiteta ili Brčko Distrikta smatra neprikladnim. Moraju se osigurati odgovarajući prostori prilagođeni veličini životinja.
- (3) Bez obzira na st. (1) i (2) ovog Odjeljka, subjekti u poslovanju s hranom smiju, uz odobrenje nadležnog organa entiteta ili Brčko Distrikta, klati ptice vrste *Ratitae* iz uzgoja i papkare i kopitare iz uzgoja iz stava (1) ovog Odjeljke na mjestu porijekla:

- a) ako se životinje ne mogu prevoziti, kako bi se izbjegla opasnost za lice koje njima rukuje ili zaštitila dobrobit životinja;
  - b) ako se stado podvrgava redovnim veterinarskim pregledima;
  - c) ako vlasnik životinja podnese zahtjev;
  - d) ako se nadležni organ entiteta ili Brčko Distrikta unaprijed obavijesti o datumu i vremenu klanja životinja;
  - e) ako poljoprivredno gazdinstvo raspolaže sistemom za sakupljanje životinja kako bi se mogao obaviti pregled grupe prije klanja;
  - f) ako poljoprivredno gazdinstvo raspolaže odgovarajućim prostorima i opremom za klanje i iskrvarenje i, ako se ptice vrste *Ratitae* moraju čerupati, i prostorije za čerupanje životinja;
  - g) ako se ispunjavaju uslovi u pogledu dobrobiti životinja;
  - h) ako se zaklane i iskrvarene životinje prevoze u klaonicu na higijenski način i bez nepotrebnog odgađanja. Ako prijevoz traje duže od dva sata, životinje se, prema potrebi, moraju hladiti. Evisceracija se može obaviti na licu mjesta pod nadzorom službenog ili ovlaštenog veterinarar;
  - i) ako se zajedno sa zaklanim životinjama u klaonicu pošalje izvjava subjekta u poslovanju s hranom koji je životinje uzgojio, a u kojoj se navodi identitet životinja, svi veterinarsko-medicinski proizvodi koji su im bili davani ili druga liječenja kojima su one bile podvrgnute, datumi davanja proizvoda odnosno liječenja i karence, i
  - j) ako tokom prijevoza do odobrenog objekta zaklane životinje prati svjedodžba koju je izdao i potpisao službeni ili odobreni veterinar, kojom se potvrđuje da je rezultat pregleda prije klanja povoljan i da su klanje i iskrvarenje obavljene ispravno te u kojoj se navodi datum i vrijeme klanja.
- (4) Odstupanjem od stava (3) tačke j), ovog Odjeljka, nadležni organ entiteta ili Brčko Distrikta može odobriti da potvrda o ispravnosti klanja i krvarenja i datum i vrijeme klanja bude uključena u izvjavu subjekta u poslovanju s hranom iz stava (3) tačke i), ovog Odjeljka, samo pod uslovom:
- a) da se gazdinstvo nalazi na teritoriji koja nije pod mjerama ograničenja u skladu s važećim propisima BiH,
  - b) da je subjekt u poslovanju s hranom pokazao odgovarajući nivo osposobljenosti za klanje životinja bez nanošenja bilo kakve boli ili patnje životinjama koja se može izbjeći, u skladu s Pravilnikom o zaštiti životinja pri klanju i usmrćivanju ("Službeni glasnik BiH", br 46/10).
- (5) Subjekti u poslovanju s hranom smiju, u izuzetnim okolnostima, na poljoprivrednom gazdinstvu klati i bizone u skladu sa stavom (3) ovog Odjeljka.

**ODJELJAK IV: MESO SLOBODNO ŽIVUĆE DIVLJAČI  
POGLAVLJE I: OBUKA LOVACA U POGLEDU  
ZDRAVLJA I HIGIJENE**

- (1) Lica koja love slobodno živuću divljač s ciljem njenog stavljanja u promet za ljudsku potrošnju moraju u dovoljnoj mjeri poznavati patologiju slobodno živuće divljači, proizvodnju i postupanje s njom i njenim mesom nakon ulova kako bi mogli obaviti početni pregled na licu mjesta.

- (2) Najmanje jedno lice u lovačkoj grupi mora raspolagati znanjem iz stava (1) ovog Poglavlja. "Obučeno lice" u smislu ovog Odjeljka je lice koje je prošlo obuku iz stava (1) ovog Poglavlja.
- (3) Obučeno lice može biti i lovočuvar ili upravnik lovišta ukoliko je dio lovačke grupe ili se nalazi u neposrednoj blizini mjesta na kojem se odvija lov. U slučaju da se lovočuvaru ili upravniku lovišta, nalazi u neposrednoj blizini mjesta na kojem se odvija lov, lovac mora pokazati ulovljenu divljač i obavijestiti ga o svakom obliku neobičajenog ponašanja uočenom prije odstrjela.
- (4) Nadležni organ entiteta ili Brčko Distrikta mora utvrditi da obuka lovaca omogućava odgovarajuću osposobljenost. Obukom se moraju obuhvatiti najmanje sljedeća područja:
  - a) normalna anatomija, fiziologija i ponašanje slobodno živeće divljači,
  - b) neobično ponašanje i patološke promjene koje se javljaju kod slobodno živeće divljači zbog bolesti, zagađenja okoliša ili drugih faktora koji mogu uticati na ljudsko zdravlje nakon konzumacije mesa te divljači,
  - c) pravila higijene i pravilne tehnike rukovanja, prijevoza, evisceracije, itd. slobodno živeće divljači nakon odstrjela, i
  - d) odgovarajuće propise koji se odnose na zdravlje životinja i ljudi te higijenske uslove koji uređuju stavljanje u promet slobodno živeće divljači.
- (5) Nadležni organi entiteta ili Brčko Distrikta trebaju podsticati lovačke organizacije na pružanje ovakve obuke.

#### **POGLAVLJE II: POSTUPANJE S KRUPNOM SLOBODNO ŽIVUĆOM DIVLJAČI**

- (1) Nakon odstrjela, krupnoj slobodno živećoj divljači moraju se što je moguće prije ukloniti želudac i crijeva te se ona mora, prema potrebi, iskrvariti.
- (2) Obučeno lice mora pregledati tijelo i sve uklonjene unutrašnje organe kako bi utvrdilo sve promjene koje bi mogle ukazivati na to da meso predstavlja rizik za zdravlje. Pregled se mora obaviti što je moguće prije nakon odstrjela.
- (3) Meso krupne slobodno živeće divljači smije se staviti na tržište jedino ako se tijelo preveze u objekt za obradu divljači što je moguće prije nakon pregleda iz stava (2) ovog Poglavlja. Zajedno s tijelom moraju se poslati i unutrašnji organi navedeni u stava (4) ovog Poglavlja. Unutrašnji organi se moraju označiti kako bi se znalo da pripadaju određenoj životinji.
- (4) Ako se tokom pregleda iz stava (2) ovog Poglavlja ne otkriju nikakve ne prirodne promjene, ne uoči nikakvo neobičajeno ponašanje prije odstrjela i ako se ne sumnja na kontaminaciju iz okoline, obučeno lice mora na tijelo životinje pričvrstiti izjavu kojom to potvrđuje. Ova izjava mora sadržavati datum, vrijeme i mjesto odstrjela. Deklaracija ne mora biti zakačena za tijelo životinje i može se obuhvatiti više od jednog životinjskog tijela, pod uslovom da je tijelo svake životinje pravilno identificirano i da deklaracija sadrži oznaku identifikacijskog broja svakog tijela životinje na koje se odnosi, uz odgovarajući datum, vrijeme i mjesto odstrjela. Sva životinjska tijela pokrivena jednom izjavom mogu jedino biti poslana jednom objektu za rukovanje životinjama. Glava i unutrašnji organi se ne moraju slati objektu za rukovanje životinjama zajedno s tijelom, osim ako se radi o vrstama koje podliježu oboljenju od trihinoze (svinje, kopitari i ostale vrste) čija glava (osim kljova) i dijafragma moraju

- patiti tijelo. Nadležni organ entiteta ili Brčko Distrikta može odobriti da glava životinja prijemčivih na infestaciju trihinelom bude poslana u tehnički objekt za izradu trofeja, koji je odobren u skladu s Odlukom o nusproizvodima životinjskog porijekla i njihovim proizvodima koji nisu namijenjeni ishrani ljudi ("Službeni glasnik BiH", broj 19/11). Tehnički objekt mora biti naveden u izjavi obučenog lica. Kopije te izjave dostavljaju se tehničkom objektu. Ukoliko je rezultat pregleda trupa na trihinelu pozitivan, nadležni organ entiteta ili Brčko Distrikta obavlja službene provjere za provjeru pravilnog rukovanje glavom u tehničkom objektu. Lovci se moraju pridržavati i dodatnih zahtjeva u svrhu praćenja rezidua određenih supstanci u skladu s Odlukom o praćenju rezidua određenih supstanci u živim životinjama i proizvodima životinjskog porijekla ("Službeni glasnik BiH", br. 1/04, 40/09 i 44/11).
- (5) U ostalim okolnostima, uz tijelo se mora poslati glava (osim kljova i rogova) i svi unutrašnji organi osim želuca i crijeva. Obučeno lice koje je obavilo pregled mora obavijestiti nadležni organ entiteta ili Brčko Distrikta o ne prirodnim promjenama, neobičajnom ponašanju ili sumnji na kontaminaciju iz okoliša zbog kojih nije sastavilo izjavu u skladu sa stava (4) ovog Poglavlja.
  - (6) Ako u određenom slučaju nema obučenog lica koje bi obavilo pregled iz stava (2) ovog Poglavlja, zajedno s tijelom mora se poslati glava (osim kljova i rogova) i svi unutrašnji organi osim želuca i crijeva.
  - (7) Hlađenje mora početi u razumnom roku od trenutka odstrjela i njime se mora postići temperatura u svim dijelovima mesa od najviše 7°C. Ukoliko to dopuštaju klimatski uslovi, nije potrebno aktivno hlađenje.
  - (8) Tokom prijevoza do objekata za obradu divljači mora se izbjegavati držanje lovine na hrpi.
  - (9) Krupna slobodno živeća divljač koja je isporučena objektu za obradu divljači mora se predati nadležnom organu entiteta ili Brčko Distrikta na pregled.
  - (10) Pored toga, krupnoj slobodno živećoj divljači s koje nije skinuta koža može se skinuti koža i takva se divljač može staviti u promet jedino:
    - a) ako se prije skidanja kože divljač skladišti i obrađuje odvojeno od druge hrane i ako nije zamrznuta, i
    - b) ako se nakon skidanja kože divljač podvrgne završnom pregledu u skladu s Pravilnikom o organizaciji službenih kontrola proizvoda životinjskog porijekla namijenjenih ishrani ljudi.
  - (11) Pravila koja su utvrđena u Poglavlju V. i Odjeljku I. ovog Priloga primjenjuju se na rasijecanje i otkoštavanje krupne slobodno živeće divljači.

#### **POGLAVLJE III: POSTUPANJE SA SITNOM SLOBODNO ŽIVUĆOM DIVLJAČI**

- (1) Obučeno lice mora obaviti pregled kako bi utvrdilo sve promjene koje bi mogle ukazivati da meso predstavlja opasnost za zdravlje. Pregled se mora obaviti što je prije moguće nakon odstrjela.
- (2) Ako se tokom pregleda otkriju ne prirodne promjene i neobičajeno ponašanje prije odstrjela ili sumnja na kontaminaciju okoliša, obučeno lice mora obavijestiti nadležni organ entiteta ili Brčko Distrikta.
- (3) Meso sitne slobodno živeće divljači smije se staviti na tržište jedino ako se tijelo preveze u objekt za obradu divljači što je moguće prije nakon pregleda iz stava (1) ovog Poglavlja.
- (4) Hlađenje mora početi u razumnom roku od trenutka odstrjela i mora se postići temperatura u svim dijelovima

- mesa od najviše 4°C. Ukoliko to dopuštaju klimatski uslovi, nije potrebno aktivno hlađenje.
- (5) Evisceracija se mora obaviti ili završiti po dolasku u objekt za obradu divljači, bez nepotrebnog odgađanja, osim ukoliko je nadležni organ entiteta ili Brčko Distrikta dopustio drugačije.
  - (6) Sitna slobodno živuća divljač koja je isporučena objektu za obradu divljači mora se pokazati nadležnom organu entiteta ili Brčko Distrikta na pregled.
  - (7) Pravila koja su utvrđena u Poglavlju V. i Odjeljku II. ovog Priloga primjenjuju se na rasijecanje i otkoštavanje sitne slobodno živuće divljači.

**ODJELJAK V: MLJEVENO MESO, MESNI PRIPRAVCI I MAŠINSKO OTKOŠTENO MESO (MOM)**  
**POGLAVLJE I: ZAHTJEVI ZA PROIZVODNE OBJEKTE**

Odgovorna lica koja vode objekte za proizvodnju mljevenog mesa, mesnih pripravaka ili mašinsko otkoštenog mesa (MOM) moraju osigurati da ti objekti:

- a) budu izgrađeni tako da se spriječi kontaminacija mesa i proizvoda, naročito:
  1. omogućujući kontinuirano odvijanje poslova, ili
  2. osiguravajući razdvojenost između različitih proizvodnih serija;
- b) raspoložu prostorijama za odvojeno skladištenje upakiranog i neupakiranog mesa i proizvoda, osim ako se skladište u različito vrijeme ili na takav način da materijal za pakiranje i metoda skladištenja ne mogu biti izvor kontaminacije mesa ili proizvoda;
- c) raspoložu prostorijama koje su opremljene tako da se osigura ispunjavanje zahtjeva u pogledu temperature utvrđenih u Poglavlju III. ovog Priloga,
- d) raspoložu opremom za pranje ruku osoblja koje rukuje neupakiranim mesom i proizvodima, čije su slavine takve da sprječavaju širenje kontaminacije, i
- e) raspoložu opremom za dezinfekciju alata vrućom vodom od najmanje 82°C ili alternativnim sistemom s istim učinkom.

**POGLAVLJE II: USLOVI KOJE MORAJU ISPUNJAVATI SIROVINE**

Subjekti u poslovanju s hranom koji proizvode mljeveno meso, mesne pripravke ili mašinsko otkošteno meso (MOM) moraju osigurati da sirovine koje se upotrebljavaju ispunjavaju sljedeće uslove:

- a) sirovine koje se upotrebljavaju za pripremanje mljevenog mesa moraju ispunjavati sljedeće uslove:
  1. moraju zadovoljavati zahtjeve za svježe meso,
  2. moraju poticati od kosturnih mišića, uključujući i pripadajuća masna tkiva,
  3. ne smiju poticati od:
    - (i) otpadaka koji nastaju pri rasijecanju i rezanju mesa (osim cijelih komada mišića),
    - (ii) mašinsko otkoštenog mesa,
    - (iii) mesa koje sadrži dijelove kostiju ili kožu, ili
    - (iv) mesa glave osim mišića za žvakanje, nemišićnog dijela *linee albe*, područja *carpusa* i *tarsusa*, strugotina kostiju te mišića *dijafragme* (osim ako je uklonjena seroza).
- b) sljedeće se sirovine smiju upotrebljavati za pripremanje mesnih pripravaka:
  1. svježe meso,

2. meso koje ispunjava zahtjeve iz tačke a) ovog Poglavlja: i
3. ako mesni pripravak očito nije namijenjen za potrošnju bez prethodne toplinske obrade:
  - (i) meso dobijeno mljevenjem ili usitnjavanjem mesa koje ispunjava zahtjeve iz tačke a) osim zahtjeva iz tačke a) alineje 3 (i) ovog Poglavlja, i
  - (ii) mašinski otkošteno meso (MOM) koje ispunjava zahtjeve iz tačke d) alineje 4. Poglavlja III. ovog Odjeljka.
- c) meso koje se upotrebljava za proizvodnju mašinski otkošenog mesa mora ispunjavati sljedeće uslove:
  1. mora ispunjavati zahtjeve za svježe meso,
  2. Sirovine koje se ne smiju upotrebljavati za proizvodnju mašinski otkošenog mesa (MOM) su:
    - (i) od peradi: noge, koža vrata i glava, i
    - (ii) od ostalih životinja: kosti glave, noge, repovi, femur, tibia, fibula, humerus, radius i ulna.

