



## ПРАВИЛНИК О ХИГИЈЕНИ ХРАНЕ

### ДИО ПРВИ - ОПШТЕ ОДРЕДБЕ

#### Члан 1.

##### (Предмет)

- (1) Овим правилником прописују се општа правила о хигијени хране за субјекте у пословању са храном, при чему се посебно узимају у обзир следећи принципи:
- а) главну одговорност за безбједност хране сноси субјекат у пословању са храном (у даљем тексту: СПХ);
  - б) потребно је осигурати безбједност хране у читавом ланцу исхране, почевши од примарне производње;
  - ц) за храну која се не може сигурно чувати на собној температури, а посебно за замрзнуту храну, неопходно је одржавати хладни ланац;
  - д) неопходна је општа примјена поступака заснованих на Принципима система анализе ризика и критичних контролних тачака (у даљем тексту: НАССР), заједно са примјеном добре хигијенске праксе, што повећава одговорност СПХ;
  - е) водичи за добру праксу су помоћ СПХ на свим нивоима у ланцу производње хране при усаглашавању са прописима о хигијени хране и примјени НАССР принципа;
  - ф) на основу научне процјене ризика неопходно је утврдити микробиолошке критеријуме као и захтјеве за контролу температуре;
  - г) неопходно је обезбиједити да храна која се увози у Босну и Херцеговину испуњава најмање једнаке хигијенске стандарде као храна произведена у Босни и Херцеговини или стандарде који се признају као њихови еквиваленти.
- (2) Овај правилник примјењује се на све фазе производње, прераде и дистрибуције хране као и на извоз, не доводећи у питање конкретније захтјеве који се односе на хигијену хране.

#### Члан 2.

##### (Изузимање од одредаба)

- (1) Одредбе правилника не примјењују се на:
- а) примарну производњу намијењену за личну употребу у домаћинству;
  - б) припрему, руковање или складиштење хране у домаћинству намијењене за личну потрошњу у домаћинству;
  - ц) директно снабдијевање малим количинама примарних производа којима произвођач снабдијева крајњег потрошача или локални објекат који директно снабдијева крајњег потрошача.
  - д) сабирне центре или кожаре, који потпадају под дефиницију СПХ само зато што рукују сировинама за производњу желатина или колагена.
- (2) Активности из става (1) тачке ц) овог члана прописују се посебним прописима који испуњавају циљеве овог правилника.

#### Члан 3.

##### (Дефиниције)

- (1) У сврху примјене овог правилника користе се следеће дефиниције:

- а) **хигијена хране** (у даљем тексту: **хигијена**) подразумијева мјере и услове потребне за контролу ризика и обезбјеђивања прихватљивости хране за људску употребу у складу са њеном намјеном;
- б) **примарни производи** су производи примарне производње укључујући производе земље, сточарства, лова и риболова;
- ц) **објекат** је било која јединица СПХ;
- д) **надлежни органи** за спровођење овог правилника у складу са својим дефинисаним надлежностима су:
  - 1) За СПХ која није животињског поријекла (у даљем тексту: остала храна):
    - Агенција за безбједност хране Босне и Херцеговине (у даљем тексту: Агенција),
    - надлежни органи ентитета и Брчко Дистрикта Босне и Херцеговине (у даљем тексту: Брчко Дистрикт) одговорни за прехранбени сектор и спровођење здравственог надзора над производњом и прометом животних намирница које нису животињског поријекла;
  - 2) За СПХ животињског поријекла надлежни органи су:
    - Министарство спољне трговине и економских односа Босне и Херцеговине - Канцеларија за ветеринарство Босне и Херцеговине (у даљем тексту: Канцеларија);
    - надлежни органи ентитета и Брчко Дистрикта дефинисани Законом о ветеринарству ("Службене новине Федерације БиХ", број 46/00), Законом о ветеринарству у Републици Српској ("Службени гласник Републике Српске", број 42/08) и Законом о ветеринарству у Босни и Херцеговини ("Службени гласник БиХ", број 34/02) у случају Брчко Дистрикта БиХ;
    - 3) Надлежни инспекцијски органи дефинисани Законом о инспекцијама Федерације Босне и Херцеговине ("Службене новине Федерације БиХ", број 69/05), Законом о инспекцијама Републике Српске ("Службени гласник Републике Српске", број 74/10) и Законом о инспекцијама Брчко Дистрикта Босне и Херцеговине ("Службени гласник Брчко Дистрикта БиХ", бр. 24/08 и 25/08);
- е) **еквивалентан** значи способан да испуњава исте циљеве, када се ради о различитим системима;
- ф) **контаминација** значи присуство или појаву ризика;
- г) **вода за пиће** је вода која испуњава минималне захтјеве утврђене Правилником о здравственој исправности воде за пиће ("Службени гласник БиХ", бр. 40/10 и 43/10);
- х) **чиста морска вода** је природна, вјештачка или пречишћена морска вода или слана вода која не садржи микроорганизме, штетне материје или токсичне морске планктоне у количинама које могу директно или индиректно утицати на здравствену исправност хране;

- и) **чиста вода** је чиста морска или слатка вода сличног квалитета;
- ј) **умотавање** је стављање хране у омотач или контејнер/посуду који је у директном контакту са храном, а укључује сам омотач или контејнер/посуду;
- к) **паковање** је стављање једне или више јединица умотане хране у други контејнер/посуду, а укључује и сам контејнер/посуду;
- л) **херметички затворен контејнер/посуда** је контејнер/посуда који је направљен тако да на његов садржај не могу утицати било какве опасности;
- м) **прерада** подразумијева било који поступак који значајно мијења првобитни производ, укључујући загријавање, димљење, стврдњавање, саламурење, сољење, зрење, сушење, маринирање, екстракцију, екструзију или комбинацију ових поступака;
- н) **непрерађени производи** су производи који нису подвргнути преради, укључујући и производе који су раздвојени, издијелени, одсјечени, исјецкани, откоштени, уситњени, одерани, самљевени, исјечени, очишћени, тримовани, огуљени, расхлађени, замрзнати, дубоко замрзнати или одмрзнати;
- о) **прерађени производи** су производи који се добијају прерадом непрерађених производа, а могу садржавати састојке неопходне за њихову производњу или који им дају одређена специфична својства;
- п) **остала храна** је свака храна која није животињског поријекла.
- (2) За потребе овог правилника примјењују се и дефиниције из Закона о храни.
- (3) У анексима овог правилника термини "гдје је то потребно", "гдје је то могуће", "адекватно" и "довољно" употребљавају се у одговарајућим значењима у сврху постизања циљева овог правилника.

## ДИО ДРУГИ - ПОСЕБНЕ ОДРЕДБЕ ПОГЛАВЉЕ I - ОБАВЕЗЕ СУБЈЕКТА У ПОСЛОВАЊУ СА ХРАНОМ

### Члан 4.

(Опште обавезе)

СПХ морају обезбиједити да све фазе производње, прераде и дистрибуције хране које су под њиховом контролом задовољавају прописане захтјеве хигијене утврђене одредбама овог правилника.

### Члан 5.

(Општи и посебни хигијенски захтјеви)

- (1) СПХ који се баве примарном производњом и обављају дјелатности наведене у Анексу I, који је саставни дио овог правилника, морају се придржавати општих захтјева о хигијени који су прописани у Анексу I, Дио А овог правилника и посебних захтјева из Правилника о хигијени хране животињског поријекла СМ број 221/12 од 29. октобра 2012. године.
- (2) СПХ који врше било коју фазу производње, прераде и дистрибуције хране, након фаза на које се примјењује став (1) овог члана, морају се придржавати општих захтјева о хигијени који су прописани у Анексу II, који је саставни дио овог правилника, и свих посебних захтјева из Правилника о хигијени хране животињског поријекла.
- (3) СПХ спроводе, гдје је то потребно, следеће посебне хигијенске мјере:
- поштовање микробиолошких критеријума за храну;
  - поступке потребне за испуњавање циљева одређених овим правилником;
  - испуњавање захтјева о праћењу температуре за храну;
  - одржавање хладног ланца;
  - узорковање и анализе.
- (4) Ако овим правилником или Правилником о хигијени хране животињског поријекла нису утврђене методе узорковања и анализе, СПХ могу користити одговарајуће методе прописане посебним прописима или, ако оне нису одређене, методе које дају еквивалентне резултате онима који се добију примјеном референтних метода које су научно потврђене у складу са међународно признатим правилима или протоколима.
- (5) СПХ могу користити водиче предвиђене чл. 8. и 9. овог правилника, као помоћ за испуњавање обавеза одређених овим правилником.

### Члан 6.

(Анализа ризика и критичне контролне тачке)

- (1) СПХ успостављају, спроводе и одржавају стални поступак или поступке засноване на HACCP принципима.
- (2) HACCP принципи из става (1) овог члана састоје се од следећег:
- идентификације свих ризика који се морају спријечити, отклонити или смањити на прихватљиве нивое;
  - идентификације критичних контролних тачака у фази или фазама код којих је контрола од суштинског значаја ради спречавања или отклањања ризика или њиховог смањења на прихватљиве нивое;
  - успостављање граничних вриједности код контролних тачака које одвајају прихватљиво од неприхватљивог ради спречавања, отклањања или смањења идентификованих ризика;
  - успостављање и спровођење ефикасних поступака плана праћења/мониторинга на критичним контролним тачкама;
  - успостављање корективних мјера, када се приликом праћења/мониторинга покаже да критична контролна тачка није под контролом;
  - одређивање поступака који се морају редовно спроводити ради потврде ефикасног функционисања мјера наведених у тач. од а) до е) овог става; и
  - успостављање докумената и евиденције сразмјерно типу и величини пословања са храном ради верификовања ефикасне примјене мјера наведених у тач. од а) до ф) овог става.
- (3) Приликом било какве промјене производа, прераде или било које њене фазе, СПХ су дужни да преиспитају поступак и направе неопходне измјене у њему.
- (4) Став (1) овог члана примјењује се само на СПХ који спроводе било коју фазу производње, прераде и дистрибуције хране последице примарне производње и пратећих дјелатности наведених у Анексу I овог правилника.
- (5) СПХ су дужни да:

- а) пруже надлежном ентитетском органу, односно, надлежном органу Брчко Дистрикта доказе да поступају у сагласности са ставом (1) овог члана на начин на који то надлежни ентитетски орган, односно, надлежни орган Брчко Дистрикта тражи, водећи рачуна о врсти и обиму посла СПХ;
  - б) осигурати стално ажурирање свих докумената којима се описују поступци успостављени у складу са овим чланом;
  - ц) чувају било које друге документе и евиденције у одговарајућем временском периоду.
- (6) Детаљне мјере за примјену овог члана донијеће Савјет министара Босне и Херцеговине на приједлог Канцеларије, уз сагласност ентитетских надлежних органа за СПХ животињског поријекла.
- (7) Детаљне мјере за примјену овог члана за субјекте у пословању са осталом храном донијеће Савјет министара Босне и Херцеговине на приједлог Агенције, у сарадњи са надлежним органима.
- (8) Детаљне мјере наведене у став (6) и (7) овог члана могу одређеним СПХ олакшати примјену овог члана посебно ако предвиђају примјену поступака наведених у водичима за примјену принципа НАССР, а у сврху придржавања одредаба из става (1) овог члана. Тим мјерама може се одредити и период у којем СПХ задржавају документе и евиденције у складу са ставом (5) тачка ц) овог члана.

#### Члан 7.

(Службене контроле, регистрација и одобрење)

- (1) СПХ сарађују са надлежним органима у складу са посебним прописима и овим правилником.
- (2) СПХ морају:
  - а) обавијестити надлежни орган ентитета односно Брчко Дистрикта, на начин на који он то захтијева, о сваком објекту који је под његовом контролом, а у којем се обавља било која фаза производње, прераде и дистрибуције хране, како би сваки такав објекат био регистрован;
  - б) стално обавјештавати надлежни орган ентитета односно Брчко Дистрикта о најновијим подацима о објектима, укључујући сваку значајну промјену дјелатности и свако затварање постојећег објекта.
- (3) СПХ морају обезбиједити да објекти буду одобрени од надлежног органа ентитета односно Брчко Дистрикта након најмање једног прегледа на лицу мјеста, ако се наведено одобрење захтијева:
  - а) на основу посебних прописа;
  - б) Правилником о хигијени хране животињског поријекла.
- (4) Сви СПХ морају бити уписани у регистру Агенције.

### ПОГЛАВЉЕ II - ВОДИЧИ ЗА ДОБРУ ПРАКСУ

#### Члан 8.

(Израда, дистрибуција и примјена водича)

Надлежни органи подстичу израду водича за добру хигијенску праксу и за примјену начела НАССР, које СПХ добровољно примјењују, у складу са одредбама члана 9. Правилника, те подстичу њихову дистрибуцију и примјену.

#### Члан 9.

(Водичи за добру хигијенску праксу)

- (1) Водиче за добру хигијенску праксу израђују и дистрибуирају представници СПХ:

- а) уз консултације са представницима страна на чије интересе могу значајно утицати, као што су надлежни органи и удружења потрошача;
  - б) имајући у виду одговарајућа правила примјене Codex Alimentarius-a; и
  - ц) ако се односе на примарну производњу и пратеће дјелатности из Анекса I овог правилника, имајући у виду препоруке наведене у Анексу I, Дио Б овог правилника.
- (2) Водичи се могу израђивати и у сарадњи са Институтом за стандардизацију Босне и Херцеговине.
- (3) У складу са чланом (3) став 1) тачка д) алинеја 1) и 2) овог правилника, надлежни органи процјењују водиче како би се осигурало да су:
- а) израђени у складу са ставом (1) овог члана;
  - б) њихови садржаји примјениви у секторима којима су намијењени; и
  - ц) прихватљиви као водичи за испуњавање захтјева из чл. од 4. до 6. овог правилника у оним секторима и за ону храну на коју се односе.

### ПОГЛАВЉЕ III - УВОЗ И ИЗВОЗ

#### Члан 10.

(Увоз)

Храна која се увози у Босну и Херцеговину мора задовољити одредбе члана 20. Закона о храни и одредбе прописане у чл. од 4. до 7. овог правилника.

#### Члан 11.

(Извоз)

Храна која се извози или поново извози из Босне и Херцеговине мора задовољити одредбе члана 21. Закона о храни и одредбе прописане у чл. од 4. до 7. овог правилника.

### ДИО ТРЕЋИ – ПРЕЛАЗНЕ И ЗАВРШНЕ ОДРЕДБЕ

#### Члан 12.

(Измјене и допуне Анекса I и II)

- (1) Анекси I и II овог правилника могу бити измијењени, допуњени или ажурирани узимајући у обзир:
  - а) потребу да се измијене препоруке наведене у Анексу I, Дио Б, тачка 2 овог правилника;
  - б) искуство стечено у примјени система заснованих на НАССР принципима у складу са чланом 6. овог правилника;
  - ц) технолошки напредак и његове практичне посљедице, и очекивања потрошача везана за састав хране;
  - д) научна мишљења, а посебно нове процјене ризика;
  - е) микробиолошке и температурне критеријуме за храну.
- (2) Савјет министара Босне и Херцеговине, на приједлог надлежних органа, може одобрити одступања од одредаба анекса I и II овог правилника, а посебно да би се олакшала примјена члана 6. овог правилника, узимајући у обзир релевантне факторе ризика, за мале СПХ, под условом да таква одступања не утичу на постизање циљева овог правилника.

#### Члан 13.

(Могућа одступања и изузеци)

- (1) Од одредаба анекса I и II овог правилника могућа су одступања и изузеци само за одређене СПХ у објектима који су под њиховом контролом и унутар граница њихове дјелатности:
  - а) у случајевима када се користе традиционални процеси производње/дистрибуције;

- б) када се ради о објектима са малим капацитетом;
  - ц) када се ради о одређеним категоријама објеката у малопродаји;
  - д) уз услов да је обезбијеђено системско спровођење општинских или специфичних услова хигијене, примјеном поступака самоконтроле заснованих на доброј произвођачкој пракси.
- (2) Агенција и/или Канцеларија, у сарадњи са надлежним органима ентитета и Брчко Дистрикта, након детаљне процјене о постојању основа за одступања и изузетке, предлажу Савјету министара Босне и Херцеговине доношење Одлуке о утврђивању изузетака, који омогућавају:
- а) наставак примјене традиционалних метода и рад објеката у свим фазама производње, прераде или дистрибуције хране;
  - б) прилагођавање потребама СПХ који се налазе у регијама са посебним географским ограничењима;
  - ц) да се у другим случајевима то примјењује само на конструкцију, распоред и опрему у објекту.

## Члан 14.

(Престанак важења)

Ступањем на снагу овог правилника престаје да важи:

- а) Правилник о санитарно-хигијенским условима просторија у којима се производе, чувају и стављају на тржиште животне намирнице и предмети опште употребе ("Службени лист СР Босне и Херцеговине", број 25/87), осим одредаба које се односе на предмете опште употребе;
- б) Правилник о условима за продају животних намирница и предмета опште употребе ван просторија одређених за продају и начину вршења здравственог надзора ("Службени лист СР Босне и Херцеговине", број 12/77) у дијелу који се односи на продају животних намирница.

## Члан 15.

(Прелазни период за примјену прописа)

- (1) Прелазни период за примјену овог правилника је 24 мјесеца од дана његовог ступања на снагу.
- (2) Надлежни органи су дужни да обезбиједу усаглашеност са захтјевима овог правилника.

## Члан 16.

(Ступање на снагу)

Овај правилник ступа на снагу осмога дана од дана објављивања у "Службеном гласнику БиХ".

СМ број 234/12  
29. октобра 2012. године  
Сарајево

Предсједавајући  
Савјета министара БиХ  
Вјекослав Беванда, с. р.

## АНЕКС I

**ПРИМАРНА ПРОИЗВОДЊА  
ДИО А ОПШТЕ ОДРЕДБЕ О ХИГИЈЕНИ У  
ПРИМАРНОЈ ПРОИЗВОДЊИ И ПРИПАДАЈУЋИМ  
ДЈЕЛАТНОСТИМА  
I - ОБЛАСТ ПРИМЈЕНЕ**

Овај анекс се примјењује на примарну производњу и сљедеће припадајуће дјелатности:

- а) превоз, складиштење и руковање примарним производима на мјесту производње, под условом да то суштински не мијења њихову природу;
- б) гдје је то потребно, превоз живих животиња ради постизања циљева овог правилника; и

- ц) у случају производа биљног поријекла, производа рибарства и ловне дивљачи, превоз приликом отпремања примарних производа, чија природа није суштински измијењена, од мјеста производње до објекта.

## II - ОДРЕДБЕ О ХИГИЈЕНИ

- 1. СПХ морају, колико год је то могуће, обезбиједити да примарни производи буду заштићени од контаминације, без обзира на врсту прераде којој ће примарни производи даље бити изложени.
- 2. Осим општинских обавеза утврђених у претходном ставу, СПХ су дужни да се придржавају важећих прописа који се односе на контролу ризика у примарној производњи и припадајућим дјелатностима укључујући:
  - а) мјере за контролу контаминације из ваздуха, земљишта, воде, хране за животиње, ђубрива, ветеринарско-медицинских производа, средстава за заштиту биља и биоцида, складиштења, руковања и збрињавања отпада; и
  - б) мјере које се односе на здравље и добробит животиња и здравље биља које могу утицати на здравље људи, укључујући и програме за праћење и контролу зооноза и њихових узрочника.
- 3. СПХ који узгајају, сакупљају или лове животиње или производе примарне производе животињског поријекла дужни су, кад је то примјерено, предузети сљедеће одговарајуће мјере:
  - а) одржавати чистоћу у свим објектима који се користе у вези са примарном производњом и припадајућим дјелатностима, укључујући и објекте који се користе за складиштење и руковање храном за животиње и, гдје је то потребно, након чишћења дезинфиковати просторије на одговарајући начин;
  - б) одржавати чистоћу и, гдје је то потребно, након чишћења, обављати на одговарајући начин и дезинфекцију опреме, посуда, гајби/кавеза, возила и пловила;
  - ц) колико год је то могуће, осигурати чистоћу животиња које се упућују на клање и, гдје је то потребно, животиња за производњу;
  - д) употребљавати воду за пиће или чисту воду, гдје је то потребно, да се спријечи контаминација;
  - е) обезбиједити да лица која рукују са храном буду здрава и да су стручно едукована о здравственим ризицима;
  - ф) колико год је то могуће, спречавати да животиње и штеточине изазову контаминацију;
  - г) складиштити и руковати отпадом и опасним материјама како би се спријечила контаминација;
  - х) спријечити уношење и ширење заразних болести преносивих на људе путем хране, укључујући и предузимање мјера предострожности када се доводе нове животиње и пријављивање надлежном органу сумњи на избијање таквих болести;
  - и) узимати у обзир резултате свих релевантних анализа извршених на узорцима узетим од животиња или другим узорцима који су од значаја за здравље људи; и
  - ј) исправно користити адитиве у храни за животиње, ветеринарско-медицинске производе, у складу са одредбама важећих прописа.

4. СПХ биљног поријекла који производе, беру, жању или скупљају биљне производе дужни су предузети сљедеће одговарајуће мјере, кад је то примјерено:
- одржавати чистоћу и, гдје је то потребно, након чишћења, обављати на одговарајући начин дезинфекцију просторија, опреме, посуда, гајби/кавеза, возила и пловила;
  - обезбиједити, гдје је то потребно, хигијенске услове производње, превоза и складиштења биљних производа и њихову чистоћу;
  - употребљавати воду за пиће или чисту воду гдје је то потребно да се спријечи контаминација;
  - обезбиједити да лица која рукују храном буду здрава и да су стручно едукована о здравственим ризицима;
  - колико год је то могуће, спречавати да животиње и штеточине изазову контаминацију;
  - складиштити и руковати отпадом и опасним материјама да би се спријечила контаминација;
  - узимати у обзир резултате свих релевантних анализа извршених на узорцима узетим од биљака или на другим узорцима који су од значаја за здравље људи; и
  - користити средства за заштиту биља и биоциде на исправан начин, у складу са одредбама важећих прописа.
5. СПХ морају предузети одговарајуће корективне мјере када буду обавијештени о проблемима који су идентификовани током службене контроле.

### III - ВОЂЕЊЕ ЕВИДЕНЦИЈА

- СПХ морају на одговарајући начин и током одговарајућег периода водити и чувати евиденцију о мјерама које се спроводе ради контроле ризика, сразмјерно са врстом и обимом пословања. СПХ морају, на захтјев, надлежном органу и СПХ чији су они снабдјевачи доставити на увид релевантне податке из тих евиденција.
- СПХ који се баве узгојем животиња или који производе примарне производе животињског поријекла, морају водити евиденције, а посебно о:
  - врсти и поријеклу хране којом су животиње храњене;
  - ветеринарско-медицинским производима или другим третманима примјењеним на животињама, датуму давања терапије односно лијечења и периодима повлачења терапија;
  - појавама обољења која могу утицати на здравствену исправност производа животињског поријекла;
  - резултатима свих анализа које су обављене на узорцима узетим од животиња или другим узорцима у дијагностичке сврхе значајних за здравље људи; и
  - свим релевантним извјештајима о извршеним прегледима животиња или производа животињског поријекла.
- СПХ који производе, беру, жању или скупљају биљне производе, морају водити евиденције, а посебно о:
  - свакој употреби средстава за заштиту биља и биоцида;
  - свакој појави штеточина или обољења која могу утицати на здравствену исправност производа биљног поријекла; и
  - резултатима свих релевантних анализа које су извршене на узорцима узетим од биљака или на

другим узорцима који су од значаја за здравље људи.

- Приликом вођења евиденције, СПХ могу помагати стручна лица, као што су доктори ветеринарске медицине/дипломирани ветеринари, дипломирани агрономи те ветеринарски и пољопривредни техничари.

### ДИО Б - ПРЕПОРУКЕ ЗА ВОДИЧЕ ЗА ДОБРУ ХИГИЈЕНСКУ ПРАКСУ

- Водичи из чл. 8. и 9. овог правилника требало би да садрже упутства о доброј хигијенској пракси за контролу ризика у примарној производњи и припадајућим дјелатностима.
- Водичи за добру хигијенску праксу треба да садрже одговарајуће информације о ризицима који се могу појавити у примарној производњи и припадајућим дјелатностима те о мјерама за контролу ризика, укључујући одговарајуће мјере прописане посебним прописима или програмима. Наведени ризици и мјере могу укључивати:
  - контролу контаминације микотоксинама, тешким металима и радиоактивним материјалом;
  - употребу воде, органског отпада и ђубрива;
  - исправну и одговарајућу употребу средстава за заштиту биља и биоцида и њихову сљедивост;
  - исправну и одговарајућу употребу ветеринарско-медицинских производа и адитива у храни за животиње и њихову сљедивост;
  - припрему, складиштење, употребу и сљедивост хране за животиње;
  - исправно збрињавање мртвих животиња, отпада и простирке;
  - заштитне мјере за спречавање уношења заразних болести преносивих на људе путем хране и све обавезе обавјештавања надлежних органа;
  - поступке, праксу и методе које обезбјеђују примјењене хигијенске услове производње руковања, паковања, складиштења и превоза хране, укључујући ефикасно чишћење и контролу штеточина;
  - мјере које се односе на чистоћу животиња за клање и животиња за производњу;
  - мјере које се односе на вођење евиденција.

### АНЕКС II ОПШТИ ХИГИЈЕНСКИ ЗАХТЈЕВИ ЗА СВЕ СУБЈЕКТЕ У ПОСЛОВАЊУ СА ХРАНОМ (ОСИМ КАД СЕ ПРИМЈЕЊУЈЕ АНЕКС I)

Поглавља од V до XII овог анекса примјењују се на све фазе производње, прераде и дистрибуције хране, а остала поглавља примјењују се како слиједи:

- Поглавље I овог анекса примјењује се на све објекте у којима се послује са храном, осим за објекте на које се примјењује Поглавље III овог анекса;
- Поглавље II овог анекса примјењује се на све просторије у којима се храна припрема, обрађује или прерађује, осим просторија за конзумирање хране и објеката на које се примјењује Поглавље III овог анекса;
- Поглавље III овог анекса примјењује се на све објекте наведене у наслову наведеног поглавља;
- Поглавље IV овог анекса примјењује се на све врсте превоза.

**I - ОПШТИ ЗАХТЈЕВИ ЗА ОБЈЕКТЕ У ПОСЛОВАЊУ СА ХРАНОМ (ОСИМ ОНИХ НАВЕДЕНИХ У ПОГЛАВЉУ III ОВОГ АНЕКСА)**

1. Објекти у којима се послује са храном морају се редовно чистити и одржавати у добром стању и функцији.
2. Распоред, пројекат, изградња, локација и величина објекта у којем се послује са храном морају бити такви да:
  - а) омогућавају одговарајуће одржавање, чишћење и/или дезинфекцију, да спречавају или сведу на минимум контаминацију путем ваздуха и обезбјеђују адекватан радни простор који омогућава хигијенско обављање свих послова;
  - б) не дозвољавају сакупљање нечистоће, контакт са токсичним материјалима, упадање честица у храну и стварање кондензације или нежељене плијесни на површинама;
  - ц) омогућавају добру хигијенску праксу при руковању са храном, укључујући заштиту од контаминације и нарочито контролу штеточина; и
  - д) тамо гдје је то потребно, обезбјеђују адекватне температурне услове за руковање и складиштење хране, у просторијама одговарајућег капацитета за одржавање хране на одговарајућој температури која се може пратити и, тамо гдје је то потребно, евидентирати.
3. Мора бити обезбијеђен довољан број санитарних чворова са текућом водом који су повезани на ефикасан начин са системом одвода воде. Санитарни чворови не смију бити директно повезани са просторијама у којима се рукује храном.
4. Мора бити обезбијеђен одговарајући број умиваоника адекватно постављених и намијењених за прање руку. Умиваоници за прање руку морају имати топлу и хладну текућу воду, средства за прање руку и опрему за хигијенско сушење руку. Гдје је то потребно, опрема за прање хране мора да буде одвојена од опреме за прање руку.
5. Мора бити обезбијеђена примјерена и довољна природна или вјештачка вентилација. Мора се избјећи вјештачки довод ваздуха из контаминираних простора у чисти простор. Системи вентилације морају да буду тако конструисани да омогућавају лак прилаз филтерима и другим дијеловима које је потребно чистити или замјењивати.
6. Санитарни чворови морају имати адекватну природну или вјештачку вентилацију.
7. Објекти у којима се послује са храном морају имати адекватно природно и/или вјештачко свјетло.
8. Системи за одвод отпадних вода морају бити примјерени намјени. Морају бити пројектовани и изграђени тако да се избјегне ризик од контаминације. Ако је одвод потпуно или дјелимично отвореног типа, мора бити пројектован тако да се осигура да отпад не тече из прљавог простора према чистом или у чисти простор, нарочито у простору у којем се рукује храном, што би могло представљати висок ниво ризика за крајњег потрошача.
9. Гдје је то потребно, морају се обезбиједити адекватне гардеробне просторије за запослене.
10. Средства за чишћење и дезинфекцију не смију се складиштити у просторијама у којима се рукује храном.