**POGLAVLJE III: HIGIJENA TOKOM I NAKON PROIZVODNJE**

- (1) Subjekti u poslovanju s hranom koji proizvode mljeveno meso, mesne pripravke ili mašinski otkošteno meso (MOM) moraju osigurati ispunjavanje sljedećih zahtjeva:
  - a) obrada mesa mora biti tako organizirana da se spriječi ili što je moguće više smanji kontaminacija. U tu svrhu, subjekti u poslovanju s hranom moraju naročito osigurati da se korišteno meso:
    1. održava na temperaturi od najviše 4°C za perad, 3°C za jestive klaoničke proizvode i 7°C za ostalo meso, i
    2. donosi u prostoriju za pripremanje postupno prema potrebi.
  - b) sljedeći se zahtjevi primjenjuju na proizvodnju mljevenog mesa i mesnih pripravaka:
    1. ukoliko nadležni organ entiteta ili Brčko Distrikta ne dopusti otkoštavanje neposredno prije mljevenja, zamrznuto ili duboko zamrznuto meso koje se upotrebljava za pripremanje mljevenog mesa ili mesnih pripravaka mora se otkostiti prije zamrzavanja. Ono može biti uskladišteno samo tokom ograničenog perioda.
    2. ukoliko se priprema od rashlađenog mesa, mljeveno meso se mora pripremiti:
      - (i) u roku od najviše tri dana od klanja ako se radi o peradi,
      - (ii) u roku od najviše šest dana od klanja ako se radi o drugim životinjama, a ne o peradi, ili
      - (iii) u roku od najviše 15 dana od klanja životinja ako se radi o otkoštenoj, vakuumski upakiranoj govedini i teletini.
  - c) odmah nakon proizvodnje, mljeveno meso i mesni pripravci moraju se umotati i ambalažirati te:
    1. rashladiti do unutrašnje temperature od najviše 2°C za mljeveno meso i 4°C za mesne pripravke, ili
    2. zamrznuti do unutrašnje temperature od najviše -18°C.
    3. temperaturni uslovi iz alineja 1. i 2. ove tačke moraju se održavati tokom uskladištenja i prijevoza.

- d) sljedeći se zahtjevi primjenjuju na proizvodnju i upotrebu mašinski otkošenog mesa (MOM) koje se proizvodi tehnikama koje ne mijenjaju strukturu kostiju što se upotrebljavaju za proizvodnju mašinski otkošenog mesa i u kojem udio kalcija nije značajno veći od onoga u mljevenom mesu:
1. sirovine za otkoštavanje koje potiču iz klaonice na licu mjesta ne smiju biti starije od sedam dana, u protivnom, sirovine za otkoštavanje ne smiju biti starije od pet dana a trupovi peradi ne smiju biti stariji od tri dana,
  2. mehaničko otkoštavanje mora se obaviti odmah nakon odvajanja kostiju,
  3. ako se ne upotrijebi odmah po dobijanju, mašinski otkošteno meso mora se umotati ili ambalažirati te rashladiti do temperature od najviše 2°C ili zamrznuti do unutrašnje temperature od najviše -18°C. Ovi se temperaturni uslovi moraju održavati tokom uskladištenja i prijevoza,
  4. ako je subjekt u poslovanju s hranom obavio analizu koja pokazuje da mašinski otkošteno meso zadovoljava mikrobiološke kriterije za mljeveno meso koji su utvrđeni u skladu s Pravilnikom o higijeni hrane, ono se smije upotrijebiti u mesnim pripravcima koji očito nisu namijenjeni za potrošnju bez prethodne toplinske obrade te u mesnim proizvodima,
  5. mašinski otkošteno meso za koje je dokazano da ne zadovoljava kriterije iz alineje 4. ove tačke smije se upotrebljavati jedino za proizvodnju toplinski obrađenih mesnih proizvoda u objektima koji su odobreni u skladu s ovim Pravilnikom,
- e) sljedeći se zahtjevi primjenjuju na proizvodnju i upotrebu mehanički otkošenog mesa proizvedenog tehnikama drugačijim od onih koje se spominju u tački d) ovog Poglavlja.
1. sirovine za otkoštavanje koje potiču iz klaonice na licu mjesta ne smiju biti starije od sedam dana, u protivnom, sirovine za otkoštavanje ne smiju biti starije od pet dana a trupovi peradi ne smiju biti stariji od tri dana,
  2. ako se mehaničko otkoštavanje ne obavlja odmah nakon odvajanja kostiju, kosti koje sadrže dijelove mesa moraju se skladištiti i prevoziti pri temperaturi od najviše 2°C ili, ako su zamrznuti, pri temperaturi od najviše -18°C,
  3. kosti koje sadrže dijelove mesa, a koje su dobijene od zamrznutih trupova, ne smiju se ponovo zamrznuti,
  4. ako se ne upotrijebi u roku od jednog sata od dobijanja, mehanički otkošteno meso mora se odmah rashladiti do temperature od najviše 2°C,
  5. ukoliko se, nakon hlađenja, mašinski otkošteno meso ne preradi u roku od 24 sata, ono se mora zamrznuti u roku od 12 sati od proizvodnje te u roku od šest sati mora postići unutrašnju temperaturu od najviše -18°C,
  6. zamrznuto mašinsko otkošteno meso mora se umotati ili ambalažirati prije uskladištenja ili prijevoza, ne smije se skladištiti duže od tri mjeseca, a tokom uskladištenja i prijevoza mora se održavati pri temperaturi od najviše -18°C,
  7. mehaničko otkošteno meso smije se upotrebljavati jedino za proizvodnju termički obrađenih mesnih proizvoda u objektima koji su odobreni u skladu s ovim Pravilnikom.
- f) nakon što se jednom odmrzne, mljeveno meso, mesni pripravci i mašinsko otkošteno meso ne smije se ponovo zamrzavati.

#### POGLAVLJE IV: OZNAČAVANJE

- (1) Pored zahtjeva u skladu s Pravilnikom o općem deklariranju ili označavanju upakirane hrane ("Službeni glasnik BiH", broj 87/08), subjekti u poslovanju s hranom moraju osigurati ispunjavanje zahtjeva iz stava (2) ovog Poglavlja i u onoj mjeri u kojoj to zahtijevaju propisi države na čijoj teritoriji se proizvod stavlja na tržište.
- (2) Pakiranja koja su namijenjena isporuci krajnjem potrošaču, a koja sadrže mljeveno meso peradi ili kopitara ili mesne pripravke koji sadrže mašinski otkošteno meso, moraju imati oznaku na kojoj je navedeno da se ti proizvodi trebaju termički obraditi prije upotrebe.

#### ODJELJAK VI: MESNI PROIZVODI

- (1) Subjekti u poslovanju s hranom moraju osigurati da se pri pripremanju mesnih proizvoda ne upotrebljava sljedeće:
  - a) spolni organi ženki ili mužjaka, osim testisa,
  - b) mokraćni organi, osim bubrega i mjehura,
  - c) hrskavica grkljana, dušnika i ekstralobularnih bronhija,
  - d) oči i očni kapci,
  - e) vanjski slušni hodnik,
  - f) roževina, i
  - g) kod peradi: glava (osim krijeste i ušiju, podvoljka i mesnatih izraslina), jednjak, voljka, crijeva i spolni organi.
- (2) Svo meso, uključujući mljeveno meso i mesne pripravke, koje se upotrebljava za proizvodnju mesnih proizvoda mora ispunjavati zahtjeve za svježe meso. Mljeveno meso i mesni pripravci koji se upotrebljavaju za proizvodnju mesnih proizvoda ne moraju ispunjavati ostale posebne zahtjeve iz Odjeljka V. ovog Priloga.

#### ODJELJAK VII: ŽIVI ŠKOLJKAŠI

- (1) Ovaj Odjeljak se primjenjuje na žive školjkaše. Izuzimajući odredbe o pročišćavanju, on se primjenjuje i na žive bodljaše, plaštaše i morske puževe. Odredbe o razvrstavanju proizvodnih područja utvrđenih u dijelu A, Poglavlja II., ovog Odjeljka ne primjenjuju se na morske puževe koji nisu životinje koje se hrane preko filtera.
- (2) Poglavlja od I. do VIII. primjenjuju se na životinje ulovljene u proizvodnim područjima koja je nadležni organ entiteta ili Brčko Distrikta razvrstao u skladu s Pravilnikom o organizaciji službenih kontrola proizvoda životinjskog porijekla namijenjenih ishrani ljudi. Poglavlje IX. primjenjuje se na školjkaše i češljače (*pectinidae*) ulovljene izvan tih područja.
- (3) Poglavlja V., VI., VIII. i IX. te stav (4) Poglavlja VII. primjenjuju se na maloprodaju.
- (4) Zahtjevi ovog Odjeljka nadopunjuju zahtjeve utvrđene Pravilnikom o higijeni hrane:
  - a) ako se radi o poslovima koji se obavljaju prije dolaska školjkaša u otpremni centar ili centar za pročišćavanje, oni nadopunjuju zahtjeve utvrđene u Prilogu I. tog Pravilnika,
  - b) ako se radi o drugim poslovima, oni nadopunjuju zahtjeve utvrđene u Prilogu II. tog Pravilnika.



**POGLAVLJE I: OPĆI USLOVI ZA STAVLJANJE U PROMET ŽIVIH ŠKOLJKAŠA**

- (1) Živi školjkaši se smiju staviti na tržište u svrhu maloprodaje jedino preko otpremnog centra gdje se mora staviti identifikacijska oznaka u skladu s Poglavljem VII. ovog Odjeljka.
- (2) Subjekti u poslovanju s hranom smiju prihvatiti serije živih školjkaša jedino ako su ispunjeni zahtjevi vezani uz dokumentaciju koji su utvrđeni u st. (3) do (7) ovog Poglavlja.
- (3) Kad god subjekt u poslovanju s hranom premješta seriju živih školjkaša iz objekata u objekt, sve do dolaska serije u otpremni centar ili objekt za preradu seriju mora pratiti propisana propratna dokumentacija.
- (4) Propisana propratna dokumentacija mora biti napisana na najmanje jednom službenom jeziku koji je u upotrebi u Bosni i Hercegovini te mora sadržavati najmanje one podatke koji se navode u daljnjem tekstu.
  - a) ako se radi o seriji živih školjkaša koja se šalje iz proizvodnog područja, propisana propratna dokumentacija mora sadržavati najmanje sljedeće podatke:
    1. ime i adresu sakupljača,
    2. datum sakupljanja/izlovljavanja,
    3. lokaciju proizvodnog područja opisanu što je moguće detaljnije ili označenu brojevanom šifrom,
    4. zdravstveni status proizvodnog područja,
    5. vrstu i količinu školjkaša, i
    6. odredište serije.
  - b) ako se radi o seriji živih školjkaša koja se šalju iz područja za ponovno polaganje, propisana propratna dokumentacija mora sadržavati najmanje one podatke koji se navode u stavu (4) tački a) ovog Poglavlja, te sljedeće podatke:
    1. lokaciju područja za ponovno polaganje, i
    2. trajanje ponovnog polaganja.
  - c) ako se radi o seriji živih školjkaša koje se šalju iz centra za pročišćavanje, propisana propratna dokumentacija mora sadržavati najmanje one podatke koji se navode u stavu (4) tački a) ovog Poglavlja te sljedeće podatke:
    1. adresu centra za pročišćavanje,
    2. trajanje pročišćavanja, i
    3. datume na koje je serija ušla i napustila centar za pročišćavanje.
- (5) Subjekti u poslovanju s hranom koji šalju serije živih školjkaša moraju popuniti odgovarajuće rubrike u propisanoj propratoj dokumentaciji tako da to bude lako čitljivo i da se ne može mijenjati. Subjekti u poslovanju s hranom koji zaprimaju serije moraju pri prijemu serije na ispravu otisnuti pečat s datumom ili na drugi način zabilježiti datum prihvata.
- (6) Subjekti u poslovanju s hranom moraju čuvati kopiju propisane propratne dokumentacije za svaku poslanu i zaprimljenu seriju najmanje dvanaest mjeseci od otpreme ili zaprimanja serije ili onoliko dugo koliko odredi nadležni organ entiteta ili Brčko Distrikta.
- (7) Ukoliko nadležni organ entiteta ili Brčko Distrikta dopusti, propisana propratna dokumentacija nije potrebna:
  - a) ako osoblje koje sakuplja žive školjkaše istovremeno zaprimanja vodi i otpremni centar, centar za pročišćavanje, područje za ponovno polaganje ili objekt za preradu koji zaprima žive školjkaše, i
  - b) ako isti nadležni organ entiteta ili Brčko Distrikta nadzire sve dotične objekte.

**POGLAVLJE II: HIGIJENSKI ZAHTJEVI ZA PROIZVODNJU I SAKUPLJANJE/ IZLOVLJAVANJE ŽIVIH ŠKOLJKAŠA**

Dio A. Zahtjevi za proizvodna područja

- (1) Sakupljači mogu sakupljati/izlovljavati žive školjkaše jedino na proizvodnim područjima koja imaju utvrđenu lokaciju i granice te koje je nadležni organ entiteta ili Brčko Distrikta razvrstao – prema potrebi u saradnji sa subjektima u poslovanju s hranom - u razrede A, B ili C u skladu s Pravilnikom o organizaciji službenih kontrola proizvoda životinjskog porijekla namijenjenih ishrani ljudi.
- (2) Subjekti u poslovanju s hranom smiju staviti na tržište žive školjkaše namijenjene direktnoj ljudskoj ishrani koji su sakupljeni/izlovljeni u proizvodnom područja iz razreda A jedino ako ti školjkaši ispunjavaju zahtjeve iz Poglavlja V. ovog Odjeljka.
- (3) Subjekti u poslovanju s hranom smiju staviti na tržište žive školjkaše namijenjene ljudskoj ishrani koji su sakupljeni/izlovljeni u proizvodnom područja iz razreda B jedino nakon njihove obrade u centru za pročišćavanje ili nakon ponovnog polaganja.
- (4) Subjekti u poslovanju s hranom smiju staviti na tržište žive školjkaše namijenjene ljudskoj ishrani koji su sakupljeni/izlovljeni u proizvodnom područja iz razreda C jedino nakon što su oni bili tokom daljnjeg perioda ponovno položeni u skladu s Dijelom C ovog Poglavlja.
- (5) Nakon pročišćavanja ili ponovnog polaganja, živi školjkaši iz proizvodnih područja iz razreda B ili C moraju zadovoljavati sve zahtjeve iz Poglavlja V. ovog Odjeljka. Živi školjkaši iz tih područja koji nisu bili pročišćeni ili ponovo položeni smiju se poslati u objekt za preradu u kojem se moraju obraditi kako bi se uklonili patogeni mikroorganizmi, nakon što se, prema potrebi, u istom ili drugom objektu ukloni pijesak, mulj i blato. Dopuslene metode obrade su:
  - a) sterilizacija u hermetički zatvorenim kontejnerima, i
  - b) termička obrada koja uključuje:
    1. uranjanje u kipuću vodu toliko dugo koliko je potrebno da se unutrašnja temperatura mesa mekušca podigne na najmanje 90°C te održavanje te minimalne temperature kroz periode od najmanje 90 sekundi,
    2. kuhanje u vremenu od tri do pet minuta u zatvorenom prostoru u kojem je temperatura između 120 i 160°C, a pritisak između 2 i 5 kg/cm<sup>2</sup>, nakon čega se odvaja ljuštura od mesa, a meso zamrzava do temperature od -20°C u središtu proizvoda, i
    3. izlaganje pari pod pritiskom u zatvorenoj posudi pri čemu se moraju ispuniti zahtjevi vezani uz vrijeme kuhanja i unutrašnju temperaturu mesa mekušca koji su navedeni pod (i) ove tačke. Mora se primijeniti priznata metodologija. Ujednačena raspodjela topline mora se provjeriti postupcima koji se temelje na principima HACCP sistema.
- (6) Subjekti u poslovanju s hranom ne smiju proizvoditi niti sakupljati/izlovljavati žive školjkaše u područjima koje nadležni organ entiteta ili Brčko Distrikta nije razvrstao u razrede ili koja nisu prikladna zbog zdravstvenih razloga. Subjekti u poslovanju s hranom moraju uzimati u obzir sve bitne podatke vezane uz prikladnost područja za proizvodnju i sakupljanje/izlovljavanje, uključujući i podatke dobijene vlastitim kontrolama ili od nadležnog organa entiteta ili Brčko Distrikta. Oni moraju koristiti te

podatke, naročito one o ekološkim i vremenskim uslovima, kako bi odredili odgovarajući način obrade sakupljenih/izlovljenih serija.