**II - ПОСЕБНИ ЗАХТЈЕВИ ЗА ПРОСТОРИЈЕ У КОЈИМА СЕ ПРИПРЕМА, ОБРАЂУЈЕ ИЛИ ПЕРЕЋУЈЕ ХРАНА (ОСИМ ПРОСТОРИЈА ЗА КОНЗУМИРАЊЕ ХРАНЕ И ОБЈЕКТА КОЈИ СУ НАВЕДЕНИ У ПОГЛАВЉУ III ОВОГ АНЕКСА)**

1. Просторије у којима се припрема, обрађује или прерађује храна (осим просторија за конзумирање хране и објеката који су наведени у Поглављу III овог анекса, укључујући просторије које су дио превозног средства) морају бити пројектоване и уређене тако да омогућавају добру хигијенску праксу при руковању храном, укључујући заштиту од контаминације између и током појединих радњи, а нарочито:
  - а) подне површине морају се одржавати у добром стању и морају се лако чистити и, гдје је то потребно, дезинфиковати. Оне морају бити од непробојних, неапсорбујућих, нетоксичних материјала који се перу, осим ако СПХ могу доказати надлежним органима да је употреба других материјала примјерена. Гдје је то потребно, подови морају имати одговарајући одвод воде са површина;
  - б) зидне површине морају се одржавати у добром стању и морају да буду лаке за чишћење и, гдје је то потребно, за дезинфекцију. Оне морају бити од неапсорбујућих, непропусних, нетоксичних материјала који се перу и глатке површине до висине потребне за обављање дјелатности, осим ако СПХ могу доказати надлежним органима да је употреба других материјала примјерена;
  - ц) плафони (или тамо гдје нема плафона, унутрашње површине крова) и плафонске конструкције морају бити конструисани и уграђени тако да се спријечи сакупљање нечистоће и смањује кондензација водене паре и да спријечи развој нежељене плијесни и падање честица;
  - д) прозори и други отвори морају бити конструисани тако да спречавају сакупљање нечистоће. Они који могу да се отварају према вани морају, гдје је то потребно, имати заштитне мреже против инсеката које се могу лако скидати ради чишћења. Тамо гдје би отварање прозора изазвало контаминацију, прозори морају остати затворени и фиксирани током производње;
  - е) врата морају бити таква да се лако чисте и, гдје је то потребно, дезинфикују. Њихова површина мора бити глатка и непропусна, осим ако СПХ могу доказати надлежним органима да је употреба других материјала примјерена; и
  - ф) површине (укључујући и површине опреме) у просторима у којима се рукује храном, а нарочито оне које долазе у контакт са храном, морају се одржавати у добром стању и бити лаке за чишћење и, гдје је то потребно, дезинфекцију. Оне морају бити од глатког и нетоксичног материјала који се пере и који је отпоран на корозију, осим ако СПХ могу доказати надлежним органима да је употреба других материјала примјерена.
2. Морају се обезбиједити, гдје је то потребно, одговарајући простори за чишћење, дезинфекцију и складиштење радног прибора и опреме. Ови простори морају бити изграђени од материјала отпорних на корозију, морају се лако чистити и имати одговарајући довод топле и хладне воде.

3. Морају се обезбиједити, гдје је то потребно, одговарајући услови за прање хране. Сваки судопер или слична врста опреме која је намијењена за прање хране мора имати одговарајући довод топле и/или хладне воде за пиће у складу са захтјевима из Поглавља VII овог анекса и мора се редовно чистити и, гдје је то потребно, дезинфиковати.

**III - ЗАХТЈЕВИ ЗА ПОКРЕТНЕ И/ИЛИ ПРИВРЕМЕНЕ ОБЈЕКТЕ (КАО ШТО СУ ШАТОРИ, ПИЈАЧНЕ ТЕЗГЕ, ПОКРЕТНА ВОЗИЛА ЗА ПРОДАЈУ), ОБЈЕКТЕ КОЈИ СЕ КОРИСТЕ ПРИЈЕ СВЕГА КАО ПРИВАТНЕ ПРОСТОРИЈЕ ЗА СТАНОВАЊЕ, АЛИ У КОЈИМА СЕ РЕДОВНО ПРИПРЕМА ХРАНА ЗА СТАВЉАЊЕ НА ТРЖИШТЕ, И ЗА ПРОДАЈНЕ АУТОМАТЕ**

1. Простори и аутомати за продају морају, колико год је то изводљиво, бити смјештени, пројектовани, изграђени и одржавани у чистом и исправном стању, тако да се спријечи ризик од контаминације, нарочито путем животиња или штетних организама.
2. Гдје је то потребно, треба посебно обезбиједити сљедеће:
  - а) морају постојати одговарајући простори за одржавање личне хигијене (укључујући простор за хигијенско прање и сушење руку, хигијенски санитарни чвор и просторије за пресвлачење);
  - б) површине у контакту са храном морају бити у добром стању и морају се лако чистити и, гдје је то потребно, дезинфиковати. Оне морају бити од глатког, нетоксичног, нерђајућег материјала који се може прати, осим ако СПХ могу доказати надлежним органима да је употреба других материјала примјерена;
  - ц) мора се обезбиједити одговарајућа могућност чишћења и, гдје је то потребно, дезинфекција, радног прибора и опреме;
  - д) тамо гдје се у склопу пословања са храном врши и чишћење хране, мора се обезбиједити да се то изведе на хигијенски начин;
  - е) мора се обезбиједити одговарајући довод топле и/или хладне воде за пиће;
  - ф) мора се обезбиједити одговарајућа организација и/или објекти за хигијенско складиштење и уклањање ризичних и/или нејестивих материја и отпада (без обзира да ли су у течном или чврстом стању);
  - г) мора се обезбиједити одговарајућа опрема и /или организација одржавања и прањења одговарајућих температурних услова за храну;
  - х) храна се мора држати на таквом мјесту да се избјегне ризик од контаминације колико год је то изводљиво.

**IV - ПРЕВОЗ**

1. Превозна средства и/или контејнери који се користе за превоз хране морају се редовно чистити и одржавати у добром стању тако да храна буде заштићена од контаминације и морају, гдје је то потребно, бити пројектовани и изграђени тако да омогућавају одговарајуће чишћење и/или дезинфекцију.
2. Посуде у превозним средствима и/или контејнерима не смију се користити за превоз било чега другог осим хране, ако то може да буде узрок контаминације.
3. Ако се превозна средства и/или контејнери користе за превоз било чега другог осим хране или за превоз

- различитих врста хране истовремено, производи морају, гдје је то потребно, бити ефикасно раздвојени.
4. Ринфузна храна у течном, гранулисаном, зрнастом или прашкастом стању мора се превозити у посудама и/или контејнерима/резервоарима намијењеним за превоз хране. Такви контејнери морају да буду обиљежени на видљив и неизбрисив начин тако да је видљиво да се користе за превоз хране или морају да носе ознаку "само за храну".
5. Ако су превозна средства и/или контејнери употребљени за превоз било чега другог осим хране или за превоз различите хране, они се морају ефикасно очистити између истовара и утовара ради избјегавања ризика од контаминације.
6. Храна у превозним средствима и/или контејнерима мора бити смјештена и заштићена тако да се ризик од контаминације сведе на најмању могућу мјеру.
7. Гдје је то потребно, превозна средства и/или контејнери који се користе за превоз хране морају бити опремљени тако да одржавају храну на одговарајућој температури која се може пратити.

**V - ЗАХТЈЕВИ КОЈИ СЕ ОДНОСЕ НА ОПРЕМУ**

1. Сви предмети, прибор и опрема са којима храна долази у контакт морају:
  - а) бити ефикасно очишћени и, гдје је то потребно, дезинфиковани. Чишћење и дезинфекција се обављају довољно често како би се избјегао сваки ризик од контаминације;
  - б) бити тако конструисани, од таквих материјала и одржавани у исправном стању и функцији како би се ризик од контаминације свео на најмању мјеру;
  - ц) бити израђени од таквих материјала и одржавани у исправном стању и функцији тако да их је могуће чистити и, гдје је то потребно, дезинфиковати, осим контејнера и амбалаже за једнократну употребу; и
  - д) бити инсталирани на начин који омогућава адекватно чишћење опреме и околног простора.
2. Гдје је то потребно, на опреми се мора инсталирати одговарајући контролни уређај ради гаранције испуњења циљева правилника.
3. Ако се употребљавају хемијска средства ради превентивне корозије опреме и контејнера, морају се користити у складу са добром праксом.

**VI - ОТПАД ДОБИЈЕН У ПОСЛОВАЊУ СА ХРАНОМ**

1. Из просторија у којима се налази храна морају се, што је могуће прије, уклонити отпади хране, нејестиви нуспроизводи и остали отпад како би се избјегло њихово нагомилвање.
2. Отпади хране, нејестиви нуспроизводи и остали отпад морају се одлагати у контејнере који се могу затварати, осим ако СПХ могу доказати надлежном органу да су и други типови коришћених контејнера или евакуацијских система примјерени употреби. Ови контејнери морају да имају одговарајућу конструкцију, морају се одржавати у добром стању, морају се лако чистити и, гдје је то потребно, дезинфиковати.
3. Мора се обезбиједити одговарајуће складиштење и одлагање отпадака хране, нејестивих нуспроизвода и осталог отпада. Просторије за отпад треба изградити и користити на начин који ће омогућити њихово чишћење и, гдје је то потребно, заштиту од уласка животиња и штеточина.



4. Сав отпад се мора уништавати на хигијенски и еколошки прихватљив начин у складу са посебним прописима и не смије представљати директан или индиректан извор контаминације.

#### **VII - СНАБДИЈЕВАЊЕ ВОДОМ**

1. Мора бити осигурано довољно снабдијевање водом за пиће која се, кад год је то потребно, користи да би се избјегла контаминација хране.
2. Чиста вода може се користити код цијелих производа рибарства. Чиста морска вода може се употребљавати код живих мекушаца, ехинодерма, туниката и морских гастропода. Чиста вода се такође може користити за спољашње прање. При употреби чисте воде, морају се обезбиједити одговарајућа постројења и поступци снабдијевања водом на начин који осигурава да таква употреба не представља извор контаминације за храну.
3. Ако се користи вода која није за пиће, као на примјер вода за гашење пожара, производњу паре, хлађење и друге сличне намјене, она мора да протиче одвојеним и прописно означеним системом. Вода која није за пиће не смије долазити у контакт са системом за снабдијевање водом за пиће нити се смије дозволити враћање такве воде у системе воде за пиће.
4. Рециклирана вода која се користи у обради или као састојак хране не смије представљати ризик од контаминације. Она мора одговарати стандардима воде за пиће, осим ако се надлежним органима докаже да квалитет воде не може утицати на здравствену исправност хране у њеном финалном облику.
5. Лед који долази у контакт са храном или који може контаминирати храну мора да буде направљен од воде за пиће, а када се користи за хлађење цијелих производа рибарства може бити и од чисте воде. Он мора да буде произведен, њиме се мора руковати и мора се складиштити у условима који га штите од контаминације.
6. Пара која се користи у директном контакту са храном не смије садржавати материје које представљају ризик за здравље или које би могле контаминирати храну.
7. Ако се храна термички обрађује у херметички затвореним контејнерима, мора се осигурати да вода која се користи за хлађење контејнера након термичке обраде не буде извор контаминације хране.

#### **VIII - ЛИЧНА ХИГИЈЕНА**

1. Свако лице које ради у простору у којем се рукује храном мора одржавати висок степен личне хигијене, носити адекватну, чисту радну одјећу и, гдје је то потребно, заштитну одјећу.
2. Ниједном лицу које болује од болести која се може пренијети храном или је клицоноша, као ни лицима са инффицираним повредама, инфекцијама коже и ранама или дијарејом, није дозвољено руковање храном или улазак у простор гдје се рукује храном, у било ком својству, ако постоји било какав ризик од директне или индиректне контаминације. Такво лице запослено у прехранбеном сектору и које би могло лако доћи у контакт са храном мора одмах СПХ пријавити своју болест или симптоме и, по могућности, њихове узроке.

#### **IX - ОДРЕДБЕ КОЈЕ СЕ ПРИМЈЕЊУЈУ НА ХРАНУ**

1. СПХ не смије примати сировине или састојке, осим живих животиња, или било који други материјал који се користи за прераду производа за које је познато да

су или се може оправдано претпостављати да су контаминирани паразитима, инффицирани патогеним микроорганизмима, контаминирани токсичним, распаднутим или страним материјама до те мјере да, чак и када би СПХ хигијенски примијенио уобичајене поступке сортирања и/или припреме и прераде, финални производ ипак не би био исправан за људску исхрану.

2. Сировине и сви састојци који се складиште код субјеката за пословање са храном морају се чувати под одговарајућим условима тако да се спријече штетне промјене и да се заштите од контаминације.
3. У свим фазама производње, прераде и дистрибуције, храна се мора заштитити од сваке контаминације која би је могла учинити неисправном за људску потрошњу, штетном по здравље или тако контаминираном да би било неразумно очекивати да се конзумира у таквом стању.
4. Морају се примјењивати одговарајући поступци за контролу штеточина и спријечити да домаће животиње имају приступ мјестима гдје се припрема храна, рукује храном или се она складишти (или тамо гдје је надлежни орган то дозволио у изузетним случајевима, да би се спријечио приступ који би могао проузроковати контаминацију).
5. Сировине, састојци, полупроизводи и готови производи који су подложни расту патогених микроорганизама или стварању токсина не смију се држати на температурама које би могле бити узрок ризика за здравље. Хладни ланац се не смије прекидати. Међутим, ограничени периоди без контролисаних температуре су дозвољени, ради практичног руковања у току припреме, превоза, складиштења, излагања и услуживања храном, под условом да то не представља ризик за здравље. СПХ који производе, рукују или пакују прерађену храну морају имати одговарајуће просторије, довољно велике за одвојено складиштење сировина од прерађених производа као и довољно одвојеног простора за складиштење у хладњачама.
6. Када се храна чува или сервира на температури хлађења, мора се након завршне фазе термичке обраде или завршне фазе припреме, ако се не примјењује поступак термичке обраде, што је могуће прије охладити на температуру која неће представљати ризик за здравље.
7. Одмрзавање хране мора се обавити тако да се ризик од развоја патогених микроорганизама или стварање токсина у храни сведе на најмању мјеру. У току одмрзавања храна се мора излагати температурама које неће представљати ризик за здравље. Тамо гдје течност од одмрзавања може представљати ризик за здравље, мора се на одговарајући начин ријешити њен одвод. Након одмрзавања, храном треба руковати на такав начин да се ризик од раста патогених микроорганизама или стварања токсина сведе на најмању могућу мјеру.
8. Опасне и/или нејестиве материје, укључујући и храну за животиње, морају се на одговарајући начин обиљежавати и складиштити у посебним и заштићеним контејнерима.

#### **X - ОДРЕДБЕ КОЈЕ СЕ ПРИМЈЕЊУЈУ НА УМОТАВАЊЕ И ПАКОВАЊЕ ХРАНЕ**

1. Материјал који се користи за умотавање и паковање хране не смије представљати извор контаминације.

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

#### XI - ТЕРМИЧКА ОБРАДА

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

#### XII - ЕДУКАЦИЈА

СПХ морају обезбиједити сљедеће:

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

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

## PRAVILNIK O HIGIJENI HRANE

### DIO PRVI - OPĆE ODREDBE

#### Član 1.

(Predmet)

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

#### Član 2.

(Izuzimanje od odredbi)

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

#### Član 3.

(Definicije)

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

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

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

##### Član 4.

(Opće obaveze)

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

##### Član 5.

(Opći i posebni higijenski zahtjevi)

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

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

#### Član 6.

(Analiza rizika i kritične kontrolne tačke)

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

#### Član 7.

(Službene kontrole, registracija i odobrenje)

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

### POGLAVLJE II. VODIČI ZA DOBRU PRAKSU

#### Član 8.

(Izrada, distribucija i primjena vodiča)

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

#### Član 9.

(Vodiči za dobru higijensku praksu)

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

### POGLAVLJE III. UVOZ I IZVOZ

#### Član 10.

(Uvoz)

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

#### Član 11.

(Izvoz)

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

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

(Izmjene i dopune aneksa I. i II.)