Dio B. Zahtjevi za sakupljanje/izlovljavanje i rukovanje nakon sakupljanja/izlovljavanja

Subjekti u poslovanju s hranom koji sakupljaju/izlovljavaju žive školjkaše ili njima rukuju odmah nakon sakupljanja/izlovljavanja moraju osigurati ispunjavanje sljedećih zahtjeva:

- a) tehnike sakupljanja/izlovljavanja i kasnije rukovanje ne smiju uzrokovati naknadnu kontaminaciju ili pretjerano oštećenje ljuštore ili tkiva živih školjkaša niti dovesti do bilo kakve promjene koja bi značajno uticala na mogućnost njihovog pročišćavanja, prerade ili ponovnog polaganja. Subjekti u poslovanju s hranom naročito:
  1. moraju na odgovarajući način zaštititi žive školjkaše od drobljenja, ogrebotina ili vibracija,
  2. ne smiju izlagati žive školjkaše ekstremnim temperaturama,
  3. ne smiju ponovo uranjati žive školjkaše u vodu koja bi mogla uzrokovati dodatnu kontaminaciju, i
  4. ako se održavanje obavlja na prirodnim prostorima, moraju koristiti samo ona područja koja je nadležni organ entiteta ili Brčko Distrikta svrstao u razred A.
- b) prijevozna sredstva moraju imati odgovarajući odvod otpadnih voda, moraju biti opremljena tako da osiguravaju najbolje moguće uslove za preživljavanje te moraju pružati efikasnu zaštitu od kontaminacije.

Dio C. Zahtjevi za ponovno polaganje živih školjkaša

Subjekti u poslovanju s hranom koji ponovo polažu žive školjkaše moraju osigurati ispunjavanje sljedećih zahtjeva:

- a) subjekti u poslovanju s hranom smiju koristiti samo ona područja koja je nadležni organ entiteta ili Brčko Distrikta odobrio za polaganje živih školjkaša. Granice područja moraju biti jasno označene plutačama, stubovima ili drugim pričvršćenim sredstvima. Kako bi se opasnost od širenja kontaminacije svela na najmanju moguću mjeru, mora postojati minimalna udaljenost između pojedinih područja za ponovno polaganje, kao i između područja za ponovno polaganje i proizvodnih područja;
- b) uslovi ponovnog polaganja moraju osiguravati optimalne uslove za pročišćavanje. Subjekti u poslovanju s hranom naročito:
  1. moraju primjenjivati one tehnike rukovanja živim školjkašima namijenjenim ponovnom polaganju koje školjkašima omogućuju ponovnu uspostavu ishrane putem filtriranja nakon uranjanja u prirodne vode,
  2. ne smiju ponovo polagati žive školjkaše tako gusto da to onemogućuje pročišćavanje,
  3. moraju držati žive školjkaše uronjene u morsku vodu u području za ponovno polaganje tokom odgovarajućeg perioda koje se utvrđuje zavisno o temperaturi vode, pri čemu ti periodi moraju trajati najmanje dva mjeseca, osim ako nadležni organ entiteta ili Brčko Distrikta odobri kraće periode na temelju analize rizika koju je proveo subjekt u poslovanju s hranom, i

4. moraju osigurati da pojedina mjesta za polaganje unutar područja za ponovno polaganje budu dovoljno odvojena kako bi se spriječilo miješanje serija, mora se koristiti sistem "sve unutra, sve van" tako da se nova serija ne može unijeti prije nego se ukloni cijela prethodna serija.

- c) subjekti u poslovanju s hranom koji rukovode područjima za ponovno polaganje moraju, u svrhu pregleda od strane nadležnog organa entiteta ili Brčko Distrikta, voditi trajnu evidenciju o porijeklu živih školjkaša, periodima ponovnog polaganja, korištenim područjima ponovnog polaganja i kasnijem određivanju serije nakon ponovnog polaganja.

### **POGLAVLJE III: KONSTRUKCIJSKI ZAHTEJEVI ZA OTPREMNE CENTRE I CENTRE ZA PROČIŠĆAVANJE**

- (1) Objekti na kopnu moraju biti smješteni na lokaciji koja nije ugrožena poplavama zbog uobičajene visoke plime ili oticanja iz okolnih područja.
- (2) Bazeni i kontejneri za vodu moraju ispunjavati sljedeće zahtjeve:
  - a) unutrašnje površine moraju biti glatke, čvrste, nepromočive te se moraju lako čistiti,
  - b) moraju biti tako izgrađeni da omogućuju potpuno oticanje vode,
  - c) svi otvori za dovod vode moraju se nalaziti na mjestu koje sprječava kontaminaciju vode.
- (3) Pored toga, u centrima za pročišćavanje, kontejneri za pročišćavanje moraju odgovarati količini i vrsti proizvoda koji se pročišćavaju.

### **POGLAVLJE IV: HIGIJENSKI ZAHTEJEVI ZA CENTRE ZA PROČIŠĆAVANJE I OTPREMNE CENTRE**

Dio A. Zahtjevi za centre za pročišćavanje

Subjekti u poslovanju s hranom koji pročišćavaju žive školjkaše moraju osigurati ispunjavanje sljedećih uslova:

- a) prije pročišćavanja, živi se školjkaši moraju čistom vodom isprati od mulja i nakupljene nečistoće;
- b) rad sistema za pročišćavanje mora omogućiti živim školjkašima da brzo uspostave i zadrže ishranu putem filtriranja, da izluče ostatke kontaminacije uzrokovane otpadnim vodama, da se ponovo ne kontaminiraju i da nakon pročišćavanja budu sposobne ostati žive i u dobrom stanju za pakiranje, skladištenje i prijevoz prije stavljanja u promet;
- c) količina živih školjkaša koji se pročišćuju ne smije premašivati kapacitet centra za pročišćavanje. Postupak pročišćavanja živih školjkaša mora neprekidno trajati toliko dugo koliko je potrebno da se ispune zdravstvene norme iz Poglavlja V. i mikrobiološki kriteriji utvrđeni u skladu s Pravilnikom o higijeni hrane;
- d) ukoliko se u bazenu za pročišćavanje nalazi više serija živih školjkaša, one moraju pripadati istoj vrsti, a trajanje postupka mora se temeljiti na vremenu potrebnom za seriju koja zahtijeva najduže pročišćavanje;
- e) kontejneri koji se rabe za držanje živih školjkaša u sistemima za pročišćavanje moraju biti napravljeni tako da omogućuju protok čiste morske vode. Debljina naslaga živih školjkaša ne smije spriječiti otvaranje ljuštore tokom pročišćavanja;

- f) u bazenu za pročišćavanje u kojem je u toku pročišćavanje živih školjkaša ne smiju se držati rakovi, ribe ili druge morske vrste;
- g) svako pakiranje koje sadrži pročišćene žive školjkaše i koje se šalje otpremnom centru mora biti označeno etiketom koja potvrđuje da su svi školjkaši pročišćeni.

#### Dio B. Zahtjevi za otpremne centre

Subjekti u poslovanju s hranom koji vode otpremne centre moraju osigurati ispunjavanje sljedećih zahtjeva:

- a) rukovanje živim školjkašima, naročito njihovo održavanje, mjerenje, pakiranje i ambalaziranje ne smije uzrokovati kontaminaciju proizvoda ili uticati na vitalnost mekušaca;
- b) prije otpremanja, ljuštura živih školjkaša moraju se temeljito isprati čistom vodom;
- c) živi školjkaši moraju poticati iz:
  1. proizvodnog područja iz razreda A,
  2. područja za ponovno polaganje,
  3. centra za pročišćavanje, ili
  4. drugog otpremnog centra.
- d) zahtjevi koji su utvrđeni u tač. a) i b) ovog Poglavlja primjenjuju se i na otpremne centre smještene na brodovima. Mekušci kojima se rukuje u tim centrima moraju poticati iz proizvodnog područja A ili iz područja za ponovno polaganje.

#### POGLAVLJE V: ZDRAVSTVENE NORME ZA ŽIVE ŠKOLJKAŠE

- (1) Pored osiguranja usklađenosti s mikrobiološkim kriterijima utvrđenim u skladu s Pravilnikom o higijeni hrane, subjekti u poslovanju s hranom moraju osigurati da živi školjkaši koji se stavljaju u promet za ljudsku potrošnju ispunjavaju norme utvrđene u ovom Poglavlju.
- (2) Živi školjkaši moraju imati organoleptičke osobine svojstvene svježim i vitalnim školjkašima, ljuštura ne smije biti prljava, moraju odgovarajući zvuk prilikom perkusije i normalnu količinu intravalvularne tečnosti.
- (3) Živi školjkaši ne smiju sadržavati morske biotoksine u ukupnim količinama (mjereno u cijelom tijelu ili pojedinim jestivim dijelovima) koje prelaze sljedeće granične vrijednosti:
  - a) za biotoksine koji uzrokuje paralizu (Paralytic Shellfish Poison - PSP): 800 mikrograma na kilogram,
  - b) za otrov koji uzrokuje gubitak pamćenja (Amnesic Shellfish Poison - ASP): 20 miligrama domoinske kiseline na kilogram,
  - c) za okadainsku kiselinu, dinofizistoksine i pektenotoksine zajedno: 160 mikrograma ekvivalenta okadainske kiseline na kilogram,
  - d) za jesotoksine: 1 miligram ekvivalenta jesotoksina na kilogram, i
  - e) za azaspiracide: 160 mikrograma ekvivalenta azaspiracida na kilogram.

#### POGLAVLJE VI: UMOTAVANJE I PAKIRANJE ŽIVIH ŠKOLJKAŠA

- (1) Kamenice se moraju umotavati ili pakirati tako da njihov konkavni dio ljuštura bude okrenut prema dolje.
- (2) Sva pakiranja živih školjkaša koja napuštaju centre isporuke ili se šalju drugom centru moraju biti zatvorena. Pakiranja živih školjkaša namijenjena direktnoj maloprodaji moraju biti zatvorena, sve do prodaje krajnjem potrošaču.

#### POGLAVLJE VII: IDENTIFIKACIJSKA OZNAKA I DEKLARACIJA

- (1) Deklaracija, uključujući i identifikacijsku oznaku, mora biti vodootporna.
- (2) Pored općih zahtjeva vezanih uz identifikacijsku oznaku koji su navedeni u Prilogu II., Odjeljka I. ovog Pravilnika, deklaracija mora sadržavati i sljedeće podatke:
  - a) vrsta školjkaša (uobičajeni naziv i naučni naziv), i
  - b) datum pakiranja, pri čemu se obavezno navodi dan i mjesec.
- (3) Odstupajući od Pravilnika o općem deklariranju ili označavanju upakirane hrane rok trajanja se može zamijeniti tekстом: "Ove životinje moraju biti žive u trenutku prodaje".
- (4) Deklaraciju pričvršćenu na pakiranje živih školjkaša koje nisu u pojedinačnim pakiranjima direktno namijenjenim potrošaču, trgovac na malo mora čuvati najmanje 60 dana nakon što razdijeli sadržaj pakiranja.

#### POGLAVLJE VIII: OSTALI ZAHTJEVI

- (1) Subjekti u poslovanju s hranom koji skladište i prevoze žive školjkaše moraju osigurati da se one čuvaju na temperaturi koja ne utiče štetno na zdravstvenu ispravnost hrane ili njihovu vitalnost.
- (2) Nakon što se upakira za prodaju na malo i napuste otpremni centar, živi školjkaši se ne smiju ponovo uranjati u vodi niti prskati vodom.

#### POGLAVLJE IX. POSEBNI USLOVI ZA ČEŠLJAČE (PECTINIDAE) I MORSKE PUŽEVE KOJI SE NE HRANE PREKO FILTERA IZLOVLJENE IZVAN PROIZVODNIH PODRUČJA KOJA SU RAZVRSTANA U PROIZVODNE RAZREDE

Subjekti u poslovanju s hranom koji sakupljaju/izlovljavaju češljače (*pectinidae*) i morske puževe koji se ne hrane preko filtera izvan proizvodnih područja razvrstanih u razrede ili koji rukuju tim češljačima i morskim puževima moraju ispunjavati sljedeće uslove:

- a) češljače (*pectinidae*) i morski puževi, koji se ne hrane preko filtera, se ne smiju staviti u promet ukoliko nisu sakupljene/izlovljene u skladu s Dijelom B. Poglavlja II. ovog Odjeljka i ukoliko ne ispunjavaju norme utvrđene u Poglavlju V. ovog Odjeljka, što se dokazuje sistemom samokontrola;
- b) pored toga, ako podaci dobijeni službenim programima praćenja stanja omogućuju nadležnom organu entiteta ili Brčko Distrikta da, po potrebi u saradnji sa subjektima u poslovanju s hranom, razvrsta ribolovna područja, odredbe Dijela A., Poglavlja II. ovog Odjeljka po analogiji se primjenjuju i na češljače (*pectinidae*);
- c) češljači (*pectinidae*) i morski puževi, koji se ne hrane preko filtera, namijenjeni ishrani ljudi smiju se staviti na tržište jedino preko berze riba, otpremnog centra ili objekata za preradu. Ukoliko rukuju češljačima (*pectinidae*) i morskim puževima, koji se ne hrane preko filtera, odgovorna lica koja vode takve objekte moraju o tome obavijestiti nadležni organ entiteta ili Brčko Distrikta i, ukoliko se radi o otpremnom centru, moraju ispunjavati odgovarajuće uslove iz Poglavlja III. i IV. ovog Odjeljka.
- d) subjekti u poslovanju s hranom koji rukuju češljačima (*pectinidae*) i živim morskim puževima, koji se ne hrane preko filtera, moraju ispunjavati:
  1. uslove u pogledu dokumentacije koja je propisana u st. (3) do (7) Poglavlja I. ovog

- Odjeljka, ukoliko su primjenjivi. U tom slučaju, u propisanoj propratnoj dokumentaciji mora biti jasno navedena lokacija područja na kojem su češljače (*pectinidae*) i/ili živi morski puževi, izlovljeni, ili
2. uslove propisane stavom (2) Poglavlja VI. ovog Odjeljka koji se odnosi na zatvaranje ambalaže sa živim češljačima (*pectinidae*) i živim morskim puževima namijenjenim maloprodaji, uključujući i uslove iz Poglavlja VII. ovog Odjeljka po pitanju identifikacijskih oznaka i etiketa.