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

**Član 13.**

(Moguća odstupanja i izuzeci)

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

**Član 14.**

(Prestanak važenja)

Stupanjem na snagu ovog pravilnika prestaje važiti:

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

**Član 15.**

(Prijelazni period za primjenu propisa)

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

**Član 16.**

(Stupanje na snagu)

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

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

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

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

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

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

**II. ODREDBE O HIGIJENI**

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

- c) koliko god je to moguće, osigurati čistoću životinja koje se upućuju na klanje i, gdje je to potrebno, životinja za proizvodnju;
  - d) upotrebljavati vodu za piće ili čistu vodu, gdje je to potrebno, da se spriječi kontaminacija;
  - e) osigurati da lica koja rukuju hranom budu zdrava i da su stručno educirana o zdravstvenim rizicima;
  - f) koliko god je to moguće, sprečavati da životinje i štetočine izazovu kontaminaciju;
  - g) skladištiti i rukovati otpadom i opasnim materijama da bi se spriječila kontaminacija;
  - h) spriječiti unošenje i širenje zaraznih bolesti prenosivih na ljude preko hrane, uključujući i preduzimanje mjera predostrožnosti kada se dovode nove životinje i prijavljivanje nadležnom organu sumnji na izbijanje takvih bolesti;
  - i) uzimati u obzir rezultate svih relevantnih analiza izvršenih na uzorcima uzetim od životinja ili na drugim uzorcima koji su od značaja za zdravlje ljudi; i
  - j) ispravno koristiti aditive u hrani za životinje, veterinarsko-medicinske proizvode, u skladu s odredbama važećih propisa.
4. SPH biljnog porijekla koji proizvode, beru, žanju ili skupljaju biljne proizvode dužni su preduzeti sljedeće odgovarajuće mjere, kad je to primjereno:
- a) održavati čistoću i, gdje je to potrebno, nakon čišćenja, obavljati na odgovarajući način dezinfekciju prostorija, opreme, posuda, gajbi/kaveza, vozila i plovila;
  - b) osigurati, gdje je to potrebno, higijenske uslove proizvodnje, prijevoza i skladištenja biljnih proizvoda i njihovu čistoću;
  - c) upotrebljavati vodu za piće ili čistu vodu gdje je to potrebno da se spriječi kontaminacija;
  - d) osigurati da lica koja rukuju hranom budu zdrava i da su stručno educirana o zdravstvenim rizicima;
  - e) koliko god je to moguće, sprečavati da životinje i štetočine izazovu kontaminaciju;
  - f) skladištiti i rukovati otpadom i opasnim materijama da bi se spriječila kontaminacija;
  - g) uzimati u obzir rezultate svih relevantnih analiza izvršenih na uzorcima uzetim od biljaka ili na drugim uzorcima koji su od značaja za zdravlje ljudi; i
  - h) koristiti sredstva za zaštitu bilja i biocide na ispravan način, u skladu s odredbama važećih propisa.
5. SPH moraju preduzeti odgovarajuće korektivne mjere kada budu obaviješteni o problemima koji su identificirani tokom službene kontrole.

### III. VOĐENJE EVIDENCIJA

1. SPH moraju na odgovarajući način i tokom odgovarajućeg perioda voditi i čuvati evidenciju o mjerama koje se provode radi kontrole rizika, srazmjerno vrsti i obimu poslovanja. SPH moraju, na zahtjev, nadležnom organu i SPH čiji su oni snabdjevači dostaviti na uvid relevantne podatke iz tih evidencija.
2. SPH koji se bave uzgojem životinja ili koji proizvode primarne proizvode životinjskog porijekla moraju voditi evidencije, a posebno o:
  - a) vrsti i porijeklu hrane kojom su životinje hranjene;
  - b) veterinarsko-medicinskim proizvodima ili drugim tretmanima primijenjenim na životinjama, datumu davanja terapije, odnosno liječenja i periodima povlačenja terapija;

- c) pojavama oboljenja koja mogu uticati na zdravstvenu ispravnost proizvoda životinjskog porijekla;
  - d) rezultatima svih analiza koje su obavljene na uzorcima uzetim od životinja ili drugim uzorcima u dijagnostičke svrhe značajnih za zdravlje ljudi; i
  - e) svim relevantnim izvještajima o izvršenim pregledima životinja ili proizvoda životinjskog porijekla.
3. SPH koji proizvode, beru, žanju ili skupljaju biljne proizvode, moraju voditi evidencije, a posebno o:
- a) svakoj upotrebi sredstava za zaštitu bilja i biocida;
  - b) svakoj pojavi štetočina ili oboljenja koja mogu uticati na zdravstvenu ispravnost proizvoda biljnog porijekla; i
  - c) rezultatima svih relevantnih analiza koje su izvršene na uzorcima uzetim od biljaka ili na drugim uzorcima koji su od značaja za zdravlje ljudi.
4. Prilikom vođenja evidencije, SPH mogu pomagati stručna lica, kao što su doktori veterinarske medicine/diplomirani veterinari, diplomirani agronomi te veterinarski i poljoprivredni tehničari.

### DIO B - PREPORUKE ZA VODIČE ZA DOBRU HIGIJENSKU PRAKSU

1. Vodiči iz čl. 8. i 9. ovog pravilnika trebalo bi da sadrže uputstva o dobroj higijenskoj praksi za kontrolu rizika u primarnoj proizvodnji i pripadajućim djelatnostima.
2. Vodiči za dobru higijensku praksu treba da sadrže odgovarajuće informacije o rizicima koji se mogu pojaviti u primarnoj proizvodnji i pripadajućim djelatnostima te o mjerama za kontrolu rizika, uključujući odgovarajuće mjere propisane posebnim propisima ili programima. Navedeni rizici i mjere mogu uključivati:
  - a) kontrolu kontaminacije mikotoksinima, teškim metalima i radioaktivnim materijalom;
  - b) upotrebu vode, organskog otpada i đubriva;
  - c) ispravnu i odgovarajuću upotrebu sredstava za zaštitu bilja i biocida i njihovu sljedivost;
  - d) ispravnu i odgovarajuću upotrebu veterinarsko-medicinskih proizvoda i aditiva u hrani za životinje i njihovu sljedivost;
  - e) pripremu, skladištenje, upotrebu i sljedivost hrane za životinje;
  - f) ispravno zbrinjavanje mrtvih životinja, otpada i prostirke;
  - g) zaštitne mjere za sprečavanje unošenja zaraznih bolesti prenosivih na ljude preko hrane i sve obaveze na obavještanju nadležnih organa;
  - h) postupke, praksu i metode koje osiguravaju primjerene higijenske uslove proizvodnje, rukovanja, pakovanja, skladištenja i prijevoza hrane, uključujući efikasno čišćenje i kontrolu štetočina;
  - i) mjere koje se odnose na čistoću životinja za klanje i životinja za proizvodnju;
  - j) mjere koje se odnose na vođenje evidencija.

### ANEKS II.

#### OPĆI HIGIJENSKI ZAHTJEVI ZA SVE SUBJEKTE U POSLOVANJU S HRANOM (OSIM KAD SE PRIMJENJUJE ANEKS I.)

Poglavlja od V. do XII. ovog aneksa primjenjuju se na sve faze proizvodnje, prerade i distribucije hrane, a ostala se poglavlja primjenjuju kako slijedi:

- a) Poglavlje I. ovog aneksa primjenjuje se na sve objekte u kojima se posluje s hranom, osim za

objekte na koje se primjenjuje Poglavlje III. ovog aneksa;

- b) Poglavlje II. ovog aneksa primjenjuje se na sve prostorije gdje se hrana priprema, obrađuje ili prerađuje, osim prostorija za konzumiranje hrane i objekata na koje se primjenjuje Poglavlje III. ovog aneksa;
- c) Poglavlje III. ovog aneksa primjenjuje se na sve objekte navedene u naslovu navedenog poglavlja;
- d) Poglavlje IV. ovog aneksa primjenjuje se na sve vrste prijevoza.

### **I. OPĆI ZAHITJEVI ZA OBJEKTE U POSLOVANJU S HRANOM (OSIM ONIH NAVEDENIH U POGLAVLJU III. OVOG ANEKSA)**

1. Objekti u kojima se posluje s hranom moraju se redovno čistiti i održavati u dobrom stanju i funkciji.
2. Raspored, projekat, izgradnja, lokacija i veličina objekta u kojem se posluje s hranom moraju biti takvi da:
  - a) omogućavaju odgovarajuće održavanje, čišćenje i/ili dezinfekciju, da sprečavaju ili svedu na minimum kontaminaciju preko zraka i osiguravaju adekvatan radni prostor koji omogućava higijensko obavljanje svih poslova;
  - b) ne dozvoljavaju sakupljanje nečistoće, kontakt s toksičnim materijalima, upadanje čestica u hranu i stvaranje kondenzacije ili neželjene plijesni na površinama;
  - c) omogućavaju dobru higijensku praksu pri rukovanju hranom, uključujući zaštitu od kontaminacije i naročito kontrolu štetočina; i
  - d) tamo gdje je to potrebno, osiguravaju adekvatne temperaturne uslove za rukovanje i skladištenje hrane, u prostorijama odgovarajućeg kapaciteta za održavanje hrane na odgovarajućoj temperaturi koja se može pratiti i, tamo gdje je to potrebno, evidentirati.
3. Mora biti osiguran dovoljan broj sanitarnih čvorova s tekućom vodom koji su povezani na efikasan način sa sistemom odvoda vode. Sanitarni čvorovi ne smiju biti direktno povezani s prostorijama u kojima se rukuje hranom.
4. Mora biti osiguran odgovarajući broj umivaonika adekvatno postavljenih i namijenjenih za pranje ruku. Umivaonici za pranje ruku moraju imati toplu i hladnu tekuću vodu, sredstva za pranje ruku i opremu za higijensko sušenje ruku. Gdje je to potrebno, oprema za pranje hrane mora da bude odvojena od opreme za pranje ruku.
5. Mora biti osigurana primjerena i dovoljna prirodna ili vještačka ventilacija. Vještački dovod zraka iz kontaminiranog prostora u čisti prostor mora se izbjeći. Sistemi ventilacije moraju biti tako konstruirani da omogućavaju lak prilaz filterima i drugim dijelovima koje je potrebno čistiti ili zamjenjivati.
6. Sanitarni čvorovi moraju imati adekvatnu prirodnu ili vještačku ventilaciju.
7. Objekti u kojima se posluje s hranom moraju imati adekvatno prirodno i/ili vještačko svjetlo.
8. Sistemi za odvod otpadnih voda moraju biti primjereni namjeni. Moraju biti tako projektirani i izgrađeni da se izbjegne rizik od kontaminacije. Ako je odvod potpuno ili djelimično otvorenog tipa, mora biti tako projektiran da se osigura da otpad ne teče iz prljavog prostora prema čistom ili u čisti prostor, naročito u prostoru u kojem se rukuje

hranom što bi moglo predstavljati visok nivo rizika za krajnjeg potrošača.

9. Gdje je to potrebno, moraju se osigurati adekvatne prostorije za garderobu zaposlenih.
10. Sredstva za čišćenje i dezinfekciju ne smiju se skladištiti u prostorijama u kojima se rukuje hranom.

### **II. POSEBNI ZAHITJEVI ZA PROSTORIJE U KOJIMA SE PRIPREMA, OBRADUJE ILI PRERAĐUJE HRANA (IZUZEV PROSTORIJA ZA KONZUMIRANJE HRANE I OBJEKATA KOJI SU NAVEDENI U POGLAVLJU III. OVOG ANEKSA)**

1. Prostorije u kojima se priprema, obrađuje ili prerađuje hrana (izuzev prostorija za konzumiranje hrane i objekata koji su navedeni u Poglavlju III. ovog aneksa, ali uključujući prostorije koje su dio prijevoznog sredstva) moraju biti tako projektirane i uređene da omogućavaju dobru higijensku praksu pri rukovanju hranom, uključujući zaštitu od kontaminacije između i tokom pojedinih radnji, a naročito:
  - a) podne površine moraju se održavati u dobrom stanju i moraju se lako čistiti i, gdje je to potrebno, dezinficirati. One moraju biti od neprobajnih, neapsorbirajućih, perivih i netoksičnih materijala osim ako SPH mogu dokazati nadležnim organima da je upotreba drugih materijala primjerena. Gdje je to potrebno, podovi moraju omogućavati odgovarajući odvod vode s površina;
  - b) zidne površine moraju se održavati u dobrom stanju i moraju biti lake za čišćenje i, gdje je to potrebno, dezinfekciju. One moraju biti od neapsorbirajućih nepropusnih, perivih i netoksičnih materijala i glatke površine do one visine potrebne za obavljanje djelatnosti, osim ako SPH mogu dokazati nadležnim organima da je upotreba drugih materijala primjerena;
  - c) plafoni (ili tamo gdje nema plafona, unutrašnje površine krova) i plafonske konstrukcije moraju biti tako konstruirani i ugrađeni da se spriječi sakupljanje nečistoće i smanjuje kondenzacija vodene pare i da spriječi razvoj neželjene plijesni i padanja čestica;
  - d) prozori i drugi otvori moraju biti tako konstruirani da sprečavaju sakupljanje nečistoće. Oni koji se mogu otvarati prema vani moraju, gdje je to potrebno, imati zaštitne mreže protiv insekata koje se mogu lako skidati radi čišćenja. Tamo gdje bi otvaranje prozora izazvalo kontaminaciju, prozori moraju ostati zatvoreni i fiksirani tokom proizvodnje;
  - e) vrata moraju biti takva da se lako čiste i, gdje je to potrebno, dezinficiraju. Njihova površina mora biti glatka i nepropusna, osim ako SPH mogu dokazati nadležnim organima da je upotreba drugih materijala primjerena; i
  - f) površine (uključujući i površine opreme) u prostorima u kojima se rukuje hranom, a naročito one koje dolaze u kontakt s hranom, moraju se održavati u dobrom stanju i biti lake za čišćenje i, gdje je to potrebno, dezinfekciju. One moraju biti od glatkog, perivog i netoksičnog materijala otpornog na koroziju, osim ako SPH mogu dokazati nadležnim organima da je upotreba drugih materijala primjerena.
2. Moraju se osigurati, gdje je to potrebno, odgovarajući prostori za čišćenje, dezinfekciju i skladištenje radnog

- pribora i opreme. Ovi prostori moraju biti izgrađeni od materijala otpornih na koroziju, da se lako čiste i da imaju odgovarajući dovod tople i hladne vode.
- Moraju se osigurati, gdje je to potrebno, odgovarajući uslovi za pranje hrane. Svaki sudoper ili slična vrsta opreme koja je namijenjena za pranje hrane mora imati odgovarajući dovod tople i/ili hladne vode za piće u skladu sa zahtjevima iz Poglavlja VII. ovog aneksa i mora se redovno čistiti i, gdje je to potrebno, dezinficirati.

### **III. ZAHTJEVI ZA POKRETNE I/ILI PRIVREMENE OBJEKTE (KAO ŠTO SU ŠATORI, PIJAČNE TEZGE, POKRETNIA VOZILA ZA PRODAJU), OBJEKTE KOJI SE KORISTE, PRIJE SVEGA, KAO PRIVATNE PROSTORIJE ZA STANOVANJE ALI U KOJIMA SE REDOVNO PRIPREMA HRANA ZA STAVLJANJE NA TRŽIŠTE I PRODAJNE AUTOMATE**

- Prostori i automati za prodaju moraju, koliko god je to izvodljivo, biti tako smješteni, projektirani, izgrađeni i održavani u čistom i ispravnom stanju, da se spriječi rizik od kontaminacije, naročito preko životinja ili štetnih organizama.
- Gdje je to potrebno, treba posebno osigurati sljedeće:
  - moraju postojati odgovarajući prostori za održavanje lične higijene (uključujući prostor za higijensko pranje i sušenje ruku, higijenski sanitarni čvor i prostorije za presvlačenje);
  - površine u kontaktu s hranom moraju biti u dobrom stanju i moraju se lako čistiti i, gdje je to potrebno, dezinficirati. One moraju biti od glatkog, netoksičnog, nehrđajućeg materijala koji se može prati, osim ako SPH mogu dokazati nadležnim organima da je upotreba drugih materijala primjerena;
  - mora se osigurati odgovarajuća mogućnost čišćenja i, gdje je to potrebno, dezinfekcija radnog pribora i opreme;
  - tamo gdje se, u sklopu poslovanja s hranom, obavlja i njeno čišćenje, mora se osigurati da se to izvede na higijenski način;
  - mora se osigurati odgovarajući dovod tople i/ili hladne vode za piće;
  - mora se osigurati odgovarajuća organizacija i/ili objekti za higijensko skladištenje i uklanjanje rizičnih i/ili nejestivih materija i otpada (bez obzira da li su u tečnom ili čvrstom stanju);
  - mora se osigurati odgovarajuća oprema i/ili organizacija održavanja i praćenja odgovarajućih temperaturnih uslova za hranu;
  - hrana se mora držati na takvom mjestu da se izbjegne rizik od kontaminacije koliko god je to izvodljivo.

### **IV. PRIJEVOZ**

- Prijevozna sredstva i/ili kontejneri koji se koriste za prijevoz hrane moraju se redovno čistiti i održavati u dobrom stanju tako da hrana bude zaštićena od kontaminacije i moraju, gdje je to potrebno, biti tako projektirani i izgrađeni da omogućavaju odgovarajuće čišćenje i/ili dezinfekciju.
- Posude u prijevoznim sredstvima i/ili kontejnerima ne smiju se koristiti za prijevoz bilo čega drugog osim hrane, ako to može biti uzrok kontaminacije.
- Ako se prijevozna sredstva i/ili kontejneri koriste za prijevoz bilo čega drugog osim hrane ili za prijevoz različitih vrsta hrane istovremeno, proizvodi moraju, gdje je to potrebno, biti efikasno razdvojeni.

- Rinfuzna hrana u tečnom, granuliranom, zrnastom ili praškastom stanju mora se prevoziti u posudama i/ili kontejnerima/rezervoarima namijenjenim za prijevoz hrane. Takvi kontejneri moraju biti obilježeni na vidljiv i neizbrisiv način tako da je vidljivo da se koriste za prijevoz hrane ili moraju nositi oznaku "samo za hranu".
- Ako su prijevozna sredstva i/ili kontejneri upotrebljeni za prijevoz bilo čega drugog osim hrane ili za prijevoz različite hrane, oni se moraju efikasno očistiti između istovara i utovara radi izbjegavanja rizika od kontaminacije.
- Hrana u prijevoznim sredstvima i/ili kontejnerima mora biti smještena i zaštićena tako da se rizik od kontaminacije svede na najmanju moguću mjeru.
- Gdje je to potrebno, prijevozna sredstva i/ili kontejneri koji se koriste za prijevoz hrane moraju biti opremljeni tako da održavaju hranu na odgovarajućoj temperaturi koja se može pratiti.

### **V. ZAHTJEVI KOJI SE ODOSE NA OPREMU**

- Svi predmeti, pribor i oprema s kojima hrana dolazi u kontakt moraju:
  - biti efikasno očišćeni i, gdje je to potrebno, dezinficirani. Čišćenje i dezinfekcija obavljaju se dovoljno često da se izbjegne svaki rizik od kontaminacije;
  - biti tako konstruirani, od takvih materijala i održavani u ispravnom stanju i funkciji kako bi se rizik od kontaminacije sveo na najmanju mjeru;
  - biti tako izrađeni, od takvih materijala i održavani u ispravnom stanju i funkciji da ih je moguće čistiti i, gdje je to potrebno, dezinficirati, izuzev kontejnera i ambalaže za jednokratnu upotrebu; i
  - biti instalirani na takav način koji omogućava adekvatno čišćenje opreme i okolnog prostora.
- Gdje je to potrebno, na opremi se mora instalirati odgovarajući kontrolni uređaj radi garancije ispunjenja ciljeva Pravilnika.
- Ako se primjenjuju hemijska sredstva radi preventive korozije opreme i kontejnera, moraju se koristiti u skladu s dobrom praksom.

### **VI. OTPAD DOBIVEN U POSLOVANJU S HRANOM**

- Iz prostorija u kojima se nalazi hrana moraju se, što je moguće prije, ukloniti otpaci hrane, nejestivi nusproizvodi i ostali otpad da bi se izbjeglo njihovo nagomilavanje.
- Otpaci hrane, nejestivi nusproizvodi i ostali otpad moraju se odlagati u kontejnere koji se mogu zatvarati, osim ako SPH mogu dokazati nadležnom organu da su i drugi tipovi korištenih kontejnera ili evakuacijskih sistema primjereni upotrebi. Ovi kontejneri moraju biti odgovarajuće konstrukcije, moraju se održavati u dobrom stanju, biti laki za čišćenje i, gdje je to potrebno, za dezinfekciju.
- Mora se osigurati odgovarajuće skladištenje i odlaganje otpadaka hrane, nejestivih nusproizvoda i ostalog otpada. Prostorije za otpad treba izgraditi i koristiti na način koji će omogućiti njihovo čišćenje i, gdje je to potrebno, zaštitu od ulaska životinja i štetočina.
- Sav otpad mora se uništavati na higijenski i ekološki prihvatljiv način u skladu s posebnim propisima i ne smije predstavljati direktan ili indirektan izvor kontaminacije.

### **VII. SNABDIJEVANJE VODOM**

- Mora biti osigurano dovoljno snabdijevanje vodom za piće koja se, kad god je to potrebno, koristi da bi se izbjegla kontaminacija hrane.



2. Čista morska voda može se koristiti kod cijelih proizvoda ribarstva. Čista morska voda može se upotrebljavati kod živih mekušaca, ehinoderma, tunikata i morskih gastropoda. Čista voda se također može koristiti za vanjsko pranje. Kod upotrebe čiste vode, moraju se osigurati odgovarajuća postrojenja i postupci snabdijevanja vodom na način koji osigurava da takva upotreba ne predstavlja izvor kontaminacije za hranu.
3. Ako se koristi voda koja nije za piće, kao npr. voda za gašenje požara, proizvodnju pare, hlađenje i druge slične namjene, ona mora proticati odvojenim i propisno označenim sistemom. Voda koja nije za piće ne smije dolaziti u kontakt sa sistemom za snabdijevanje vodom za piće niti se smije dozvoliti vraćanje takve vode u sisteme vode za piće.
4. Reciklirana voda koja se koristi u obradi ili kao sastojak hrane ne smije predstavljati rizik od kontaminacije. Ona mora odgovarati standardima vode za piće, osim ako se nadležnim organima dokaže da kvalitet vode ne može uticati na zdravstvenu ispravnost hrane u njenom finalnom obliku.
5. Led koji dolazi u kontakt s hranom ili koji može kontaminirati hranu mora biti napravljen od vode za piće, a kada se koristi za hlađenje cijelih proizvoda ribarstva može biti i od čiste vode. On mora biti proizveden, njime se mora rukovati i mora se skladištiti u uslovima koji ga štite od kontaminacije.
6. Para koja se koristi u direktnom kontaktu s hranom ne smije sadržavati materije koje predstavljaju rizik po zdravlje ili koje bi mogle kontaminirati hranu.
7. Ako se hrana termički obrađuje u hermetički zatvorenim kontejnerima, mora se osigurati da voda koja se koristi za hlađenje kontejnera nakon termičke obrade ne bude izvor kontaminacije hrane.

### VIII. LIČNA HIGIJENA

1. Svako lice koje radi u prostoru u kojem se rukuje hranom mora održavati visok stepen lične higijene, nositi adekvatnu, čistu radnu odjeću, i gdje je to potrebno, zaštitnu odjeću.
2. Nijednom licu koje boluje od bolesti koja se može prenijeti hranom ili je kliconoša, kao ni licima s inficiranim povredama, infekcijama kože i ranama ili dijarejom, nije dozvoljeno rukovanje hranom ili ulazak u prostor gdje se rukuje hranom, u bilo kojem svojstvu, ako postoji bilo kakav rizik od direktne ili indirektno kontaminacije. Takvo lice zaposleno u prehrambenom sektoru i koje bi moglo lako doći u kontakt s hranom mora odmah SPH prijaviti svoju bolest ili simptome i, po mogućnosti, njihove uzroke.

### IX. ODREDBE KOJE SE PRIMJENJUJU NA HRANU

1. SPH ne smije primati sirovine ili sastojke, izuzev živih životinja, ili bilo koji drugi materijal koji se koristi za preradu proizvoda za koje je poznato da su ili se može opravdano pretpostavljati da su kontaminirani parazitima, inficirani patogenim mikroorganizmima, kontaminirani toksičnim, raspadnutim ili stranim materijama do te mjere da, čak i kada bi SPH higijenski primijenio uobičajene postupke sortiranja i/ili pripreme i prerade, finalni proizvod ipak ne bi bio ispravan za ljudsku ishranu.
2. Sirovine i svi sastojci koji se skladište kod subjekata za poslovanje s hranom moraju se čuvati pod odgovarajućim uslovima tako da se spriječe štetne promjene i da se zaštite od kontaminacije.
3. U svim fazama proizvodnje, prerade i distribucije, hrana se mora zaštititi od svake kontaminacije koja bi je mogla

- učiniti neispravnom za ljudsku potrošnju, štetnom po zdravlje ili tako kontaminiranom da bi bilo nerazumno očekivati da se konzumira u takvom stanju.
4. Moraju se primjenjivati odgovarajući postupci za kontrolu štetočina i spriječiti da domaće životinje imaju pristup mjestima gdje se priprema hrana, rukuje hranom ili se ona skladišti (ili tamo gdje je nadležni organ to dozvolio u izuzetnim slučajevima, da bi se spriječio pristup koji bi mogao da uzrokuje kontaminaciju).
5. Sirovine, sastojci, poluproizvodi i gotovi proizvodi koji su podložni rastu patogenih mikroorganizama ili stvaranju toksina ne smiju se držati na temperaturama koje bi mogle biti uzrok rizicima po zdravlje. Hladni lanac ne smije se prekidati. Međutim, ograničeni periodi bez kontrolirane temperature dozvoljavaju se radi praktičnog rukovanja u toku pripreme, prijevoza, skladištenja, izlaganja i usluživanja hranom, pod uslovom da to ne predstavlja rizik za zdravlje. SPH koji proizvode, rukuju ili pakuju prerađenu hranu moraju imati odgovarajuće prostorije, dovoljno velike za odvojeno skladištenje sirovina od prerađenih proizvoda kao i dovoljno odvojenog prostora za skladištenje u hladnjačama.
6. Kada se hrana čuva ili servira na temperaturi hlađenja, mora se nakon završne faze termičke obrade ili završne faze pripreme, ako se ne primjenjuje postupak termičke obrade, što je moguće prije ohladiti na temperaturu koja neće predstavljati rizik za zdravlje.
7. Odmrzavanje hrane mora se obaviti na takav način da se rizik od razvoja patogenih mikroorganizama ili stvaranje toksina u hrani svede na najmanju mjeru. U toku odmrzavanja, hrana se mora izlagati temperaturama koje neće predstavljati rizik za zdravlje. Tamo gdje tečnost od odmrzavanja može predstavljati rizik za zdravlje, mora se na odgovarajući način riješiti njen odvod. Nakon odmrzavanja, hranom treba rukovati na takav način da se rizik od rasta patogenih mikroorganizama ili stvaranja toksina svede na najmanju moguću mjeru.
8. Opasne i/ili nejestive materije, uključujući i hranu za životinje, moraju se na odgovarajući način obilježavati i skladištiti u posebnim i zaštićenim kontejnerima.

### X. ODREDBE KOJE SE PRIMJENJUJU NA UMOTAVANJE I PAKOVANJE HRANE

1. Materijal koji se koristi za umotavanje i pakovanje hrane ne smije biti izvor kontaminacije.
2. Materijali za umotavanje i pakovanje moraju se skladištiti na način koji ih neće izložiti riziku od kontaminacije.
3. Postupci umotavanja i pakovanja hrane moraju se obavljati tako da se izbjegne kontaminacija proizvoda. Gdje je to potrebno, a posebno kada se radi o konzervama i staklenim teglama, mora se osigurati cjelovitost i čistoća posude.
4. Materijal za umotavanje i pakovanje hrane, namijenjen za višekratnu upotrebu, mora se lako čistiti, prati, i gdje je to potrebno, dezinficirati.

### XI. TERMIČKA OBRADA

1. Sljedeći zahtjevi odnose se samo na hranu koja se stavlja na tržište u hermetički zatvorenim kontejnerima:
  - a) svaki postupak termičke obrade koji se koristi za preradu neprerađenog proizvoda ili za dodatnu preradu prerađenog proizvoda mora:
    - i. u određenom vremenskom trajanju svaki proizvod zagrijati do određene temperature, i
    - ii. spriječiti kontaminaciju proizvoda u toku tog procesa;

- b) da bi osigurali da primijenjeni postupak ispunjava željene ciljeve, SPH moraju redovno provjeravati glavne relevantne parametre (naročito temperaturu, pritisak, hermetičko zatvaranje i mikrobiologiju), uključujući pri tome primjenu automatskih uređaja.
2. Primijenjeni postupak treba da bude usklađen s međunarodno priznatim standardom (npr. pasterizacija, UHT - ultra visoka temperatura ili sterilizacija).

## XII. EDUKACIJA

SPH moraju osigurati:

1. da su lica koja rukuju hranom pod nadzorom, da su primila instrukcije i/ili da su educirana iz oblasti higijene hrane, u skladu s njihovim radnim aktivnostima;
2. da su lica koja su odgovorna za razvoj i održavanje postupaka iz člana 6. stav (1) Pravilnika ili za primjenu odgovarajućih uputstava prošla odgovarajuću edukaciju o primjeni principa HACCP; i
3. usklađenost s bilo kojim od zahtjeva posebnih propisa koji se odnose na programe edukacije lica koja rade u određenim prehrambenim sektorima.