#### ODJELJAK VIII: PROIZVODI RIBARSTVA

- (1) Ovaj Odjeljak se ne primjenjuje na školjkaše, bodljaše, plaštaše i morske puževe ukoliko se stavljaju na tržište u živom stanju. Izuzimajući Poglavlja I. i II., ovaj Odjeljak se primjenjuje na te životinje ukoliko se one ne stavljaju na tržište u živom stanju, te u tom slučaju one moraju biti dobijene u skladu s Odjeljkom VII. ovog Priloga. Ovaj se Odjeljak primjenjuje na odmrznute neprerađene proizvode ribarstva i svježe riblje proizvode u čiju hranu se dodaju aditivi u skladu s važećim propisima.
- (2) Dijelovi, A., C. i D. Poglavlja III., Dio A. Poglavlja IV. i Poglavlje V. ovog Odjeljka se primjenjuju u maloprodaji.
- (3) Zahtjevi iz ovog Odjeljka nadopunjavaju zahtjeve utvrđene Pravilnikom o higijeni hrane:
- a) ako se radi o objektima, uključujući brodove, koji se bave primarnom proizvodnjom i pratećim djelatnostima, oni nadopunjuju zahtjeve iz Priloga I. Pravilnika o higijeni hrane,
- b) ako se radi o drugim objektima, uključujući brodove, oni nadopunjuju zahtjeve iz Priloga II. Pravilnika o higijeni hrane.
- c) u slučaju snabdijevanja vodom, oni nadopunjuju zahtjeve iz Priloga II., Poglavlja VII. Pravilnika o higijeni hrane, čista morska voda može se koristiti za rukovanje i pranje ribljih proizvoda, proizvodnju leda koja se koristi za rashlađivanje proizvoda ribarstva i brzo hlađenje ljuskara i mekušaca nakon kuhanja.
- (4) Odstupajući od stava (3) tačke a), tačka 7. dio A Prilog I. Pravilnika o higijeni hrane ne mora se odnositi na operatore koji se bave malim obalnim ribolovom u skladu s posebnim propisima, koji obavljaju svoje aktivnosti u periodima kraćim od 24 sata.
- (5) Ukoliko se radi o proizvodima ribarstva:
- a) primarna proizvodnja obuhvata uzgoj, ribolov i sakupljanje živih proizvoda ribarstva s ciljem njihovog stavljanja na tržište, i
- b) prateće djelatnosti obuhvataju sve sljedeće djelatnosti ako se one obavljaju na ribarskom brodu: klanje, iskrvarenje, uklanjanje glave, utrobe i peraja, hlađenje i umotavanje, one uključuju i:
1. prijevoz i skladištenje proizvoda ribarstva čija se priroda nije suštinski promijenila, uključujući žive proizvode ribarstva, unutar ribogojilišta na kopnu, i
  2. prijevoz proizvoda ribarstva čija se priroda nije bitno promijenila, uključujući žive proizvode ribarstva, od mjesta proizvodnje do prvog odredišnog objekta.

#### POGLAVLJE I: ZAHTJEVI ZA BRODOVE

Subjekti u poslovanju s hranom moraju osigurati:

- a) da brodovi koji se koriste za skupljanje/izlovljavanje proizvoda ribarstva iz njihovog prirodnog okruženja,

ili za njihovu obradu ili preradu nakon izlovljavanja, ispunjavaju konstrukcijske zahtjeve i zahtjeve u pogledu opreme koji su utvrđeni u Dijelu I. ovog Poglavlja, i

- b) da poslovi koji se obavljaju na brodovima budu obavljani u skladu s pravilima koja su utvrđena u Dijelu II. ovog Poglavlja.

Dio I. Zahtjevi vezani za konstrukciju i opremu

Dio A. Zahtjevi za sve brodove

- (1) Brodovi moraju biti osmišljeni i konstruirani da tako ne uzrokuju kontaminaciju proizvoda blatnjavom vodom, otpadnim vodama, dimom, gorivom, uljem, masnoćom ili drugim štetnim supstancama.
- (2) Površine s kojima proizvodi ribarstva dolaze u dodir moraju biti od odgovarajućeg, glatkog materijala otpornog na koroziju koji se lako čisti. Površinski premaz mora biti čvrst i netoksičan.
- (3) Oprema i materijali koji se upotrebljavaju pri radu s proizvodima ribarstva moraju biti od materijala koji je otporan na koroziju i koji se lako čisti i dezinficira.
- (4) Ukoliko brodovi imaju otvor za dovod vode koja se upotrebljava za rad s proizvodima ribarstva, on se mora nalaziti na mjestu koje sprječava kontaminaciju vode.

Dio B. Zahtjevi za brodove koji su izgrađeni i opremljeni za čuvanje svježih proizvoda ribarstva duže od 24 sata.

- (1) Brodovi koji su izgrađeni i opremljeni za čuvanje svježih proizvoda ribarstva duže od 24 sata moraju raspolagati skladišnim prostorima, bazenima i kontejnerima za čuvanje proizvoda ribarstva na temperaturama koje su utvrđene u Poglavlju VII. ovog Odjeljka.
- (2) Skladišni prostori moraju biti odijeljeni od mašinskog pogona i prostorija za posadu pregradama koje su dovoljne da spriječe svaku kontaminaciju uskladištenih proizvoda ribarstva. Skladišni prostori i kontejneri koji se upotrebljavaju za čuvanje proizvoda ribarstva moraju osiguravati njihovo očuvanje u zadovoljavajućim higijenskim uslovima i, prema potrebi, osiguravati da voda koja nastaje otapanjem leda ne ostane u dodiru s proizvodima.
- (3) Na brodovima koji su opremljeni za hlađenje proizvoda ribarstva u ohlađenoj čistoj morskoj vodi, bazeni moraju imati uređaje za postizanje ujednačene temperature u cijelom bazenu. Tim se uređajima mora postići takva brzina hlađenja koja osigurava da mješavina ribe i čiste morske vode postigne temperaturu od ne većoj od 3 °C šest sati nakon utovara i ne više od 0 °C nakon 16 sati, te oni moraju omogućavati praćenje i, prema potrebi, bilježenje temperatura.

Dio C. Zahtjevi za brodove - hladnjače

Brodovi - hladnjače moraju:

- a) imati opremu za zamrzavanje odgovarajuće snage kako bi se temperatura mogla brzo sniziti i u središtu proizvoda dostići ne više od -18 °C,
- b) imati rashladnu opremu dovoljne snage za održavanje proizvoda ribarstva u skladišnim prostorima na temperaturi ne više od -18 °C. Skladišni prostori moraju biti opremljeni uređajem za bilježenje temperature smještenom na mjestu na kojem se može lako očitavati. Senzor mjerača temperature mora se nalaziti u dijelu skladišnog prostora u kojem je temperatura najveća, i
- c) ispunjavati zahtjeve iz Dijela B, stav (2) ovog Poglavlja koji se odnose na brodove koji su izgrađeni i opremljena za čuvanje proizvoda ribarstva duže od 24 sata.

## Dio D. Zahtjevi za brodove - fabrike

- (1) Brodovi - fabrike moraju obavezno imati:
- prijemni prostor za prihvat proizvoda ribarstva koji je tako konstruiran da se svaki sljedeći ulov može odvojiti od prethodnog. Taj se prostor mora lako čistiti i mora biti tako konstruiran da štiti proizvode od sunca ili vremenskih nepogoda i od svakog izvora kontaminacije,
  - higijenski sistem prijenosa proizvoda ribarstva iz prijemnog u radni prostor,
  - dovoljno velike radne prostore za pripremanje i preradu proizvoda ribarstva na higijenski način, koji se lako čiste i dezinficiraju i koji su tako konstruirani i uređeni da sprječavaju svaku kontaminaciju proizvoda,
  - dovoljno velike skladišne prostore za gotove proizvode koji su tako napravljeni da se lako čiste. Ukoliko je na brodu u funkciji i jedinica za preradu otpada, mora postojati posebni skladišni prostor namijenjen čuvanju takvog otpada,
  - mjesto za skladištenje ambalaže, odvojeno od prostora za pripremu i preradu proizvoda,
  - posebnu opremu za odlaganje otpada ili proizvoda ribarstva koji su neupotrebljivi za ljudsku ishranu, bilo direktno u more ili ako to okolnosti zahtijevaju, u vodootporne kontejnere namijenjene isključivo u tu svrhu. Ako se otpad skladišti i preraduje na brodu s ciljem njegove sanitacije, u tu se svrhu mora osigurati odvojeni prostor,
  - otvor za dovod vode smješten na mjestu koje sprječava kontaminaciju vode, i
  - opremu za pranje ruku osoblja koje rukuje neupakiranim proizvodima ribarstva, sa slavinama koje sprječavaju širenje kontaminacije.
- (2) Brodovi - fabrike na kojima se kuhaju, hlade i pakiraju rakovi i mekušci ne moraju ispunjavati uslove iz stava (1) ovog Dijela ukoliko se na tim brodovima ne obavlja nikakva druga obrada ili prerada.
- (3) Brodovi - fabrike na kojima se proizvodi ribarstva zamrzavaju, moraju imati opremu koja ispunjava uslove koji su u tač. a) i b) Dijela C. ovog Poglavlja utvrđeni za brodove - hladnjače.

## Dio II. Higijenski zahtjevi

- (1) Dijelovi broda ili kontejneri koji se upotrebljavaju isključivo za skladištenje proizvoda ribarstva moraju, za vrijeme upotrebe, biti čisti i održavani u dobrom i ispravnom stanju. Oni naročito ne smiju biti onečišćeni gorivom ili blatnjavom vodom.
- (2) Nakon što se smjeste na brod, proizvodi ribarstva se moraju, što je moguće prije, zaštititi od kontaminacije te djelovanja sunčevih zraka i svih ostalih izvora toplote.
- (3) Proizvodima ribarstva mora se rukovati i moraju se skladištiti tako da se spriječi njihovo oštećenje. Lica koja njima rukuju smiju upotrebljavati šiljaste instrumente za premještanje velikih riba ili riba koje bi ih mogle povrijediti, pod uslovom da se ne ošteti meso proizvoda.
- (4) Proizvodi ribarstva, osim onih koji se čuvaju živi, moraju se ohladiti što je moguće prije nakon utovara. Ukoliko hlađenje nije moguće, proizvodi ribarstva se moraju iskrcati što je prije moguće.
- (5) Ako se na brodu ribama odsijeca glava i/ili se obavlja visceracija, ti se poslovi moraju obaviti na higijenski način, što je prije moguće nakon ulova, i proizvodi se moraju odmah i temeljno isprati. U tom slučaju, unutrašnji organi i dijelovi koji bi mogli predstavljati opasnost za javno zdravlje moraju se što je moguće prije ukloniti i

držati odvojeno od proizvoda namijenjenih ishrani ljudi. Jetra i ikra namijenjena ishrani ljudi moraju se čuvati na ledu, na temperaturi koja je približna temperaturi topljenja leda, ili se moraju zamrznuti.

- (6) Ukoliko se cijela riba koja je predviđena za konzerviranje u limenkama zamrzava u salamuri, mora se postići temperatura proizvoda od najviše - 9°C. Salamura ne smije biti izvor kontaminacije ribe.

**POGLAVLJE II: ZAHTJEVI KOJI SE MORAJU ISPUNITI TOKOM I NAKON ISKRCAVANJA**

- (1) Subjekti u poslovanju s hranom koji su odgovorni za istovar i iskrcavanje proizvoda ribarstva s brodova moraju:
- osigurati da oprema za istovar i iskrcavanje koja dolazi u dodir s proizvodima ribarstva bude izrađena od materijala koji se lako čisti i dezinficira te da se održava u ispravnom i čistom stanju,
  - izbjegavati kontaminaciju proizvoda ribarstva tokom istovara i iskrcavanja, naročito osiguravajući:
    - da se istovar i iskrcavanje obavlja brzo,
    - da se proizvodi ribarstva bez odgađanja uskladište u zaštićeni prostor na temperaturi navedenoj u Poglavlju VII. ovog Odjeljka, i
    - da se ne upotrebljava oprema niti primjenjuju postupci koji uzrokuju nepotrebno oštećenje jestivih dijelova proizvoda ribarstva.
- (2) Subjekti u poslovanju s hranom koji su odgovorni za berze i veletržnice, ili njihove dijelove u kojima se proizvodi ribarstva izlažu na prodaju, moraju osigurati ispunjavanje sljedećih uslova:
- mora posjedovati prostorije za hladno skladištenje zadržanih proizvoda ribarstva, kao i prostorije za skladištenje proizvoda ribarstva koji su proglašeni neupotrebljivim za ishranu ljudi koji se mogu zaključati;
  - ukoliko nadležni organ entiteta ili Brčko Distrikta zahtijeva, mora postojati odgovarajuće opremljen prostor koji se može zaključati ili, ako je potrebno, prostorija namijenjena isključivo za potrebe nadležnog organa entiteta ili Brčko Distrikta.
- (3) U vrijeme izlaganja ili skladištenja proizvoda ribarstva:
- prostori se ne smiju upotrebljavati u druge svrhe,
  - ne smije se dozvoliti pristup vozilima koja ispuštaju izduvne gasove koji bi mogli štetno djelovati na kvalitet proizvoda ribarstva,
  - lica koja imaju pristup prostorima ne smiju unositi druge životinje, i
  - prostori moraju biti dobro osvijetljeni kako bi se mogle lakše obavljati službene kontrole.
- (4) Ukoliko se na brodu ne može obaviti hlađenje, svježi proizvodi ribarstva, osim onih koji se čuvaju živi, moraju se ohladiti što je moguće prije nakon iskrcavanja te uskladištiti na temperaturi koja je približna temperaturi topljenja leda.
- (5) Subjekti u poslovanju s hranom moraju saradivati s odgovarajućim nadležnim organima iz člana 3. stav (2) ovog Pravilnika kako bi im omogućili obavljanje službenih kontrola u skladu s Pravilnikom o organizaciji službenih kontrola proizvoda životinjskog porijekla namijenjenih ishrani ljudi, naročito vezano za procedure obavještanja o istovaru proizvoda ribarstva, koje nadležni organi iz člana 3. stav (2) ovog Pravilnika mogu smatrati potrebnim.

### POGLAVLJE III. ZAHTJEVI ZA OBJEKTE, UKLJUČUJUĆI I BRODOVE, U KOJIMA SE RUKUJE PROIZVODIMA RIBARSTVA

Subjekti u poslovanju s hranom moraju osigurati da se prema potrebi u objektima u kojima se rukuje proizvodima ribarstva ispunjavaju sljedeći uslovi:

Dio A. Zahtjevi za svježe proizvode ribarstva

- (1) Ako se rashlađeni, neupakirani proizvodi ne distribuiraju, otpremaju, pripremaju ili prerađuju odmah nakon dopreme u objekt na kopnu, oni se moraju uskladištiti na ledu u odgovarajućem prostoru. Led se mora obnavljati onoliko često koliko je to potrebno. Upakirani svježi proizvodi ribarstva moraju se ohladiti do temperature koja je približna temperaturi topljenja leda.
- (2) Postupci odsijecanja glave i evisceracija moraju se obavljati na higijenski način. Ukoliko je s tehničke i komercijalne tačke gledišta moguće obaviti evisceraciju, ona se mora obaviti što je moguće brže nakon ulova ili iskrcavanja proizvoda. Odmah nakon ovih postupaka, proizvodi se moraju temeljno isprati.
- (3) Postupci kao što je filetiranje ili rezanje na komade moraju se obavljati tako da se izbjegne kontaminacija ili onečišćenje odrezaka ili komada. Odresci i komadi ne smiju ostati na radnim stolovima duže nego što je potrebno za njihovu pripremu. Odresci i komadi se moraju umotati i, prema potrebi, upakirati te se nakon pripreme moraju ohladiti što je moguće prije.
- (4) Kontejneri koji se upotrebljavaju za otpremu ili skladištenje neupakiranih pripremljenih svježih proizvoda ribarstva koji se čuvaju na ledu moraju osiguravati da voda koja nastaje otapanjem leda ne ostane u dodiru s proizvodima.
- (5) Cijeli i eviscerirani svježi proizvodi ribarstva mogu se prevoziti i skladištiti u ohlađenoj vodi na brodu. Nakon iskrcavanja, mogu se nastaviti prevoziti u ohlađenoj vodi, te prevoziti i iz objekata akvakulture, dok ne stignu u prvi objekt na kopnu u kojem se obavlja svaka druga djelatnost osim prijevoza ili sortiranja.

Dio B. Zahtjevi za zamrznute proizvode

Objekti na kopnu u kojima se zamrzavaju proizvodi ribarstva moraju raspolagati opremom koja ispunjava zahtjeve koji su u tač. a) i b) Dijelu C Poglavlju I. ovog Odjeljka utvrđeni za brodove - hladnjače.

Dio C. Zahtjevi za proizvode ribarstva dobijene mašinskim odkoštavanjem mesa

Subjekti u poslovanju s hranom koji proizvode proizvode ribarstva dobijene mašinskim odkoštavanjem mesa moraju osigurati ispunjavanje sljedećih uslova:

- a) sirovine koje se upotrebljavaju moraju ispunjavati sljedeće uslove:
  1. za proizvodnju proizvoda ribarstva dobijene mašinskim odkoštavanjem mesa smiju se upotrebljavati jedino cijele ribe i kosti nakon filetiranja,
  2. sve sirovine moraju biti bez unutrašnjih organa.
- b) postupak proizvodnje mora ispunjavati sljedeće uslove:
  1. mehaničko odkoštavanje mesa mora se obaviti bez odgađanja nakon filetiranja,
  2. ako se upotrebljavaju cijele ribe, prethodno im se moraju izvaditi unutrašnji organi i moraju se isprati,
  3. nakon proizvodnje, proizvodi ribarstva dobijeni mašinskim odkoštavanjem mesa moraju se što je moguće prije zamrznuti ili

dotati u proizvod predviđen za zamrzavanje ili stabiliziranje.

- Dio D. Zahtjevi koji se odnose na parazite
- (1) Subjekti u poslovanju s hranom koji stavljaju na tržište sljedeće riblje proizvode dobijene od ribe (finfish) ili glavonožaca i to:
  - a) sirove proizvode ribarstva namijenjenih konzumaciji, ili
  - b) marinirane, usoljene ili drugačije tretirane proizvode ribarstva, ukoliko tretman nije dovoljan za uništavanje parazita sposobnih za život (vijabilnih), moraju osigurati da sirovi materijal ili krajnji proizvod prođe tretman zamrzavanja tako da se unište vijabilni paraziti koji mogu biti rizik po zdravlje konzumenata.
- (2) Za parazite, osim trematoda, tretman zamrzavanja se mora sastojati od snižavanja temperature u svim dijelovima proizvoda za najmanje:
  - a)  $-20^{\circ}\text{C}$  ne manje od 24 h, ili
  - b)  $-35^{\circ}\text{C}$  ne manje od 15 h.
- (3) Subjekti u poslovanju s hranom ne trebaju provoditi tretman zamrzavanja naveden u stavu (1) ovog Dijela za proizvode ribarstva:
  - a) koji su prethodno prošli ili su namijenjeni da prije konzumacije prođu tretman zagrijavanja koji uništava vijabilne parazite. U slučaju parazita, izuzev trematoda, proizvod se zagrijava tako da postigne temperaturu od  $60^{\circ}\text{C}$  i više u jezgru proizvoda najmanje jedan minut,
  - b) koji se čuvaju kao smrznuti proizvodi ribarstva dovoljno dug period da uništi vijabilne parazite,
  - c) iz divljeg ulova pod uslovom da:
    1. postoje epidemiološki podaci koji ukazuju da ribolovno područje iz kojeg potiču proizvodi ne predstavlja rizik po zdravlje u pogledu prisustva parazita, i
    2. to dozvoli nadležni organ entiteta ili Brčko Distrikta.
  - d) koji potiče iz farmskog uzgoja riba, uzgojenih iz embrija i isključivo dijetalno hranjenih tako da ne može sadržavati vijabilne parazite koji predstavljaju rizik po zdravlje, te ispunjavaju jedan od sljedećih uslova:
    1. isključivo su uzgojene u okolini slobodnoj od vijabilnih parazita, ili
    2. subjekt u poslovanju s hranom je verificirao kroz proceduru, odobrenu od strane nadležnog organa entiteta ili Brčko Distrikta, da proizvodi ribarstva ne predstavljaju rizik po zdravlje obzirom na prisustvo vijabilnih parazita.
- (4) Proizvodi ribarstva iz stava (1) ovog Dijela koji se stavljaju u promet, osim kada se dostavljaju konačnom potrošaču, mora pratiti dokument o obavljenom tretmanu zamrzavanja izdat od strane subjekta u poslovanju s hranom u kojem se navodi vrsta tretmana zamrzavanja koji je prošao proizvod.
- (5) Prije stavljanja u promet proizvoda ribarstva navedenih u stavu (3) tač. c) i d) ovog Dijela koji ne moraju proći tretman zamrzavanja ili za koje nije predviđen tretman prije konzumacije za usmrćivanje vijabilnih parazita koji ugrožavaju zdravlje, subjekt u poslovanju s hranom mora osigurati da proizvodi ribarstva potiču iz ribolovnog područja ili uzgoja koji je u skladu s posebnim uslovima iz jedne od tih tačaka. Ova odredba može biti navedena u komercijalnom dokumentu ili nekom drugom dokumentu koji prati riblji proizvod.

#### POGLAVLJE IV: ZAHTJEVI ZA PRERAĐENE PROIZVODE RIBARSTVA

Subjekti u poslovanju s hranom moraju osigurati usklađenost sa sljedećim zahtjevima u pogonima, gdje se prerađuju neki prerađeni proizvodi ribarstva:

Dio A. Zahtjevi za kuhanje rakova i mekušaca

- (1) Proizvodi se nakon kuhanja moraju brzo ohladiti. Ako se ne primjenjuje nikakva druga metoda konzerviranja, hlađenje se mora nastaviti dok se ne postigne temperatura približna temperaturi topljenja leda.
- (2) Ljuska ili ljuštura se mora uklanjati na higijenski način, pri čemu se mora izbjegavati kontaminacija proizvoda. Ako se ti poslovi obavljaju ručno, radnici moraju posebnu obratiti pažnju na pranje ruku.
- (3) Nakon uklanjanja ljuske ili ljuštore, kuhani se proizvodi moraju odmah zamrznuti ili što je moguće prije ohladiti do temperature utvrđene u Poglavlju VII. ovog Odjeljka.

Dio B. Uslovi za riblje ulje namijenjeno ishrani ljudi

- (1) Sirovine koje se koriste u pripremi ribljeg ulja za ishranu ljudi moraju:
  - a) dolaziti iz objekata, uključujući brodove, registriranih i odobrenih u skladu s Pravilnikom o higijeni hrane ili u skladu s ovim Pravilnikom,
  - b) potiču iz ribljih proizvoda koji su upotrebljivi za ishranu ljudi i koji su u skladu s odredbama utvrđenim u ovom Odjeljku,
  - c) biti prevezene i skladištene u higijenskim uslovima,
  - d) biti ohlađene što je prije moguće i ostati na temperaturama propisanim u Poglavlju VII. ovog Odjeljka.
- (2) Izuzetno od stava (1) tačke d) ovog Dijela, subjekt u poslovanju s hranom može da ne zamrzne riblje proizvode, kada cijele proizvode ribarstva koristi direktno u pripremi ribljeg ulja za ljudsku ishranu, a sirovina je obrađena u roku od 36 sati nakon utovara, pod uslovom da ispunjava kriterij svježine i da vrijednost za ukupni isparivi bazni azot (TVB-N) neprerađenih proizvoda ribarstva ne prelazi propisane granice utvrđene posebnim propisom.
- (3) Proizvodni postupak za riblje ulje mora osigurati da sve sirovine namijenjene za proizvodnju sirovog ribljeg ulje podliježu tretmanu, uključujući kada je izvodivo, zagrijavanja, presovanja, razdvajanja, centrifugiranja, obrade, rafiniranja i pročišćavanja prije stavljanja na tržište za krajnjeg potrošača.
- (4) Pod uslovom da su sirovina i proizvodni proces u skladu sa zahtjevima koji se primjenjuju na riblje ulje namijenjeno za ljudsku ishranu subjekt u poslovanju s hranom može proizvoditi i skladištiti u istom objektu riblje ulje za ljudsku ishranu i riblje ulje i riblje brašno koji nisu namijenjeni za ishranu ljudi.
- (5) Do donošenja posebnih propisa subjekti u poslovanju s hranom moraju osigurati usklađenost s postojećim propisima za riblje ulje koje se stavlja na tržište za krajnjeg potrošača.

#### POGLAVLJE V: ZDRAVSTVENI STANDARDI ZA PROIZVODE RIBARSTVA

- (1) Pored toga što moraju zadovoljiti mikrobiološke kriterije donesene u skladu s Pravilnikom o higijeni hrane, subjekti u poslovanju s hranom moraju osigurati da proizvodi ribarstva koji se stave u promet i koji su namijenjeni ishrani ljudi zadovoljavaju standarde utvrđene u ovom Poglavlju, zavisno o prirodi proizvoda ili vrsti.

- (2) Uslovi iz Dijelova B. i D. ovog Poglavlja ne primjenjuju se na sve proizvode ribarstva koji se koriste neposredno za pripremu ribljeg ulja namijenjenog za ljudsku ishranu.

Dio A. Organoleptička svojstva proizvoda ribarstva

Subjekti u poslovanju s hranom moraju obaviti organoleptičko ispitivanje proizvoda ribarstva. Ovim ispitivanjem se mora provjeriti da li proizvodi ribarstva ispunjavaju kriterije svježine.

Dio B. Histamin

Subjekti u poslovanju s hranom moraju osigurati da granice koje su utvrđene za histamin ne budu prekoračene.

Dio C. Ukupni isparivi azot

Nepreradeni proizvodi ribarstva ne smiju se staviti u promet ako se hemijskim ispitivanjima otkrije da su prekoračene granice koje su utvrđene za TVB-N i TMA-N.

Dio D. Paraziti

Subjekti u poslovanju s hranom moraju osigurati da proizvodi ribarstva budu vizuelno pregledani kako bi se prije njihovog stavljanja u promet otkrili vidljivi paraziti. Proizvode ribarstva koji su vidljivo napadnuti parazitima subjekti u poslovanju s hranom ne smiju staviti u promet za ljudsku ishranu.

Dio F. Toksini štetni za javno zdravlje

- (1) U promet se ne smiju stavljati proizvodi ribarstva dobijeni od otrovnih riba iz sljedećih porodica: Tetraodontidae, Molidae, Diodontidae i Canthigasteridae. Svježi, pripremljeni, smrznuti i prerađeni riblji proizvodi koji pripadaju porodici Gempylidae, posebno *Ruvettus pretiosus* i *Lepidocybium flavobrunneum*, mogu se staviti na tržište jedino u umotani/upakirani i moraju na odgovarajući način biti označeni tako da pruže informacije potrošaču o metodama pripreme/kuhanja i o rizicima vezanim za sadržaj supstanci sa štetnim uticajem na gastrointestinalni trakt.

Naučno ime ribljih proizvoda mora biti napisano zajedno s nazivom proizvoda na deklaraciji.

- (2) Proizvodi ribarstva koji sadrže biotoksine kao što su ciguatoksini ili toksine koji izazivaju mišićnu paralizu ne smiju se stavljati u promet. Ukoliko su proizvodi ribarstva dobijeni od školjkaša, bodljaša, plaštaša i morskih puževa, smiju se stavljati u promet ako su proizvedeni u skladu s Odjeljkom VII. ovog Priloga i ako udovoljavaju normama utvrđenim u stavu (3) Poglavlja V. Odjeljka VII. ovog Priloga.

#### POGLAVLJE VI: UMOTAVANJE I PAKIRANJE PROIZVODA RIBARSTVA

- (1) Kontejneri u kojima se proizvodi ribarstva drže pod ledom moraju biti vodootporni i osiguravati da voda koja nastaje topljenjem leda ne ostane u dodiru s proizvodima.
- (2) Smrznuti blokovi pripremljeni na brodu moraju se na odgovarajući način umotati prije iskrcavanja.
- (3) Ako se proizvodi ribarstva umotavaju na ribarskom brodu, subjekti u poslovanju s hranom moraju osigurati da materijal za umotavanje:
  - a) ne bude izvor kontaminacije,
  - b) bude skladišten na takav način da nije izložen opasnosti od kontaminacije,
  - c) ako je namijenjen za ponovnu upotrebu, mora se lako čistiti i, prema potrebi, dezinficirati.

#### POGLAVLJE VII: SKLADIŠTENJE PROIZVODA RIBARSTVA

Subjekti u poslovanju s hranom koji skladište proizvode ribarstva moraju osigurati ispunjavanje sljedećih uslova:

- a) svježi proizvodi ribarstva, odmrznuti neprerađeni proizvodi ribarstva, te kuhani i ohlađeni proizvodi

- od rakova i mekušaca moraju se održavati na temperaturi koja je približna temperaturi topljenja leda;
- b) zamrznuti proizvodi ribarstva moraju se čuvati pri temperaturi koja u svim dijelovima proizvodima iznosi najviše -18°C. Međutim, cijele ribe zamrznute u salamuri i namijenjene proizvodnji konzervirane hrane mogu se čuvati na temperaturi do -9°C.
  - c) proizvodi ribarstva koji se čuvaju živi moraju se održavati na temperaturi i na način koji ne utiče štetno na zdravstvenu ispravnost hrane i njihovu životnu sposobnost.

#### **POGLAVLJE VIII: PRIJEVOZ PROIZVODA RIBARSTVA**

Subjekti u poslovanju s hranom koji prevoze proizvode ribarstva moraju ispunjavati sljedeće uslove:

- a) tokom prijevoza, proizvodi ribarstva se moraju čuvati na propisanoj temperaturi, a naročito:
  1. svježi proizvodi ribarstva, odmrznuti neprerađeni proizvodi ribarstva, te kuhani i ohlađeni proizvodi od rakova i mekušaca moraju se održavati na temperaturi koja je približna temperaturi topljenja leda,
  2. zamrznuti proizvodi ribarstva, osim ribe zamrznute u salamuri i namijenjene proizvodnji konzervirane hrane, moraju se tokom prijevoza održavati na ujednačenoj temperaturi koja u svim dijelovima proizvoda iznosi najviše -18°C, uz dopuštena kratkotrajna odstupanja od najviše 3°C.
- b) subjekti u poslovanju s hranom ne moraju ispunjavati zahtjeve iz tačke a) alineja 2. ovog Poglavlja ako se zamrznuti proizvodi ribarstva prevoze iz hladnog skladišta do odobrenog objekta u kojem će se po dolasku odmrznuti u svrhu pripremanja i/ili prerade, ako prijevoz traje kratko i ako to dopusti nadležni organ entiteta ili Brčko Distrikta;
- c) ako se proizvodi ribarstva drže na ledu, voda koja nastaje topljenjem leda ne smije ostati u dodiru s proizvodima.
- d) proizvodi ribarstva koji se namjeravaju živi staviti u promet moraju se prevoziti na način koji ne utiče štetno na zdravstvenu ispravnost hrane i njihovu životnu sposobnost.