Na temelju članka 16. Zakona o hrani ("Službeni glasnik BiH", broj 50/04) i članka 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 Agencije za sigurnost hrane Bosne i Hercegovine, u suradnji s Uredom za veterinarstvo Bosne i Hercegovine i nadležnim tijelima entiteta i Brčko Distrikta Bosne i Hercegovine, na 25. sjednici održanoj 29. listopada 2012. godine, donijelo je

### PRAVILNIK O HIGIJENI HRANE

#### DIO PRVI - OPĆE ODREDBE

Članak 1.  
(Predmet)

- (1) Ovim se pravilnikom propisuju opća pravila o higijeni hrane za subjekte u poslovanju s hranom, pri čemu se posebice uzimaju u obzir sljedeća načela:
- a) glavnu odgovornost za sigurnost hrane snosi subjekt u poslovanju s hranom (u daljnjem tekstu: SPH);
  - b) potrebno je osigurati sigurnost hrane kroz čitav lanac prehrane, počevši od primarne proizvodnje;
  - c) za hranu koja se ne može sigurno čuvati na sobnoj temperaturi, a posebice zamrznutu hranu, potrebno je održavati hladni lanac;
  - d) potrebna je opća primjena postupaka utemeljenih na načelima sustava analize rizika i kritičnih kontrolnih točaka (u daljnjem tekstu: HACCP), zajedno s primjenom dobre higijenske prakse, što povećava odgovornost SPH-a;
  - e) vodiči za dobru praksu od pomoći su SPH-u na svim razinama lanca proizvodnje hrane pri usuglašavanju s propisima o higijeni hrane i primjeni načela HACCP-a;
  - f) potrebno je utvrditi mikrobiološke kriterije i zahtjeve za kontrolu temperature na temelju znanstvene procjene rizika;
  - g) potrebno je osigurati da hrana koja se uvozi u Bosnu i Hercegovinu odgovara najmanje jednakim higijenskim standardima kao hrana proizvedena u

Bosni i Hercegovini ili standardima koji se priznaju kao istovrijedni njima.

- (2) Ovaj se pravilnik primjenjuje na sve faze proizvodnje, prerade i distribucije hrane kao i na izvoz, ne dovodeći u pitanje konkretnije zahtjeve koji se odnose na higijenu hrane.

Članak 2.

(Iznimke od odredaba)

- (1) Odredbe pravilnika ne primjenjuju se na:
- a) primarnu proizvodnju namijenjenu za osobnu uporabu u kućanstvu;
  - b) pripremu, rukovanje ili skladištenje hrane u kućanstvu namijenjene za osobnu potrošnju u kućanstvu;
  - c) izravnu opskrbu malim količinama primarnih proizvoda kojima proizvođač opskrbljuje krajnjeg potrošača ili lokalni objekt u maloprodaji koji izravno opskrbljuje krajnjeg potrošača;
  - d) sabirne centre ili štavionice koji spadaju pod definiciju SPH-a samo zato što rukuju sirovinama za proizvodnju želatine ili kolagena.
- (2) Djelatnosti iz stavka (1) točke c) ovoga članka propisuju se posebnim propisima kojima se ostvaruju ciljevi ovoga Pravilnika.

Članak 3.

(Definicije)

- (1) U svrhu primjene ovoga pravilnika, koriste se sljedeće definicije:
- a) **higijena hrane** (u daljnjem tekstu: higijena) podrazumijeva mjere i uvjete potrebne za kontrolu rizika i osiguranje prihvatljivosti hrane za ljudsku uporabu u skladu s njezinom namjenom;
  - b) **primarni proizvodi** su proizvodi primarne proizvodnje, uključujući proizvode zemlje, stočarstva, lova i ribolova;
  - c) **objekt** je bilo koja jedinica SPH-a;
  - d) **nadležna tijela** za provedbu ovoga pravilnika u skladu sa svojim utvrđenim nadležnostima su:
    - 1) za SPH koja nije životinjskog podrijetla (u daljnjem tekstu: ostala hrana);
      - Agencija za sigurnost hrane Bosne i Hercegovine (u daljnjem tekstu: Agencija),
      - nadležna tijela entiteta i Brčko Distrikta Bosne i Hercegovine (u daljnjem tekstu: Brčko Distrikt) odgovorna za prehrambeni sektor i provođenje zdravstvenog nadzora nad proizvodnjom i prometom živežnih namirnica koje nisu životinjskog podrijetla,
    - 2) za SPH životinjskog podrijetla nadležna tijela su:
      - Ministarstvo vanjske trgovine i ekonomskih odnosa Bosne i Hercegovine
      - Ured za veterinarstvo Bosne i Hercegovine (u daljnjem tekstu: Ured),
      - nadležna tijela entiteta i Brčko Distrikta utvrđena Zakonom o veterinarstvu ("Službene novine Federacije BiH", broj 46/00), Zakonom o veterinarstvu u Republici Srpskoj ("Službeni glasnik Republike Srpske", broj 42/08) i Zakonom o veterinarstvu u Bosni i Hercegovini ("Službeni glasnik BiH", broj 34/02) u slučaju Brčko Distrikta,

- 3) nadležna inspeksijska tijela utvrđena Zakonom o inspekcijama Federacije Bosne i Hercegovine ("Službene novine Federacije BiH", broj 69/05), Zakonom o inspekcijama Republike Srpske ("Službeni glasnik Republike Srpske", broj 74/10) i Zakonom o inspekcijama Brčko Distrikta Bosne i Hercegovine ("Službeni glasnik Brčko Distrikta BiH", br. 24/08 i 25/08);
- e) **istovrijedan** znači sposoban postići iste ciljeve kada se radi o različitim sustavima;
- f) **kontaminacija** je prisutnost ili pojava rizika;
- g) **voda za piće** je voda koja ispunjava minimalne zahtjeve utvrđene Pravilnikom o zdravstvenoj ispravnosti vode za piće ("Službeni glasnik BiH", br. 40/10 i 43/10);
- h) **čista morska voda** je prirodna, umjetna ili pročišćena morska voda ili slana voda koja ne sadrži mikroorganizme, štetne tvari ili toksične morske planktone u količinama koje mogu izravno ili neizravno utjecati na zdravstvenu ispravnost hrane;
- i) **čista voda** je čista morska ili slatka voda slične kakvoće;
- j) **pakiranje** je stavljanje hrane u omot ili spremnik/posudu koji je u izravnom dodiru s hranom, a uključuje sam omot ili spremnik/posudu;
- k) **ambalažiranje** je stavljanje jedne ili više jedinica zapakirane hrane u drugi spremnik/posudu, a uključuje i sam spremnik/posudu;
- l) **hermetički zatvoreni spremnik/posuda** jest spremnik/posuda koji je tako načinjen da na njegov sadržaj ne mogu utjecati bilo kakve opasnosti;
- m) **prerada** je bilo koji postupak koji znatno mijenja prvotni proizvod, uključujući zagrijavanje, dimljenje, stvrdnjavanje, salamurenje, soljenje, zrenje, sušenje, mariniranje, ekstrahiranje, prešanje ili kombinaciju ovih postupaka;
- n) **neprerađeni proizvodi** su proizvodi koji nisu bili podvrgnuti preradi, uključujući proizvode koji su razdvojeni, podijeljeni, odrezani, isjeckani, očišćeni od kostiju, kosani, oguljeni, samljeveni, izrezani, očišćeni, trimovani, oljušteni, rashlađeni, zamrznuti, duboko zamrznuti ili odmrznuti;
- o) **prerađeni proizvodi** su proizvodi koji se dobivaju preradom neprerađenih proizvoda, a mogu sadržavati sastojke potrebne za njihovu proizvodnju ili koji im daju određena posebna svojstva;
- p) **ostala hrana** je svaka hrana koja nije životinjskog podrijetla.
- (2) Za potrebe ovoga pravilnika primjenjuju se i definicije iz Zakona o hrani.
- (3) U aneksima ovoga pravilnika termini: "prema potrebi", "gdje je to moguće", "odgovarajuće" i "dovoljno" rabe se u odgovarajućim značenjima u svrhu postizanja ciljeva ovoga pravilnika.

## DIO DRUGI - POSEBNE ODREDBE

### POGLAVLJE I. OBVEZE SUBJEKATA U POSLOVANJU S HRANOM

#### Članak 4. (Opće obveze)

SPH-i moraju osigurati da sve faze proizvodnje, prerade i distribucije hrane koje su pod njihovim nadzorom ispunjavaju propisane zahtjeve higijene utvrđene odredbama ovoga pravilnika.

#### Članak 5.

##### (Opći i posebni higijenski zahtjevi)

- (1) SPH-i koji se bave primarnom proizvodnjom i obavljaju djelatnosti navedene u Aneksu I. koji je sastavni dio ovoga pravilnika moraju se pridržavati općih higijenskih zahtjeva propisanih u Aneksu I. Dijelu A. ovoga pravilnika i posebnih zahtjeva iz Pravilnika o higijeni hrane životinjskog podrijetla VM broj 221/12 od 29. listopada 2012. godine.
- (2) SPH-i koji obavljaju bilo koju fazu proizvodnje, prerade i distribucije hrane nakon faza na koje se primjenjuje stavak (1) ovoga članka moraju se pridržavati općih higijenskih zahtjeva propisanih u Aneksu II., koji je sastavni dio ovoga pravilnika, i svih posebnih zahtjeva iz Pravilnika o higijeni hrane životinjskog podrijetla.
- (3) SPH-i provode, prema potrebi, sljedeće posebne higijenske mjere:
- poštivanje mikrobioloških kriterija za hranu;
  - postupke potrebne za postizanje ciljeva određenih ovim pravilnikom;
  - ispunjavanje zahtjeva o praćenju temperature za hranu;
  - održavanje hladnog lanca;
  - uzorkovanje i analize.
- (4) Ako ovim pravilnikom ili Pravilnikom o higijeni hrane životinjskog podrijetla nisu utvrđene metode uzorkovanja i analize, SPH-i mogu koristiti odgovarajuće metode propisane posebnim propisima ili, ako one nisu određene, metode koje daju istovrijedne rezultate onima koji se dobiju primjenom referentnih metoda koje su znanstveno potvrđene u skladu s međunarodno priznatim pravilima ili protokolima.
- (5) SPH-i mogu koristiti vodiče predviđene čl. 8. i 9. ovoga pravilnika kao pomoć u ispunjavanju obveza određenih ovim pravilnikom.

#### Članak 6.

##### (Analiza rizika i kritične kontrolne točke)

- (1) SPH-i uspostavljaju, provode i održavaju stalni postupak ili postupke utemeljene na načelima HACCP-a.
- (2) Načela HACCP-a iz stavka (1) ovoga članka sastoje se od sljedećeg:
- identificiranje svih rizika koji se moraju spriječiti, ukloniti ili smanjiti na prihvatljive razine;
  - identificiranje kritičnih kontrolnih točaka u fazi ili fazama u kojima je kontrola od suštinskog značaja radi sprečavanja ili uklanjanja rizika ili njihovog smanjenja na prihvatljive razine;
  - uspostava graničnih vrijednosti kod kontrolnih točaka koje razdvajaju prihvatljivo od neprihvatljivog radi sprečavanja, uklanjanja ili smanjenja identificiranih rizika;
  - uspostava i provedba učinkovitih postupaka plana praćenja/monitoringa na kritičnim kontrolnim točkama;
  - uspostava korektivnih mjera kada se pri praćenju/monitoringu pokaže da kritična kontrolna točka nije pod nadzorom;
  - određivanje postupaka koji se moraju redovito provoditi radi potvrde učinkovitog funkcioniranja mjera navedenih u toč. od a) do e) ovoga stavka i
  - uspostava dokumenata i evidencija razmjerno vrsti i veličini poslovanja s hranom radi verificiranja učinkovite primjene mjera navedenih u toč. a)-f) ovoga stavka.

- (3) Kod bilo kakve promjene proizvoda, prerade ili bilo koje njene faze, SPH-i su dužni preispitati postupak i u njega unijeti potrebne izmjene.
- (4) Stavak (1) ovoga članka primjenjuje se samo na SPH-e koji obavljaju bilo koju fazu proizvodnje, prerade i distribucije hrane poslije primarne proizvodnje i pratećih djelatnosti navedenih u Aneksu I. ovog pravilnika
- (5) SPH-i su dužni:
- pružiti nadležnom entitetskom tijelu odnosno nadležnom tijelu Brčko Distrikta dokaze o postupanju sukladno stavku (1) ovoga članka na način na koji to traži nadležno tijelo entiteta odnosno Brčko Distrikta, vodeći računa o vrsti i opsegu posla SPH-a;
  - osigurati stalno ažuriranje svih dokumenata kojima se opisuju postupci uspostavljeni u skladu s ovim člankom;
  - čuvati bilo koje druge dokumente i evidencije tijekom odgovarajućeg razdoblja.
- (6) Detaljne mjere za provedbu ovoga članka donijet će Vijeće ministara Bosne i Hercegovine na prijedlog Ureda uz suglasnost entitetskih nadležnih tijela za SPH-e životinjskog podrijetla.
- (7) Detaljne mjere za provedbu ovoga članka za subjekte u poslovanju s ostalom hranom donijet će Vijeće ministara Bosne i Hercegovine na prijedlog Agencije u suradnji s nadležnim tijelima.
- (8) Detaljne mjere navedene u st. (6) i (7) ovoga članka mogu olakšati određenim SPH-ima provedbu ovoga članka, posebice ako se njima predviđa primjena postupaka navedenih u vodičima za primjenu načela HACCP-a, a u svrhu pridržavanja odredaba stavka (1) ovoga članka. Tim se mjerama može odrediti i razdoblje u kojemu SPH-i zadržavaju dokumente i evidencije u skladu sa stavkom (5) točkom c) ovoga članka.

#### Članak 7.

(Službene kontrole, registriranje i odobrenje)

- (1) SPH-i surađuju s nadležnim tijelima u skladu s posebnim propisima i ovim pravilnikom.
- (2) SPH-i moraju:
- obavijestiti nadležno tijelo entiteta odnosno Brčko Distrikta, na način na koji ono to zahtijeva, a u svakom objektu koji je pod njegovim nadzorom, a u kojem se obavlja bilo koja faza proizvodnje, prerade i distribucije hrane, kako bi svaki takav objekt bio registriran;
  - stalno obavještavati nadležno tijelo entiteta odnosno Brčko Distrikta o najnovijim podacima o objektima, uključujući svaku značajnu promjenu djelatnosti i svako zatvaranje postojećeg objekta.
- (3) SPH-i moraju osigurati da objekti budu odobreni od nadležnoga tijela entiteta odnosno Brčko Distrikta nakon najmanje jednog pregleda na licu mjesta, ako se navedeno odobrenje zahtijeva:
- na temelju posebnih propisa,
  - Pravilnikom o higijeni hrane životinjskog podrijetla.
- (4) Svi SPH-i moraju biti upisani u registar Agencije.