#### **ODJELJAK IX: SIROVO MLIJEKO, KOLOSTRUM, PROIZVODI OD MLIJEKA I PROIZVODI NA BAZI KOLOSTRUMA**

U smislu ovog Odjeljka:

- a) "kolostrum" podrazumijeva tečni sekret mliječne žlijezde muzne životinje koji se izlučuje 3 do 5 dana nakon porođaja i bogat je antitjelima i mineralima, a prethodi proizvodnji sirovog mlijeka;
- b) "proizvodi na bazi kolostruma" su proizvodi koji nastaju preradom kolostruma ili daljnjom preradom takvih prerađenih proizvoda.

#### **POGLAVLJE I: SIROVO MLIJEKO I KOLOSTRUM - PRIMARNA PROIZVODNJA**

Subjekti u poslovanju s hranom koji proizvode ili, zavisno o slučaju, prikupljaju sirovo mlijeko i kolostrum dužni su osigurati ispunjenje zahtjeva iz ovog Poglavlja.

Dio I. Zdravstveni zahtjevi za proizvodnju sirovoga mlijeka i kolostruma

- (1) Sirovo mlijeko i kolostrum moraju biti dobijeni od životinja:
  - a) koje ne pokazuju simptome zaraznih bolesti koje se prenose na ljude putem mlijeka i kolostruma,
  - b) koje su u dobrom općem zdravstvenom stanju i koje ne pokazuju znakove bolesti koji bi mogla dovesti do kontaminacije mlijeka i kolostruma, a posebno koje ne pate ni od koje upale spolnih organa s iscjerkom, enteritisa s proljevom i groznicom, ili vidljive upale vimena,
  - c) koje nemaju rana na vimenu koje bi mogle uticati na mlijeko i kolostrum,
  - d) kojima nisu davane neodobrene supstance ili proizvodi i koje nisu podvrgnute nezakonitom liječenju u smislu Odluke o praćenju rezidua određenih supstanci u živim životinjama i u proizvodima životinjskog porijekla,
  - e) za koje se nakon davanja dozvoljenih proizvoda ili supstanci poštuje karenca propisana za te proizvode ili supstance.
- (2) Posebno u pogledu bruceloze, sirovo mlijeko i kolostrum moraju biti dobijeni od:
  - a) krava ili bivola iz stada koje je slobodna ili službeno slobodna od bruceloze u skladu s posebnim propisima,
  - b) ovaca ili koza s gazdinstva koje je službeno slobodno ili slobodna od bruceloze u skladu s posebnim propisima, ili
  - c) ženki drugih vrsta osjetljivih na brucelozu iz stada koja se redovno kontroliraju na bolest u okviru plana kontrola koje je odobrio nadležni organ entiteta ili Brčko Distrikta.
- (3) U pogledu tuberkuloze, sirovo mlijeko i kolostrum moraju biti dobijeni od:
  - a) krava ili bivola iz stada koje je službeno slobodno od tuberkuloze u skladu s posebnim propisima,
  - b) ženki drugih vrsta osjetljivih na tuberkulozu iz stada koja se redovno kontroliraju na bolest u okviru plana kontrola koje je odobrio nadležni organ entiteta ili Brčko Distrikta.
  - c) ukoliko se koze uzgajaju zajedno s kravama, takve koze moraju biti redovno kontrolirane i testirane na tuberkulozu.
- (4) Sirovo mlijeko životinja koje ne ispunjavaju zahtjeve iz st. (2) i (3) ovog Dijela može se upotrijebiti ukoliko to odobri nadležni organ entiteta ili Brčko Distrikta:
  - a) u slučaju krava ili bivola koje ne reagiraju pozitivno na testove za tuberkulozu ili brucelozu, te koje ne pokazuju simptome tih bolesti, nakon što je mlijeko podvrgnuto termičkoj obradi kako bi se utvrdila negativna reakcija na test alkalne fosfataze,
  - b) u slučaju ovaca ili koza koje ne reagiraju pozitivno na testove za brucelozu, ili koje su vakcinirane protiv bruceloze kao dio odobrenog programa iskorjenjivanja bolesti, te koje ne pokazuju simptome ove bolesti:
    1. za proizvodnju sira s periodom zrenja od najmanje dva mjeseca, ili
    2. pošto je mlijeko podvrgnuto termičkoj obradi kako bi se utvrdila negativna reakcija na test alkalne fosfataze, i
  - c) u slučaju ženki drugih vrsta bez pozitivne reakcije na testove na tuberkulozu ili brucelozu i koje ne pokazuju simptome tih bolesti, ali koje pripadaju stadu u kojem su brucelozna ili tuberkulozna otkrivena nakon pregleda iz stava (2) tačke c) ili stava (3)



- tačke b) ovog Dijela, ako je to mlijeko obrađeno kako bi se osigurala njegova zdravstvena ispravnost.
- (5) Sirovo mlijeko i kolostrum svih životinja koje ne ispunjavaju odgovarajuće zahtjeve iz st. (1) do (3) ovog Dijela, a posebno životinje s pozitivnom reakcijom na profilaktičke testove na tuberkulozu i brucelozi, u skladu s posebnim propisom, ne smiju se koristiti za ishranu ljudi.
- (6) Izolacija zaraženih životinja ili životinja za koje se sumnja da su zaražene nekom od bolesti iz st. (1) i (2) ovog Dijela mora biti efikasno kako bi se spriječilo štetno djelovanje na mlijeko i kolostrum drugih životinja.

Dio II. Higijenski uslovi za gazdinstva na kojima se proizvode mlijeko i kolostrum

Dio A. Zahtjevi za objekte i opremu

- (1) Oprema za mužu i objekti za skladištenje, rukovanje ili hlađenje mlijeka i kolostruma moraju biti smješteni i izrađeni na način da se ograniči rizik od kontaminacije mlijeka i kolostruma.
- (2) Objekti za skladištenje mlijeka i kolostruma moraju biti zaštićeni od štetočina i dovoljno odvojeni od objekata u kojima se uzgajaju životinje, te imati odgovarajuću opremu za hlađenje ako je potrebno ispuniti zahtjeve iz Dijela B ovog Dijela.
- (3) Površine opreme koja dolazi u dodir s mlijekom i kolostrumom (pribor, kontejneri, cisterne itd., namijenjeni za mužu, prikupljanje ili prijevoz) moraju se lako čistiti i, prema potrebi, dezinficirati, te održavati u dobrom stanju. To nalaže upotrebu glatkih, koja se lako peru i koji nisu toksični.
- (4) Te površine se nakon upotrebe moraju očistiti i, prema potrebi, dezinficirati. Nakon svakog prijevoza ili niza prijevoza, gdje je period između istovara i sljedećega utovara kratak, ali u svakom slučaju jednom dnevno, kontejneri i cisterne za prijevoz mlijeka i kolostruma moraju se prije ponovne upotrebe oprati i dezinficirati na odgovarajući način.

Dio B. Higijenski uslovi za mužu, sakupljanje i prijevoz

- (1) Muža se mora vršiti na higijenski način, a pritom je potrebno osigurati:
- da su prije same muže sise, vime i okolni dijelovi čisti,
  - da lice koje obavlja mužu ispita mlijeko i kolostrum svake životinje radi provjere organoleptičkih ili fizičko-hemijskih promjene, ili da se to izvrši metodom kojom se postižu slični rezultati, te da se mlijeko i kolostrum s takvim promjenama ne koriste za ishranu ljudi,
  - da se mlijeko i kolostrum životinja koje pokazuju kliničke znakove bolesti vimena koriste za ishranu ljudi samo u skladu s uputama veterinaru,
  - identifikaciju životinja kojima se daju lijekovi čije će rezidue vjerovatno biti prenesene u mlijeko i kolostrum, te da se mlijeko i kolostrum dobijeni od tih životinja prije isteka propisane karence ne koriste za ishranu ljudi, i
  - da se napke ili sprejevi za sise koriste samo ako su odobreni ili registrirani u skladu s važećim propisima,
  - da se muža kolostruma obavlja odvojeno i da se ne miješa sa sirovim mlijekom.
- (2) Odmah nakon muže mlijeko i kolostrum moraju se čuvati na čistome mjestu izrađenom i opremljenom na način kako bi se izbjegla kontaminacija:
- u slučaju svakodnevnoga sakupljanja mlijeko se mora odmah ohladiti na temperaturu od najviše 8°C

ili od najviše 6°C ukoliko se sakupljanje mlijeka ne obavlja svakodnevno,

- kolostrum se mora čuvati odvojeno i potrebno ga je u slučaju svakodnevnoga sakupljanja odmah ohladiti na temperaturu od najviše 8°C ili od najviše 6°C ukoliko se sakupljanje ne obavlja svakodnevno, ili ga zamrznuti.
- (3) Tokom prijevoza potrebno je održavati hladni lanac, a po dolasku u objekt temperatura mlijeka i kolostruma ne smije biti viša od 10°C.
- (4) Subjekti u poslovanju s hranom ne moraju ispuniti zahtjeve u pogledu temperature iz st. (2) i (3) ovog Dijela ukoliko mlijeko ispunjava kriterije iz Dijela III. ovog Poglavlja, ili:
- ukoliko se mlijeko prerađuje unutar dva sata nakon muže, ili
  - ukoliko je viša temperatura neophodna iz tehnoloških razloga povezanih s proizvodnjom određenih proizvoda od mlijeka i ukoliko to odobri nadležni organ entiteta ili Brčko Distrikta.

Dio C. Higijena osoblja

- (1) Lica koja obavljaju mužu i/ili rukuju sirovim mlijekom i kolostrumom moraju nositi prikladnu čistu odjeću.
- (2) Lica koja obavljaju mužu moraju održavati visok stepen lične higijene. Odgovarajući prostori moraju biti dostupni u blizini mjesta muže kako bi se licima koja obavljaju mužu i rukuju sirovim mlijekom i kolostrumom omogućilo pranje ruku i dlanova.

Dio III. Kriteriji za sirovo mlijeko i kolostrum

- (1) Ukoliko nije drukčije propisano posebnim propisima o kvalitetu mlijeka i proizvoda od mlijeka primjenjuju se kriteriji za sirovo mlijeko propisani u ovom Dijelu.
- (2) Kriteriji za kolostrum u pogledu ukupnog broja mikroorganizama, broja somatskih ćelija ili rezidua antibiotika određuju se u skladu s posebnim propisom.
- (3) Na gazdinstvima na kojima se proizvodi mlijeko potrebno je ispitati reprezentativni broj uzoraka sirovog mlijeka i kolostruma, koji se prikupljaju nasumičnim uzorkovanjem, radi utvrđivanja usklađenosti sa st. (5), (6) i (7) ovog Dijela u slučaju sirovog mlijeka, te s postojećim propisanim kriterijima iz stava (2) ovog Dijela u slučaju kolostruma.
- (4) Ispitivanja obavlja ili se ono obavlja u njegovo ime:
- subjekt u poslovanju s hranom koji proizvodi mlijeko,
  - subjekt u poslovanju s hranom koji sakuplja ili prerađuje mlijeko,
  - grupe subjekata u poslovanju s hranom, ili
  - u okviru programa nadzora.
- (5) Subjekti u poslovanju s hranom moraju osigurati da sirovo mlijeko zadovoljava sljedeće kriterije:
- za sirovo kravlje mlijeko

Broj mikroorganizama (broj kolonija na podlozi) na 30°C (u 1 ml)	≤ 100 000 (*)
Broj somatskih ćelija (u 1 ml)	≤ 400 000 (**)

(\*) Geometrijski prosjek tijekom dvomjesečnog razdoblja, s najmanje dva uzorka mjesečno

(\*\*) Geometrijski prosjek tijekom tromjesečnog razdoblja, s najmanje jednim uzorkom mjesečno, osim ako mjerodavno tijelo entiteta ili Brčko Distrikta ne odredi neku drugu metodologiju koja ima u vidu sezonska odstupanje u proizvodnim količinama

- za sirovo mlijeko drugih vrsta

Broj mikroorganizama (broj kolonija na podlozi) na 30°C (u 1 ml)	≤ 1.500 000 (*)
--	-----------------

(\*) Geometrijska sredina u toku dvomjesečnog perioda, s najmanje dva uzorka mjesečno.

(6) Ukoliko je sirovo mlijeko drugih vrsta osim kravljega mlijeka namijenjeno za proizvodnju proizvoda od sirovog mlijeka postupkom koji ne uključuje termičku obradu, subjekti u poslovanju s hranom dužni su preduzeti mjere kako bi osigurali da sirovo mlijeko ispuni sljedeće kriterije:

Broj mikroorganizama (broj kolonija na podlozi) na 30°C (u 1 ml)	≤ 500 000 (*)
--	---------------

(\*) Geometrijska sredina u toku dvomjesečnog perioda, s najmanje dva uzorka mjesečno.

(7) Ne dovodeći u pitanje Odluku o praćenju rezidua određenih supstanci u živim životinjama i u proizvodima životinjskog porijekla, subjekti u poslovanju s hranom dužni su primijeniti postupke kojima se osigurava da se sirovo mlijeko ne stavlja na tržište ako:

- sadrži rezidue antibiotika u nivoima većima od nivoa odobrenih za sve supstance iz Pravilnik o maksimalno dozvoljenim količinama farmakološki aktivnih supstanci u proizvodima životinjskog porijekla ("Službeni glasnik BiH", br.61/11), ili ukoliko
  - ukupna količina rezidua antibiotika premašuje najveću dopuštenu vrijednost.
- (8) Ukoliko sirovo mlijeko ne ispunjava odredbe st. (5), (6) i (7) ovog Dijela, subjekt u poslovanju s hranom dužan je o tome izvijestiti nadležni organ entiteta ili Brčko Distrikta i preduzeti mjere kojima će se popraviti stanje.

## POGLAVLJE II: ZAHTEJEVI ZA PROIZVODE OD MLIJEKA I PROIZVODE NA BAZI KOLOSTRUMA

Dio I. Zahtejevi u pogledu temperaturnog režima

- Subjekti u poslovanju s hranom dužni su po prijemu u objekt za preradu osigurati:
  - da se mlijeko brzo ohladi do temperature od najviše 6°C,
  - da se kolostrum brzo ohladi do temperature od najviše 6°C ili da ostane u smrznutom stanju.
- Mlijeko i kolostrum se čuvaju na temperaturi navedenoj u stavu (1) tač. a) i b) ovog Dijela do prerade.
- Subjekti u poslovanju s hranom mogu čuvati mlijeko i kolostrum na višoj temperaturi od one navedene u stavu (1) tač. a) i b) ovog Dijela ukoliko:
  - prerada započinje odmah nakon muže ili unutar četiri sata od prijema mlijeka u objektu za preradu, ili
  - nadležni organ entiteta ili Brčko Distrikta odobri višu temperaturu iz tehnoloških razloga koji su povezani s proizvodnjom određenih proizvoda od mlijeka ili proizvoda na bazi kolostruma.

Dio II. Zahtejevi za termičku obradu

- Ako se sirovo mlijeko, kolostrum, proizvodi od mlijeka ili proizvodi na bazi kolostruma termički obrađuju, subjekti u poslovanju s hranom moraju osigurati da to bude u skladu sa zahtjevima iz Poglavlja XI Priloga II. Pravilnika o higijeni hrane. Naročito moraju osigurati, ako koriste sljedeće proizvodne postupke, usklađenost sa sljedećim zahtjevima:
  - postupak pasterizacije koji uključuje:
    - visoku temperaturu kroz kratko vrijeme (najmanje 72°C u trajanju od 15 sekundi),
    - nisku temperaturu kroz duže vrijeme (najmanje 63°C u trajanju od 30 minuta), ili

3. bilo koju drugu kombinaciju vremena i temperature koja daje isti efekt, tako da proizvodi, gdje je primjenjivo, pokazuju negativnu reakciju na test alkalne fosfataze odmah nakon takvog postupka obrade.

b) obrada ultra visokom temperaturom (UHT) postignuta postupkom:

1. koji uključuje kontinuirani protok toplote na visokoj temperaturi kroz kratko vrijeme (ne nižoj od 135°C u kombinaciji s odgovarajućim vremenom održavanja) tako da nema preživjelih mikroorganizama ili spora koje bi se mogle razvijati u obrađenom proizvodu, ako se drži u aseptički zatvorenoj posudi na sobnoj temperaturi, i

2. koji osigurava da proizvod ostane mikrobiološki stabilan nakon inkubacije od 15 dana na temperaturi od 30°C u zatvorenoj posudi ili sedam dana na 55°C u zatvorenoj posudi ili nakon bilo koje druge metode koje dokazuju da je primijenjeni način termičke obrade odgovarajući.

(2) Pri odlučivanju o tome treba li sirovo mlijeko ili kolostrum termički obraditi, subjekt u poslovanju s hranom mora:

a) uzeti u obzir postupke određene u skladu s načelima HACCP-a u skladu s odredbama Pravilnika o higijeni hrane, i

b) zadovoljavati svim zahtjevima koje u tom pogledu donese nadležni organ entiteta ili Brčko Distrikta pri odobravanju objekata ili vršenju službenih kontrola u skladu s odredbama Pravilnika o organizaciji službenih kontrola proizvoda životinjskog porijekla namijenjenih ishrani ljudi.

Dio III. Kriteriji za sirovo kravlje mlijeko

- Subjekti u poslovanju s hranom koji proizvode proizvode od mlijeka moraju, neposredno prije termičke obrade i u prihvatljivom vremenskom periodu određenom na osnovu načela HACCP, inicirati postupke koji osiguravaju da:
  - sirovo kravlje mlijeko koje se upotrebljava za pripremu proizvoda od mlijeka pri 30°C ima ukupan broj mikroorganizama manji od 300 000 u ml, i
  - termički prerađeno kravlje mlijeko, koje se upotrebljava za proizvodnju proizvoda od mlijeka pri 30°C ima ukupan broj mikroorganizama manji od 100 000 u ml.
- Kada mlijeko ne zadovoljava kriterije koji su utvrđeni u stavu (1) ovog Dijela, subjekt u poslovanju s hranom mora obavijestiti nadležni organ entiteta ili Brčko Distrikta i preduzeti mjere da popravi stanje.

## POGLAVLJE III: UMOTAVANJE I PAKIRANJE

Pakiranja namijenjena potrošaču moraju se zatvoriti odmah nakon punjenja u objektu u kojem se obavlja posljednja termička obrada tečnih proizvoda od mlijeka i proizvoda na bazi kolostruma i to pomoću uređaja za zatvaranje koji sprječava kontaminaciju. Sistem zatvaranja mora da bude takav da poslije otvaranja ostaje jasan, lako provjerljiv dokaz da je pakiranje otvarano.

## POGLAVLJE IV: DEKLARIRANJE

- Pored zahtjeva iz Pravilnika o općem deklariranju ili označavanju upakovane hrane ("Službeni glasnik BiH", broj 87/08), osim u slučajevima predviđenim članom 9. navedenog Pravilnika, na deklaraciji moraju biti jasno navedene:

- a) riječi "sirovo mlijeko", ako se radi o sirovom mlijeku namijenjenom za direktnu ljudsku potrošnju,
  - b) riječi "napravljeno od sirovog mlijeka", ako se radi o proizvodima napravljenim na bazi sirovog mlijeka, pri čemu proizvodni postupak ne obuhvata nikakvu termičku obradu ili bilo kakvu fizičku ili hemijsku obradu,
  - c) riječ "kolostrum" u slučaju kolostruma,
  - d) riječ "napravljeno od kolostruma", ako se radi o proizvodima na bazi kolostruma.
- (2) Zahtjevi iz stava (1) ovog Poglavlja se primjenjuju na proizvode namijenjene maloprodaji. Izraz "deklariranje" obuhvata svako pakiranje, dokumentaciju, obavijest, etiketu, prsten ili privjesnicu koja ide uz ili se odnosi na te proizvode.

#### POGLAVLJE V: IDENTIFIKACIJSKA OZNAKA

Odstupajući od zahtjeva iz Priloga II. Odjeljka I. ovog Pravilnika:

- a) umjesto da na omotu ili pakiranju bude naveden broj odobrenja objekata, identifikacijska oznaka može upućivati gdje se na pakiranju ili ambalaži nalazi broj odobrenja objekata,
- b) ako se radi o bocama za višekratnu upotrebu, na identifikacijskoj oznaci može biti navedena samo šifra zemlje pošiljatelja i broj odobrenja objekata.

#### ODJELJAK X: JAJA I PROIZVODI OD JAJA

##### POGLAVLJE I: JAJA

- (1) U proizvodnim prostorijama i do prodaje potrošaču, jaja moraju biti čista, suha, bez stranog mirisa, dobro zaštićena od udara i ne smiju biti izložena direktnoj sunčevoj svjetlosti.
- (2) Jaja se moraju skladištiti i prevoziti do prodaje krajnjem potrošaču pri temperaturi, po mogućnosti konstantnoj, koja najviše odgovara, da bi se osigurala optimalna očuvanost njihovih higijenskih osobina, osim ako nadležni organ entiteta ili Brčko Distrikta ne naredi drugačije.
- (3) Jaja se moraju dostaviti krajnjem potrošaču najkasnije 21 dan od dana nošenja.

##### POGLAVLJE II: PROIZVODI OD JAJA

###### Dio I. Zahtjevi za objekte

Subjekti u poslovanju s hranom moraju osigurati da objekt za proizvodnju proizvoda od jaja bude tako izgrađen, raspoređen i opremljen da osigura odvojeno obavljanje sljedećih poslova:

- a) pranje, sušenje i dezinfekciju prljavih jaja, ako se ti poslovi obavljaju,
- b) lupanje jaja, sakupljanja njihove sadržine i otklanjanje dijelova ljuske i membrana, i
- c) poslovi koji nisu navedeni u tačkama a) i b) ovog Dijela.

###### Dio II. Sirovine za izradu proizvoda od jaja

Subjekti u poslovanju s hranom moraju osigurati da sirovine koje se koriste za proizvodnju proizvoda od jaja udovoljavaju sljedećim zahtjevima:

- a) ljuske jaja koje se upotrebljavaju za proizvodnju proizvoda od jaja moraju biti potpuno razvijene i ne smiju biti napukle. Napukla jaja smiju se koristiti za proizvodnju proizvoda od jaja ili melanža ukoliko ih objekt u kome se obavlja proizvodnja ili centar za pakiranje direktno dostavi odobrenom objektu za preradu proizvoda od jaja ili melanža, gdje se ona moraju razbiti što je prije moguće.
- b) tečna jaja dobijena u objektu odobrenom u tu svrhu mogu se koristiti kao sirovina. Tečna jaja moraju se

dobiti u skladu s uslovima iz tač. a), b), c), d) i g) Dijela III. ovog Poglavlja.

Dio III. Posebni higijenski zahtjevi za izradu proizvoda od jaja

Subjekti u poslovanju s hranom moraju osigurati da se svi poslovi provode na način kojim će se izbjeći kontaminacija tokom proizvodnje, rukovanja i skladištenja proizvoda od jaja, naročito moraju osigurati ispunjavanja sljedećih zahtjeva:

- a) jaja se ne smiju razbijati ako nisu čista i suha,
- b) jaja se moraju razbiti na način kojim se kontaminacija svodi na najmanju mjeru, naročito osiguravanjem adekvatne odvojenosti tog posla od drugih poslova. Napukla jaja se moraju obraditi što je prije moguće.
- c) jajima koja nisu dobijena od kokoški, ćurki ili od biserki mora se rukovati odvojeno i ista se moraju prerađivati odvojeno. Sva prema mora biti očišćena i dezinficirana prije početka prerade jaja dobijenih od kokoški, ćurki ili biserki.
- d) sadržaj jaja se ne smije dobiti centrifugiranjem ili drobljenjem jaja, niti se iz praznih ljuski centrifugiranjem smije vaditi ostatak bjelanca za ishranu ljudi.
- e) poslije lupanja, svaki dio tečnog jajeta mora se što je moguće prije preraditi da bi se eliminirali ili na prihvatljiv nivo smanjili mikrobiološki rizici. Serija koja je nedovoljno prerađena može se odmah ponovo preraditi u istom objektu, ako tom preradom postaje pogodna za ishranu ljudi. Ako se smatra da serija nije pogodna za ishranu ljudi, ona se mora denaturirati tako da se ne može koristiti za ishranu ljudi.
- f) nije potrebna prerada bjelanca namijenjenog za proizvodnju suhog ili kristaliranog albumina koji je namijenjen termičkoj obradi.
- g) ako se ne prerade odmah poslije lupanja, tečna jaja se moraju skladištiti pri temperaturi od najviše 4 °C ili u zamrznutom stanju. Period skladištenja na temperaturi od 4 °C prije prerade ne smije trajati duže od 48 sati. Međutim, ovi zahtjevi nisu primjenjivi na proizvode iz kojih će se odvojiti šećer, ako se postupak obavi što je prije moguće.
- h) proizvodi koji nisu tako stabilizirani da se mogu čuvati na sobnoj temperaturi moraju se ohladiti na najviše 4 °C. Proizvodi namijenjeni za zamrzavanje se moraju zamrznuti odmah poslije prerade.

###### Dio IV. Analitičke specifikacije

- (1) Koncentracija 3-hidroksi-buterne kiseline ne smije biti veća od 10 mg/kg u suhoj supstanci kod nemodificiranog proizvoda od jaja.
- (2) Sadržaj mliječne kiseline kod sirovine za proizvodnju proizvoda od jaja ne smije biti veći od 1g/kg suhe supstance. Za fermentirane proizvode, ta vrijednost mora biti vrijednost evidentirana prije procesa fermentacije.
- (3) Količina ostataka ljuski, membrana jaja i drugih dijelova u prerađenom proizvodu od jaja ne smije biti veća od 100 mg/kg proizvoda od jaja.

###### Dio V. Deklaracija i identifikacijska oznaka

- (1) Pored općih zahtjeva za stavljanje identifikacijskih oznaka koji su navedeni u Prilogu II. Odjeljak I. ovog Pravilnika pošiljke proizvoda od jaja koje nisu namijenjene za maloprodaju, već će se upotrebljavati kao sastojci za proizvodnju drugog proizvoda, moraju imati deklaraciju s navedenom temperaturom na kojoj se proizvodi od jaja moraju čuvati i periodom tokom kojeg se time može osigurati njihova očuvanost.

- (2) Ako se radi o tečnim jajima, deklaracija iz stava (1) ovog Dijela mora sadržavati i riječi: "nepasterizirano tečno jajce-obrađeno na određeno", s naznačenim datumom i časom lupanja.

#### ODJELJAK XI: ŹABLJI BATACI I PUŹEVI

Subjekti u poslovanju s hranom koji pripremaju Źablje batak ili puŹeve za ishranu ljudi moraju osigurati ispunjavanje sljedećih zahtjeva.

- (1) Źabe i puŹevi moraju se ubijati u objektima izgrađenim, postavljenim i opremljenim za tu namjenu.
- (2) Objekti u kojima se pripremaju Źablji bataci moraju imati rezerviranu prostoriju namijenjenu isključivo skladištenju i pranju živih Źaba te za njihovo klanje i iskrvarenje. Ova prostorija mora da bude fizički odvojena od prostorije za preradu.
- (3) Źabe i puŹevi koji uginu na neki drugi način, osim ubijanja u objektu, ne smiju se pripremati za ishranu ljudi.
- (4) Źabe i puŹevi se moraju podvrgnuti organoleptičkom pregledu koji se obavlja uzimanjem uzoraka. Ako ovaj pregled pokaŹe da one mogu predstavljati neki rizik, ne smiju se koristiti za ishranu ljudi.
- (5) Odmah poslije pripreme, Źablji bataci se moraju potpuno oprati tekućom vodom za piće i odmah ohladiti na temperaturu koja je blizu temperaturi topljenja leda, zamrznuti ili preraditi.
- (6) Poslije ubijanja, puŹevima se mora ukloniti hepatopankreas, ukoliko bi predstavljao rizik i ne smije se upotrijebiti za ishranu ljudi.

#### ODJELJAK XII: TOPLJENA ŹIVOTINJSKA MAST I ČVARCI

##### POGLAVLJE I: ZAHTJEVI KOJI SE ODOSE NA OBJEKTE ZA SAKUPLJANJE ILI PRERADU SIROVINA

Subjekti u poslovanju s hranom moraju osigurati da objekti u kojima se sakupljaju ili preraduju sirovine za proizvodnju topljene Źivotinjske masti i čvaraka zadovoljavaju sljedeće zahtjeve:

- a) centri za sakupljanje sirovina i prijevoz do objekata za preradu moraju raspolagati prostorijama i opremom za skladištenje sirovina na temperaturi od najviše 7°C,
- b) svaki objekt za preradu mora imati:
  1. prostoriju i opremu za hlađenje,
  2. prostoriju za otpremu, osim ako se iz objekata ne otprema topljena Źivotinjska mast samo u cisternama, i
  3. gdje je to potrebno, odgovarajuću opremu za pripremu proizvoda koji se sastoje od topljene Źivotinjske masti izmiješane s drugim prehrambenim proizvodima i/ili začinima.
- c) međutim, prostorije za hlađenje koje su propisane u tačk. a) i b) alineja 1. ovog Poglavlja nisu potrebne ako organizacija snabdijevanja sirovina garantira da se one nikada ne skladište ili prevoze bez aktivnog hlađenja i na drugi način nego što je to predviđeno u tački a) alineja 4. Poglavlja II. ovog Odjeljka.

##### POGLAVLJE II: HIGIJENSKI ZAHTJEVI ZA PRIPREMANJE TOPLJENE ŹIVOTINJSKE MASTI I ČVARAKA

Subjekti u poslovanju s hranom koji pripremaju topljenu Źivotinjsku mast i čvarke moraju osigurati ispunjavanje sljedećih zahtjeva:

- a) sirovine moraju:

1. poticati od Źivotinja zaklanih u klaonici i koje su na osnovu ante mortem i post mortem pregleda proglašane upotrebljivim za ishranu ljudi,
  2. se sastojati od masnog tkiva ili kostiju, koje sadrŹe što je moguće manje krvi i nečistoća,
  3. poticati iz objekata koji su registrirani ili odobrenih u skladu s odredbama Pravilnika o higijeni hrane ili u skladu s ovim Pravilnikom, i
  4. biti prevezene i skladištene do topljenja, u higijenskim uslovima i na unutrašnjoj temperaturi od najviše 7°C. Međutim, sirovine mogu biti skladištene i prevoŹene bez aktivnog hlađenja ukoliko se tope u roku od 12 sati od kada su dobijene.
- b) tokom topljenja je zabranjena upotreba rastvarača,
  - c) kada mast za rafiniranje zadovoljava standarde koji su utvrđeni u tački d) ovog Poglavlja, topljena Źivotinjska mast pripremljena u skladu s tačk. a) i b) ovog Poglavlja moŹe se rafinirati u istom objektu ili u drugom objektu s ciljem da se poboljša fizički i hemijski kvalitet,
  - d) topljena Źivotinjska mast, u zavisnosti od vrste, mora ispunjavati sljedeće standarde:

	PreŹivari			Svinje			Druga Źivotinjska mast	
	Jestivi loj		Loj za rafiniranje	Jestiva mast		Salo i druga mast za rafiniranje	Jestive	Za rafiniranje
Loj ('premier jus') (1)	Ostalo	Mast (2)		Ostalo				
Slobodne masne kiseline (m/m % oleinska kiselina) – max	0,75	1,25	3,0	0,75	1,25	2,0	1,25	3,0
Peroksidni broj-max	4 meq/kg	4 meq/kg	6 meq/kg	4 meq/kg	4 meq/kg	6 meq/kg	4 meq/kg	10 meq/kg
Ukupne nerastvorive nečistoće	Maksimum 0,15 %			Maksimum 0,5 %				
Miris, okus, boja	Normalni							
(1) Topljena Źivotinjska mast dobijena topljenjem svjeŹe masti na niskoj temperaturi, sa srca, trbušne maramice, bubrega i mezenterija goveda i mast iz prostorija za rasjecanje.								
(2) Topljena Źivotinjska mast dobijena od masnog tkiva svinja.								