### POGLAVLJE II. VODIČI ZA DOBRU PRAKSU

#### Članak 8.

(Izrada, distribucija i primjena vodiča)

Nadležna tijela potiču izradu vodiča za dobru higijensku praksu i primjenu načela HACCP-a, koje SPH-i dobrovoljno primjenjuju, u skladu s odredbama članka 9. Pravilnika, te potiču njihovu distribuciju i primjenu.

#### Članak 9.

(Vodiči za dobru higijensku praksu)

- (1) Vodiči za dobru higijensku praksu izrađuju i distribuiraju predstavnici SPH-a:
- uz konzultacije s predstavnicima strana na čije interese mogu značajno utjecati, kao što su nadležna tijela i udruge potrošača;
  - imajući u vidu odgovarajuća pravila primjene *Codex Alimentarius* i
  - ako se odnose na primarnu proizvodnju i prateće djelatnosti iz Aneksa I., imajući u vidu preporuke navedene u Aneksu I. Dijelu B. ovog pravilnika.
- (2) Vodiči se mogu izrađivati i u suradnji s Institutom za standardizaciju Bosne i Hercegovine.
- (3) U skladu s člankom 3 stavkom (1) točkom d) alinejama 1) i 2) ovoga pravilnika, nadležna tijela procjenjuju vodiče kako bi se osiguralo da su:
- izrađeni u skladu sa stavkom (1) ovoga članka;
  - njihovi sadržaji primjenjivi u sektorima kojima su namijenjeni i
  - prihvatljivi kao vodiči za ispunjavanje zahtjeva iz čl. od 4. do 6. ovoga pravilnika u onim sektorima i za onu hranu na koju se odnose.

### POGLAVLJE III. UVOZ I IZVOZ

#### Članak 10.

(Uvoz)

Hrana koja se uvozi u Bosnu i Hercegovinu mora odgovarati odredbama članka 20. Zakona o hrani i odredbama čl. od 4. do 7. ovoga pravilnika.

#### Članak 11.

(Izvoz)

Hrana koja se izvozi ili ponovno izvozi iz Bosne i Hercegovine mora odgovarati odredbama članka 21. Zakona o hrani i odredbama čl. od 4. do 7. ovoga pravilnika.

### DIO TREĆI – PRIJELAZNE I ZAVRŠNE ODREDBE

#### Članak 12.

(Izmjene i dopune aneksa I. i II.)

- (1) Aneksi I. i II. ovoga pravilnika mogu se izmijeniti, dopuniti ili ažurirati uzimajući u obzir:
- potrebu da se izmijene preporuke navedene u Aneksu I. Dijelu B. točki 2. ovoga pravilnika;
  - iskustvo stečeno u primjeni sustava utemeljenih na načelima HACCP-a u skladu s člankom 6. ovoga pravilnika;
  - tehnološki napredak i njegove praktične posljedice te očekivanja potrošača vezana uz sastav hrane;
  - znanstvena mišljenja, a posebice nove procjene rizika;
  - mikrobiološke i temperaturne kriterije za hranu.
- (2) Vijeće ministara Bosne i Hercegovine, na prijedlog nadležnih tijela, može odobriti odstupanja od odredaba aneksa I. i II. ovoga pravilnika, a posebice kako bi se olakšala primjena članka 6. ovoga pravilnika, uzimajući u obzir bitne faktore rizika za male SPH-e, pod uvjetom da takva odstupanja ne utječu na postizanje ciljeva ovoga pravilnika.

#### Članak 13.

(Moguća odstupanja i iznimke)

- (1) Moguća su odstupanja i iznimke od odredaba aneksa I. i II. ovoga pravilnika samo za određene SPH-e u objektima koji su pod njihovim nadzorom i u granicama njihove djelatnosti:
- u slučajevima primjene tradicionalnih postupaka proizvodnje/distribucije;

- b) kada se radi o objektima malog kapaciteta;
  - c) kada se radi o određenim kategorijama objekata u maloprodaji;
  - d) uz uvjet da je osigurana sustavna provedba općih ili posebnih higijenskih uvjeta primjenom postupaka samokontrole utemeljenih na dobroj proizvođačkoj praksi.
- (2) Agencija i/ili Ured, u suradnji s nadležnim tijelima entiteta i Brčko Distrikta, nakon detaljne procijene o postojanju osnove za odstupanja i iznimke, predlažu Vijeću ministara Bosne i Hercegovine donošenje odluke o utvrđivanju iznimaka koji omogućuju:
- a) nastavak primjene tradicionalnih metoda i rada objekata u svim fazama proizvodnje, prerade ili distribucije hrane;
  - b) prilagodbu potrebama SPH-a koji se nalaze u regijama s posebnim geografskim ograničenjima;
  - c) da se u drugim slučajevima to primjenjuje samo na konstrukciju, raspored i opremu u objektu.

#### Članak 14.

##### (Prestanak važenja)

Stupanjem na snagu ovoga pravilnika prestaje važiti:

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

#### Članak 15.

##### (Prijelazno razdoblje za primjenu propisa)

- (1) Prijelazno razdoblje za primjenu ovoga pravilnika je 24 mjeseca od dana njegovog stupanja na snagu.
- (2) Nadležna tijela dužna su osigurati usuglašenost sa zahtjevima ovoga pravilnika.

#### Članak 16.

##### (Stupanje na snagu)

Ovaj pravilnik stupa na snagu osmoga dana od dana objave u "Službenom glasniku BiH".

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

Predsjedatelj  
Vijeća ministara BiH  
Vjekoslav Bevanda, v. r.

## ANEKS I.

### PRIMARNA PROIZVODNJA DIO A. OPĆE ODREDBE O HIGIJENI U PRIMARNOJ PROIZVODNJI I PRIPADAJUĆIM DJELATNOSTIMA I. PODRUČJE PRIMJENE

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

- a) prijevoz, skladištenje i rukovanje primarnim proizvodima na mjestu proizvodnje, pod uvjetom da to bitno ne mijenja njihovu prirodu;
- b) prema potrebi, prijevoz živih životinja radi postizanja ciljeva ovog Pravilnika i
- c) u slučaju proizvoda biljnog podrijetla, proizvoda ribarstva i lovne divljači, prijevoz pri otpremanju primarnih proizvoda, čija priroda nije bitno izmijenjena, od mjesta proizvodnje do objekta.

## II. ODREDBE O HIGIJENI

1. SPH-i moraju, koliko god je to moguće, osigurati da primarni proizvodi budu zaštićeni od kontaminacije, bez obzira na vrstu prerade kojoj će primarni proizvodi biti dalje podvrgnuti.
2. Osim općih obveza utvrđenih u prethodnom stavku SPH-i su dužni pridržavati se važećih propisa koji se odnose na kontrolu rizika u primarnoj proizvodnji i pripadajućim djelatnostima, uključujući:
  - a) mjere za kontrolu kontaminacije iz zraka, tla, vode, hrane za životinje, gnojiva, veterinarsko-medicinskih proizvoda, sredstava za zaštitu bilja i biocida, skladištenja, rukovanja i zbrinjavanja otpada i
  - b) mjere koje se odnose na zdravlje i dobrobit životinja i zdravlje bilja koje mogu utjecati na zdravlje ljudi, uključujući i programe za praćenje i kontrolu zoonoza i njihovih uzročnika.
3. SPH-i koji uzgajaju, skupljaju ili love životinje ili proizvode primarne proizvode životinjskog podrijetla dužni su, kad je to primjereno, poduzeti sljedeće odgovarajuće mjere:
  - a) održavati čistoću u svim objektima koji se koriste u vezi s primarnom proizvodnjom i pripadajućim djelatnostima, uključujući i objekte koji se koriste za skladištenje i rukovanje hranom za životinje i, prema potrebi, nakon čišćenja dezinficirati prostorije na odgovarajući način;
  - b) održavati čistoću i, prema potrebi, nakon čišćenja na odgovarajući način dezinficirati opremu, spremnike, sanduke/kaveze, vozila i plovila;
  - c) koliko god je to moguće, osigurati čistoću životinja koje se upućuju na klanje i, prema potrebi, životinja za proizvodnju;
  - d) koristiti vodu za piće ili čistu vodu kad god je potrebno za sprečavanje kontaminacije;
  - e) osigurati da hranom rukuju zdrave osobe koje su stručno educirane o zdravstvenim rizicima;
  - f) koliko god je to moguće, sprečavati da životinje i štetočine izazovu kontaminaciju;
  - g) skladištiti i rukovati otpadom i opasnim tvarima kako bi se spriječila kontaminacija;
  - h) spriječiti unošenje i širenje zaraznih bolesti prenosivih na ljude putem hrane, uključujući i poduzimanje mjera predostrožnosti kada se dovode nove životinje i prijavljivati nadležnom tijelu sumnju na izbijanje takvih bolesti;
  - i) uzimati u obzir rezultate svih relevantnih analiza obavljenih na uzorcima uzetim od životinja ili na drugim uzorcima koji su od značaja za zdravlje ljudi i
  - j) pravilno rabiti aditive u hrani za životinje i veterinarsko-medicinske proizvode, u skladu s odredbama važećih propisa.
4. SPH-i biljnog podrijetla koji proizvode, beru, žanju ili skupljaju biljne proizvode dužni su poduzeti sljedeće odgovarajuće mjere, kad je to primjereno:
  - a) održavati čistoću i, prema potrebi, nakon čišćenja na odgovarajući način dezinficirati prostorije, opremu, spremnike, sanduke/kaveze, vozila i plovila;
  - b) osigurati, prema potrebi, higijenske uvjete proizvodnje, prijevoza i skladištenja biljnih proizvoda i njihovu čistoću;
  - c) koristiti vodu za piće ili čistu vodu kad je potrebno za sprečavanje kontaminacije;

- d) osigurati da hranom rukuju zdrave osobe koje su stručno educirane o zdravstvenim rizicima;
  - e) koliko god je to moguće, sprečavati da životinje i štetočine izazovu kontaminaciju;
  - f) skladištiti i rukovati otpadom i opasnim tvarima kako bi se spriječila kontaminacija;
  - g) uzimati u obzir rezultate svih relevantnih analiza obavljenih na uzorcima uzetim od biljaka ili na drugim uzorcima koji su od značaja za zdravlje ljudi i
  - h) rabiti sredstva za zaštitu bilja i biocide na pravilan način, u skladu s odredbama važećih propisa.
5. SPH-i moraju poduzeti odgovarajuće korektivne mjere kada budu obaviješteni o problemima utvrđenima tijekom službene kontrole.

### III. VOĐENJE EVIDENCIJA

1. SPH-i moraju na odgovarajući način i tijekom odgovarajućeg razdoblja voditi i čuvati evidenciju o mjerama koje se provode radi kontrole rizika, razmjerno vrsti i opsegu poslovanja. SPH-i moraju, na zahtjev, nadležnome tijelu i SPH-u kojeg oni opskrbljuju dostaviti na uvid relevantne podatke iz tih evidencija.
2. SPH-i koji se bave uzgojem životinja ili koji proizvode primarne proizvode životinjskog podrijetla moraju voditi evidencije, a posebice o:
  - a) vrsti i podrijetlu hrane kojom su hranjene životinje;
  - b) veterinarsko-medicinskim proizvodima ili drugim tretmanima primijenjenim na životinjama, datumu davanja terapije odnosno liječenja i razdobljima povlačenja terapija;
  - c) javljanju bolesti koje mogu utjecati na zdravstvenu ispravnost proizvoda životinjskog podrijetla;
  - d) rezultatima svih analiza koje su obavljene na uzorcima uzetim od životinja ili na drugim uzorcima u dijagnostičke svrhe koje su značajne za zdravlje ljudi i
  - e) svim relevantnim izvješćima o obavljenim pregledima životinja ili proizvoda životinjskog podrijetla.
3. SPH-i koji proizvode, beru, žanju ili skupljaju biljne proizvode moraju voditi evidencije, a posebice o:
  - a) svakoj uporabi sredstava za zaštitu bilja i biocida;
  - b) svakoj pojavi štetnika ili bolesti koje mogu utjecati na zdravstvenu ispravnost proizvoda biljnog podrijetla i
  - c) rezultatima svih relevantnih analiza koje su obavljene na uzorcima uzetim od biljaka ili na drugim uzorcima koji su od značaja za zdravlje ljudi.
4. U vođenju evidencija SPH-u mogu pomagati stručne osobe, kao što su doktori veterinarske medicine/diplomirani veterinari, diplomirani agronomi te veterinarski i poljoprivredni tehničari.

### DIO B. PREPORUKE ZA VODIČE ZA DOBRU HIGIJENSKU PRAKSU

1. Vodiči iz čl. 8. i 9. ovoga Pravilnika trebali bi sadržavati upute o dobroj higijenskoj praksi za kontrolu rizika u primarnoj proizvodnji i pripadajućim djelatnostima.
2. Vodiči za dobru higijensku praksu trebaju sadržavati odgovarajuće informacije o rizicima koji se mogu javiti u primarnoj proizvodnji i pripadajućim djelatnostima te o mjerama za kontrolu rizika, uključujući odgovarajuće mjere propisane posebnim propisima ili programima. Navedeni rizici i mjere mogu uključivati:
  - a) kontrolu kontaminacije mikotoksinima, teškim metalima i radioaktivnim materijalom;

- b) uporabu vode, organskog otpada i gnojiva;
- c) pravilnu i primjerenu uporabu sredstava za zaštitu bilja i biocida i njihovu sljedivost;
- d) pravilnu i primjerenu uporabu veterinarsko-medicinskih proizvoda i aditiva u hrani za životinje i njihovu sljedivost;
- e) pripremu, skladištenje, uporabu i sljedivost hrane za životinje;
- f) pravilno zbrinjavanje mrtvih životinja, otpada i stelje;
- g) zaštitne mjere za sprečavanje unošenja zaraznih bolesti prenosivih na ljude putem hrane i sve obveze o obavještanju nadležnih tijela;
- h) postupke, praksu i metode koje osiguravaju primjerene higijenske uvjete proizvodnje, rukovanja, pakiranja, skladištenja i prijevoza hrane, uključujući učinkovito čišćenje i kontrolu štetnika;
- i) mjere koje se odnose na čistoću životinja za klanje i životinja za proizvodnju;
- j) mjere koje se odnose na vođenje evidencija.

### ANEKS II.

#### OPĆI HIGIJENSKI ZAHTJEVI ZA SVE SUBJEKTE U POSLOVANJU S HRANOM (OSIM U SLUČAJU PRIMJENE ANEKSA I.)

Poglavlja V.-XII. ovoga Aneksa primjenjuju se na sve faze proizvodnje, prerade i distribucije hrane, a ostala se poglavlja primjenjuju kako slijedi:

- a) Poglavlje I. ovoga Aneksa primjenjuje se na sve objekte u kojima se posluje s hranom, osim za objekte na koje se primjenjuje Poglavlje III. ovoga Aneksa;
- b) Poglavlje II. ovoga Aneksa primjenjuje se na sve prostorije u kojima se hrana priprema, obrađuje ili prerađuje, osim prostorija u kojima se hrana konzumira i objekata na koje se primjenjuje Poglavlje III. ovoga Aneksa;
- c) Poglavlje III. ovoga Aneksa primjenjuje se na sve objekte navedene u naslovu navedenog poglavlja;
- d) Poglavlje IV. ovoga Aneksa primjenjuje se na sve vrste prijevoza.