- e) čvarci namijenjeni za ishranu ljudi moraju se skladištiti u skladu sa sljedećim temperaturnim zahtjevima:
  1. kada se čvarci tope na temperaturi ne višoj od 70°C, moraju se skladištiti:
    - i) na temperaturi ne višoj od 7°C na period ne duŹi od 24 sata, ili
    - ii) na temperaturi ne višoj od -18°C.
  2. kada su čvarci topljeni na temperaturi višoj od 70°C i imaju sadrŹaj vlage od 10% (m/m) ili više, moraju se skladištiti:

- i) na temperaturi ne višoj od 7°C na period ne duži od 48 sati ili prema drugim kombinacijama temperature i vremena koja daje iste rezultate, ili
  - ii) na temperaturi ne višoj od -18°C.
3. kada se čvarci tope na temperaturi višoj od 70°C i imaju sadržaj vlage manji od 10% (m/m), ne postoje posebni zahtjevi.

#### **ODJELJAK XIII: OBRAĐENI ŽELUCI, MJEHURI I CRIJEVA**

Subjekti u poslovanju s hranom koji obrađuju želuce, mjechure i crijeva moraju osigurati ispunjavanje sljedećih zahtjeva.

1. Životinjska crijeva, mjechuri i želuci smiju se staviti na tržište samo ako:
  - (a) potiču od životinja koje su zaklane u klaonici, i za koje je ustanovljeno da su upotrebljive za ishranu ljudi poslije ante mortem i post mortem pregleda,
  - (b) su soljeni, termički obrađeni ili sušeni, i
  - (c) poslije obrade iz podtačke (b) ove tačke, su preduzete efikasne mjere za sprječavanje naknadne kontaminacije.
2. Obradeni želuci, mjechuri i crijeva koji se ne mogu čuvati na sobnoj temperaturi, moraju se, do njihovog otpremanja, skladištiti ohlađeni u prostorijama koje su za to namijenjene. Proizvodi koji nisu soljeni ili sušeni moraju se čuvati na temperaturi ne višoj od 3°C.

#### **ODJELJAK XIV: ŽELATIN**

- (1) Subjekti u poslovanju s hranom koji proizvode želatin moraju osigurati ispunjavanje zahtjeva ovog Poglavlja.
- (2) U smislu ovog Dijela "štavljenje" znači povećavanje tvrdoće kože uz upotrebu biljnih agenasa za štavljenje, soli hroma ili drugih supstanci kao što su soli aluminija, soli željeza, soli silicija, aldehide i hinone ili drugih sintetičkih agenasa za štavljenje

#### **POGLAVLJE I: ZAHTJEVI ZA SIROVINE**

- (1) Za proizvodnju želatina namijenjenog za upotrebu u hrani, smiju se koristiti sljedeće sirovine:
  - a) kosti, osim specifičnog rizičnog materijala kako je definirano Pravilnikom kojim se utvrđuju mjere za sprječavanje, kontrolu i iskorijevanje transmisivnih spongiformnih encefalopatija ("Službeni glasnik BiH", broj 25/11),
  - b) kože preživara iz uzgoja,
  - c) svinjske kože,
  - d) koža peradi,
  - e) tetive i žile,
  - f) kože slobodno živeće divljači, i
  - g) riblja koža i kosti.
- (2) Zabranjena je upotreba kože koja je podvrgnuta bilo kom postupku štavljenja, bez obzira je li ovaj proces okončan.
- (3) Sirovine nabrojane u stavu (1) tač. a) do e) ovog Poglavlja moraju poticati od životinja koje su zaklane u klaonici i za čije je trupove ustanovljeno da su upotrebljivi za ishranu ljudi poslije ante mortem i post mortem pregleda ili ako se radi o koži lovne divljači, od životinja koje su proglašene upotrebljivim za ishranu ljudi.
- (4) Sirovine moraju dolaziti iz objekata registriranih ili odobrenih u skladu s odredbama Pravilnika o higijeni hrane ili u skladu s ovim Pravilnikom.
- (5) Centri za prikupljanje i štavljenje mogu isporučivati sirovine za proizvodnju želatina namijenjenog za ishranu ljudi ukoliko im nadležni organ entiteta ili Brčko Distrikta

posebno odobri u tu svrhu i ako oni ispunjavaju sljedeće zahtjeve:

- a) moraju imati prostorije za skladištenje s čvrstim podovima i glatkim zidovima koji se lako čiste i dezinficiraju i, tamo gde je potrebno, prostorije za hlađenje,
- b) skladišta se moraju održavati u zadovoljavajućem čistom i ispravnom stanju, tako da ne predstavljaju izvor kontaminacije za sirovine,
- c) ako se u tim prostorijama skladište i/ili prerađuju sirovine koje ne ispunjavaju zahtjeve iz ovog Poglavlja, one moraju biti odvojene od sirovina koje ispunjavaju zahtjeve iz ovog Poglavlja tokom cijelog perioda primanja, skladištenja, prerade i otpremanja.

#### **POGLAVLJE II: PRIJEVOZ I SKLADIŠTENJE SIROVINA**

- (1) Na mjestu identifikacijske oznake predviđene u Prilogu II. Odjeljak I. ovog Pravilnika, u toku prijevoza kod isporuke centru za prikupljanje ili štavljenje i objektu za preradu želatine, sirovine mora pratiti dokument u kojem se navodi objekt porijekla i koji sadrži podatke koji su navedeni u Dodatku ovog Priloga.
- (2) Sirovine moraju da se prevoze i skladište ohlađene ili zamrznute, osim ako se prerađuju u roku od 24 sata od početka prijevoza. Međutim, odmašćene i sušene kosti ili koštana tkiva, soljene, sušene i krečom obrađene kože i kože tretirane bazom ili kiselinom smiju se prevoziti i skladištiti na sobnoj temperaturi.

#### **POGLAVLJE III: ZAHTJEVI KOJI SE ODOSE NA PROIZVODNJU ŽELATINA**

- (1) Proizvodnja želatina mora osigurati da:
  - a) sav koštani materijal preživara koji potiče od životinja rođenih, odgajanih ili zaklanih u državama ili regijama s kontroliranim ili neodređenim rizikom u odnosu na BSE (bovina spongiformna encefalopatija), mora da se podvrgne procesu kojim se osigurava da sav koštani materijal bude fino zdrobljen i odmašćen toplom vodom i tretiran razrijeđenom hlorovodoničnom kiselinom (pri minimalnoj koncentraciji od 4% i pH < 1,5) tokom perioda od najmanje dva dana.

Nakon ovog tretmana primjenjuje se:

1. alkalna obrada rastvorom zasićenog kreča (pH > 12,5) u toku perioda od najmanje 20 dana termičke obrade od najmanje 138°C u trajanju od najmanje četiri sekunde, ili
  2. tretman s kiselinom (pH < 3,5) u trajanju od najmanje 10 sati, s termičkom obradom od najmanje 138°C u trajanju od najmanje 4 sekunde, ili
  3. postupkom temperature i pritiska u trajanju od najmanje 20 minuta sa zasićenom parom od 133°C i na više od 3 bara, ili
  4. bilo kojim drugim odobrenim ekvivalentnim postupkom,
  - b) druge sirovine budu podvrgnute obradi s kiselinom ili bazom iza koje slijedi jedno ili više ispiranja. Nakon toga se mora prilagoditi pH. Želatin se mora ekstrahirati jednokratnim ili uzastopnim višekratnim termičkim obradama, nakon čega slijedi pročišćavanje pomoću filtriranja i sterilizacije.
- (2) Subjekt u poslovanju s hranom može proizvoditi i skladištiti želatin namijenjen za ishranu ljudi i želatin koji nije namijenjen za ishranu ljudi u istom objektu, ukoliko

sirovine i proizvodni postupak ispunjavaju zahtjeve vezane za želatin namijenjen za ishranu ljudi.

#### POGLAVLJE IV: ZAHTJEVI ZA GOTOVE PROIZVODE

Subjekti u poslovanju s hranom moraju osigurati da želatin bude u skladu s graničnim vrijednostima rezidua utvrđenim u sljedećoj tabeli.

Rezidue	Granica
As	1 ppm
Pb	5 ppm
Cd	0,5 ppm
Hg	0,15 ppm
Cr	10 ppm
Cu	30 ppm
Zn	50 ppm
SO <sub>2</sub> (Evropska farmakopeja iz 2005)	50 ppm
H <sub>2</sub> O <sub>2</sub> (Evropska farmakopeja iz 2005)	10 ppm

#### POGLAVLJE V: DEKLARIRANJE

Omot i pakiranje koji sadrže želatin moraju sadržavati riječi "želatin namijenjen za ishranu ljudi" s naznačenim rokom trajanja.

#### ODJELJAK XV: KOLAGEN

- Subjekti u poslovanju s hranom koji proizvode kolagen moraju osigurati ispunjavanje zahtjeva iz ovog Odjeljka.
- Za potrebe ovog Odjeljka se koristi definicija "štavljenje", što znači otvrdnjavanje kože uz upotrebu biljnih agensa za štavljenje, soli hroma ili drugih supstanci kao što su soli aluminija, soli željeza, soli silicija, aldehide i hinone ili drugih sintetičkih agensa za štavljenje.

#### POGLAVLJE I: ZAHTJEVI ZA SIROVINE

- Za proizvodnju kolagena namijenjenog za upotrebu u hrani smiju se upotrebljavati sljedeće sirovine:
  - kosti, osim specificiranog rizičnog materijala kako je definirano Pravilnikom kojim se utvrđuju mjere za sprječavanje, kontrolu i iskorijenjivanje transmisivnih spongioformnih encefalopatija,
  - koža preživara iz uzgoja,
  - svinjska koža,
  - koža peradi,
  - tetive i žile,
  - koža slobodno živuće divljači, i
  - riblja koža i kosti.
- Zabranjena je upotreba kože ako je bila podvrgnuta nekom procesu štavljenja, bez obzira da li je ovaj proces okončan.
- Sirovine nabrojane u stavu (1) tač a) do d) ovog Poglavlja moraju poticati od životinja koje su zaklane u klaonici i za čije je trupove utvrđeno da su upotrebljivi za ishranu ljudi poslije ante mortem i post mortem pregleda ili, u slučaju kože slobodno živuće divljači od životinja za koje utvrđeno da su upotrebljivi za ishranu ljudi.
- Sirovine moraju dolaziti iz objekata registriranih ili odobrenih u skladu s odredbama Pravilnika o higijeni hrane ili u skladu s ovim Pravilnikom.
- Centri za prikupljanje i štavljenje mogu isporučivati sirovine za proizvodnju kolagena namijenjenog za ishranu ljudi ako im nadležni organ entiteta ili Brčko Distrikta posebno odobri u tu svrhu i ako oni ispunjavaju sljedeće zahtjeve:
  - moraju imati prostorije za skladištenje s čvrstim podovima i glatkim zidovima koji se lako čiste i dezinficiraju i, gde je to potrebno, prostorije za hlađenje,

- skladišta se moraju održavati u zadovoljavajućem čistom i ispravnom stanju, tako da ne predstavljaju izvor kontaminacije za sirovine,
- ako se u tim prostorijama skladište i/ili prerađuju sirovine koje ne ispunjavaju zahtjeve iz ovog Poglavlja, one moraju biti odvojene od sirovina koje ispunjavaju zahtjeve iz ovoga Poglavlja tokom cijelog perioda primanja, skladištenja, prerade i otpremanja.

#### POGLAVLJE II: PRIJEVOZ I SKLADIŠTENJE SIROVINA

- Na mjestu identifikacijske oznake predviđene u Prilogu II. Odjeljak I. ovog Pravilnika, u toku prijevoza kod isporuke centru za prikupljanje ili štavljenje i objektu za preradu kolagena, sirovina mora pratiti dokument u kojem se navodi objekt porijekla i koji sadrži podatke koji su navedeni u Dodatku ovog Priloga.
- Sirovine moraju da se prevoze i skladište ohlađene ili zamrznute, osim ako se prerađuju u roku od 24 sata od početka prijevoza. Međutim, odmašćene i sušene kosti ili koštana tkiva, soljene, sušene i krečom obrađene kože i kože tretirane bazom ili kiselinom smiju se prevoziti i skladištiti na sobnoj temperaturi.

#### POGLAVLJE III: ZAHTJEVI KOJI SE ODOSE NA PROIZVODNJU KOLAGENA

- Postupak proizvodnje kolagena mora osigurati:
  - da sav koštani materijal preživara koji potiče od životinja koje su rođene, uzgojene ili zaklane u državama ili regijama s kontroliranim ili neutvrđenim rizikom od goveđe spongioformne encefalopatije (BSE) u skladu s Pravilnikom kojim se utvrđuju mjere za sprječavanje, kontrolu i iskorijenjivanje transmisivnih spongioformnih encefalopatija, bude podvrgnut postupku koji osigurava da je sav koštani materijal fino zdrobljen i odmašćen vrućom vodom te obrađen razrijeđenom solnom kiselinom (s najmanjom koncentracijom od 4 % i pH<1,5), tokom perioda od najmanje dva dana, nakon čega slijedi prilagođavanje pH koristeći kiseline ili baze nakon čega slijedi jedno ili više ispiranja, filtracija i ekstruzija ili s bilo kojim drugim odobrenim ekvivalentnim postupkom.
  - sirovine osim onih iz tačke a) budu podvrgnute postupku pranja, prilagođavanje pH koristeći kiseline ili baze nakon čega slijedi jedno ili više ispiranja, filtracija i ekstruzija ili s bilo kojim drugim odobrenim ekvivalentnim postupkom, ekstruzija se ne smije raditi kada se proizvodi malo molekularni kolagen od sirovina koje ne potiču od preživara.
- Nakon što je bio podvrgnut procesu iz stava (1) ovog Poglavlja, kolagen se može podvrgnuti procesu sušenja.
- Subjekt u poslovanju s hranom može proizvoditi i skladištiti kolagen namijenjen ishrani ljudi i kolagen koji nije namijenjen ishrani ljudi u istom objektu pod uslovom da se sirovina i proces proizvodnje provodi na isti način koji se koristi prilikom proizvodnje kolagena za ljudsku ishranu.

#### POGLAVLJE IV: ZAHTJEVI KOJI SE ODOSE NA GOTOVE PROIZVODE

Subjekti u poslovanju s hranom moraju osigurati da kolagen bude u skladu s graničnim vrijednostima rezidua utvrđenih u sljedećoj tabeli:

Rezidue	Granica
As	1 ppm
Pb	5 ppm
Cd	0,5 ppm
Hg	0,15 ppm
Cr	10 ppm
Cu	30 ppm
Zn	50 ppm
SO <sub>2</sub> ( <i>Reith Williams</i> )	50 ppm
H <sub>2</sub> O <sub>2</sub> (Evropska farmakopeja iz 1986 (V <sub>2</sub> O <sub>2</sub> ))	10 ppm

**POGLAVLJE V: DEKLARIRANJE**

Omoti i pakiranja koja sadrže kolagen moraju sadržavati riječi "kolagen namijenjen za ishranu ljudi" s naznačenim rokom trajanja.