#### I. OPĆI ZAHTJEVI ZA OBJEKTE U POSLOVANJU S HRANOM (OSIM ONIH NAVEDENIH U POGLAVLJU III. OVOGA ANEKSA)

1. Objekti u kojima se posluje s hranom moraju se redovito čistiti i održavati u dobrom stanju i funkciji.
2. Raspored, projekt, izgradnja, lokacija i veličina objekta u kojemu se posluje s hranom moraju biti takvi da:
  - a) omogućuju odgovarajuće održavanje, čišćenje i/ili dezinfekciju, da sprečavaju ili svedu na minimum kontaminaciju zrakom i osiguravaju odgovarajući radni prostor koji omogućuje higijensko obavljanje svih poslova;
  - b) ne dopuštaju nakupljanje nečistoće, doticaj s toksičnim materijalima, upadanje čestica u hranu i stvaranje kondenzacije ili neželjene plijesni na površinama;
  - c) omogućuju dobru higijensku praksu pri rukovanju hranom, uključujući zaštitu od kontaminacije, te naročito kontrolu štetnika i
  - d) prema potrebi, osiguravaju odgovarajuće temperature uvjete za rukovanje i skladištenje hrane u prostorijama odgovarajućeg kapaciteta za održavanje hrane na odgovarajućoj temperaturi, koja se može pratiti i, prema potrebi, bilježiti.

3. Mora biti osiguran dovoljan broj sanitarnih čvorova s tekućom vodom koji su povezani s učinkovitim odvodnim sustavom. Sanitarni čvorovi ne smiju biti izravno povezani s prostorijama u kojima se rukuje hranom.
  4. Mora biti osiguran odgovarajući broj umivaonika prikladno postavljenih i namijenjenih za pranje ruku. Umivaonici za pranje ruku moraju imati toplu i hladnu tekuću vodu, sredstva za pranje ruku i opremu za higijensko sušenje ruku. Gdje je to potrebno, oprema za pranje hrane mora biti odvojena od opreme za pranje ruku.
  5. Mora biti osigurana primjerena i dovoljna prirodna ili umjetna ventilacija. Mora se izbjeći umjetno izazvan protok zraka iz onečišćenog prostora u čisti prostor. Ventilacijski sustavi moraju biti tako konstruirani da omogućuju lak pristup filtrima i drugim dijelovima koje treba čistiti ili mijenjati.
  6. Sanitarni čvorovi moraju imati odgovarajuću prirodnu ili umjetnu ventilaciju.
  7. Objekti u kojima se posluje s hranom moraju imati odgovarajuće prirodno i/ili umjetno osvjetljenje.
  8. Sistemi za odvod otpadnih voda moraju biti primjereni namjeni. Moraju biti tako projektirani i izgrađeni da se izbjegne rizik od kontaminacije. Ako je odvod potpuno ili djelomično otvoreni, mora biti tako projektiran da se osigura da otpad ne teče iz onečišćenog prostora prema čistom ili u čisti prostor, naročito u prostoru u kojem se rukuje hranom, što bi moglo predstavljati visok stupanj rizika za krajnjeg potrošača.
  9. Prema potrebi, mora se osigurati odgovarajući garderobni prostor za zaposlenike.
  10. Sredstva za čišćenje i dezinfekciju ne smiju se skladištiti u prostorijama u kojima se rukuje hranom.
- sprečavaju razvoj neželjene plijesni i padanje čestica;
- d) prozori i drugi otvori moraju biti tako konstruirani da sprečavaju nakupljanje prljavštine. Oni koji se mogu otvarati prema vani moraju, prema potrebi, imati zaštitne mreže protiv insekata, koje se mogu lako skidati radi čišćenja. Tamo gdje bi otvaranje prozora izazvalo kontaminaciju, prozori moraju ostati zatvoreni i fiksirani tijekom proizvodnje;
  - e) vrata moraju biti takva da se mogu lako čistiti i, prema potrebi, dezinficirati. Njihova površina mora biti glatka i nepropusna, osim ako SPH-i mogu dokazati nadležnim tijelima da je uporaba drugih materijala primjerena i
  - f) površine (uključujući i površine opreme) u prostorima u kojima se rukuje hranom, a naročito one koje dolaze u dodir s hranom, moraju se održavati u dobrom stanju te se lako čistiti i, prema potrebi, dezinficirati. One moraju biti od glatkog, perivog i netoksičnog materijala otpornog na koroziju, osim ako SPH-i mogu dokazati nadležnim tijelima da je uporaba drugih materijala primjerena.
2. Prema potrebi, moraju se osigurati odgovarajući prostori za čišćenje, dezinfekciju i skladištenje radnog pribora i opreme. Ti prostori moraju biti izgrađeni od materijala otpornih na koroziju, moraju se lako čistiti i imati odgovarajući dovod tople i hladne vode.
  3. Prema potrebi, moraju se osigurati odgovarajući uvjeti za pranje hrane. Svaki sudoper ili slična oprema namijenjena za pranje hrane mora imati odgovarajući dovod tople i/ili hladne vode za piće u skladu sa zahtjevima iz Poglavlja VII. ovoga Aneksa, te se mora redovito čistiti i, prema potrebi, dezinficirati.

## II. POSEBNI ZAHTJEVI ZA PROSTORIJE U KOJIMA SE PRIPREMA, OBRADUJE ILI PRERADUJE HRANA (IZUZEV PROSTORIJA ZA KONZUMIRANJE HRANE I OBJEKATA KOJI SU NAVEDENI U POGLAVLJU III. OVOGA ANEKSA)

1. Prostorije u kojima se priprema, obrađuje ili prerađuje hrana (izuzev prostorija za konzumiranje hrane i objekata koji su navedeni u Poglavlju III. ovoga Aneksa, ali uključujući prostorije koje su dio prijevoznog sredstva) moraju biti tako projektirane i uređene da omogućuju dobru higijensku praksu pri rukovanju hranom, uključujući zaštitu od kontaminacije između i tijekom pojedinih radnji, a naročito:
  - a) podne se površine moraju održavati u dobrom stanju i moraju se lako čistiti i, prema potrebi, dezinficirati. One moraju biti od nepropusnih, neupijajućih, perivih i neotrovnih materijala, osim ako SPH-i mogu dokazati nadležnim tijelima da je uporaba drugih materijala primjerena. Prema potrebi, podovi moraju omogućavati odgovarajuću površinsku odvodnju;
  - b) zidne se površine moraju održavati u dobrom stanju i moraju se lako čistiti i, prema potrebi, dezinficirati. One moraju biti od neupijajućih, nepropusnih, perivih i netoksičnih materijala te glatke do visine potrebne za obavljanje djelatnosti, osim ako SPH-i mogu dokazati nadležnim tijelima da je uporaba drugih materijala primjerena;
  - c) stropovi (ili, ako nema stropova, unutarnja površina krova) i stropne konstrukcije moraju biti tako konstruirani i izvedeni da sprečavaju nakupljanje prljavštine i smanjuju kondenzaciju vodene pare te

## III. ZAHTJEVI ZA POKRETNE I/ILI PRIVREMENE OBJEKTE (KAO ŠTO SU ŠATORI, ŠTANDOVI NA TRŽNICAMA, POKRETNIA VOZILA ZA PRODAJU), OBJEKTE KOJI SE PRIJE SVEGA KORISTE KAO PRIVATNI STAMBENI PROSTORI, ALI U KOJIMA SE REDOVITO PRIPREMA HRANA ZA STAVLJANJE NA TRŽIŠTE, I AUTOMATE ZA PRODAJU

1. Prostori i automati za prodaju moraju, koliko god je to izvedivo, biti tako smješteni, projektirani, izgrađeni i održavani u čistom i ispravnom stanju da se spriječi rizik od kontaminacije, naročito putem životinja ili štetnih organizama.
2. Prema potrebi, treba posebno osigurati sljedeće:
  - a) moraju biti na raspolaganju odgovarajući prostori za održavanje osobne higijene (uključujući prostor za higijensko pranje i sušenje ruku, higijenski sanitarni čvor i prostorije za presvlačenje);
  - b) površine koje dolaze u doticaj s hranom moraju biti u dobrom stanju i moraju se lako čistiti i, prema potrebi, dezinficirati. One moraju biti od glatkog, netoksičnog, nehrđajućeg materijala koji se može prati, osim ako SPH mogu dokazati nadležnim tijelima da je uporaba drugih materijala primjerena;
  - c) mora se osigurati odgovarajuća mogućnost čišćenja i, prema potrebi, dezinfekcije radnog pribora i opreme;
  - d) tamo gdje se u sklopu poslovanja s hranom obavlja i čišćenje hrane, mora se osigurati da to bude izvedeno na higijenski način;
  - e) mora se osigurati odgovarajući dovod tople i/ili hladne vode za piće;

- f) mora se osigurati odgovarajuća organizacija i/ili objekti za higijensko skladištenje i odlaganje rizičnih i/ili nejestivih tvari i otpada (bez obzira na to jesu li u tekućem ili krutom stanju);
- g) mora se osigurati odgovarajuća oprema i /ili organizacija za održavanje i praćenje temperaturnih uvjeta prikladnih za hranu;
- h) hrana se mora držati na takvome mjestu da se izbjegne rizik od kontaminacije koliko god je to izvedivo.

#### IV. PRIJEVOZ

1. Prijevozna sredstva i/ili kontejneri koji se upotrebljavaju za prijevoz hrane moraju se redovito čistiti i održavati u dobrom stanju tako da hrana bude zaštićena od kontaminacije te moraju, prema potrebi, biti tako projektirani i izrađeni da omogućuju odgovarajuće čišćenje i/ili dezinfekciju.
2. Spremnici u prijevoznim sredstvima i/ili kontejnerima ne smiju se upotrebljavati za prijevoz bilo čega drugog osim hrane, ako to može biti uzrokom kontaminacije.
3. Ako se prijevozna sredstva i/ili kontejneri upotrebljavaju za prijevoz bilo čega drugog osim hrane ili za prijevoz različitih vrsta hrane istodobno, proizvodi moraju, prema potrebno, biti učinkovito razdvojeni.
4. Rinfuzna hrana u tekućem, granuliranom, zrnastom ili praškastom stanju mora se prevoziti u posudama i/ili kontejnerima/spremniciama namijenjenima za prijevoz hrane. Takvi se kontejneri moraju označiti na vidljiv i neizbrisiv način tako da je vidljivo da služe za prijevoz hrane ili moraju nositi oznaku "samo za hranu".
5. Ako su prijevozna sredstva i/ili kontejneri upotrijebljeni za prijevoz bilo čega drugog osim hrane ili za prijevoz različite hrane, oni se moraju učinkovito očistiti između istovara i utovara radi izbjegavanja rizika od kontaminacije.
6. Hrana u prijevoznim sredstvima i/ili kontejnerima mora biti tako smještena i zaštićena da je rizik od kontaminacije sveden na najmanju moguću mjeru.
7. Prema potrebi, prijevozna sredstva i/ili kontejneri koji se upotrebljavaju za prijevoz hrane moraju biti tako opremljeni da održavaju hranu na odgovarajućoj temperaturi koja se može pratiti.

#### V. ZAHTJEVI KOJI SE ODNOSE NA OPREMU

1. Svi predmeti, pribor i oprema s kojima hrana dolazi u dodir moraju:
  - a) biti učinkovito očišćeni i, prema potrebi, dezinficirani. Čišćenje i dezinfekcija obavljaju se dovoljno često da se izbjegne svaki rizik od kontaminacije;
  - b) biti tako konstruirani, od takvih materijala i održavani u ispravnom stanju i funkciji kako bi se rizik od kontaminacije sveo na najmanju mjeru;
  - c) biti tako izrađeni, od takvih materijala i održavani u ispravnom stanju i funkciji da ih je moguće čistiti i, prema potrebi, dezinficirati, osim kontejnera i ambalaže za jednokratnu uporabu i
  - d) biti postavljeni na način koji omogućuje odgovarajuće čišćenje opreme i okolnog prostora.
2. Prema potrebi, na opremi mora biti postavljen odgovarajući kontrolni uređaj radi jamčenja ispunjenja ciljeva Pravilnika.
3. Ako se upotrebljavaju kemijska sredstva za sprečavanje korozije opreme i kontejnera, moraju se upotrebljavati u skladu s dobrom praksom.

#### VI. OTPAD NASTAO U POSLOVANJU S HRANOM

1. Iz prostorija u kojima se nalazi hrana moraju se, što je moguće prije, ukloniti otpaci hrane, nejestivi nusproizvodi i ostali otpad da bi se izbjeglo njihovo gomilanje.
2. Otpaci hrane, nejestivi nusproizvodi i ostali otpad moraju se odlagati u spremnike koji se mogu zatvarati, osim ako SPH-i mogu dokazati nadležnom tijelu da su i druge vrste upotrijebljenih spremnika ili evakuacijskih sustava primjereni. Ti spremnici moraju biti odgovarajuće konstrukcije, moraju se održavati u dobrom stanju, te biti takvi da se mogu lako čistiti i, prema potrebi, dezinficirati.
3. Mora se osigurati odgovarajuće skladištenje i odlaganje otpadaka hrane, nejestivih nusproizvoda i ostalog otpada. Prostorije za otpad treba izgraditi i koristiti na način koji će omogućiti njihovo čišćenje i, prema potrebi, zaštitu od ulaska životinja i štetnika.
4. Sav se otpad mora uništavati na higijenski i ekološki prihvatljiv način u skladu s posebnim propisima i ne smije predstavljati izravni ili neizravni izvor kontaminacije.

#### VII. OPSKRBA VODOM

1. Mora biti osigurana dovoljna opskrba vodom za piće koja se, kad god je to potrebno, upotrebljava kako bi se izbjegla kontaminacija hrane.
2. Čista se voda može upotrebljavati za cjelovite proizvode ribarstva. Čista morska voda može se upotrebljavati za žive školjkaše, bodljikaše, plaštenjake i morske puževe. Čista se voda također može upotrebljavati za vanjsko pranje. Pri upotrebi čiste vode moraju se osigurati odgovarajuća postrojenja i postupci opskrbe vodom na način koji osigurava da takva upotreba ne predstavlja izvor kontaminacije za hranu.
3. Ako se upotrebljava voda koja nije za piće, primjerice za gašenje požara, proizvodnju pare, hlađenje i druge slične svrhe, ona mora protjecati odvojenim i propisno označenim sustavom. Voda koja nije za piće ne smije dolaziti u dodir sa sustavom za opskrbu vodom za piće niti se smije dopustiti vraćanje takve vode u sustave vode za piće.
4. Reciklirana voda koja se upotrebljava u obradi ili kao sastojak hrane ne smije predstavljati rizik od kontaminacije. Ona mora odgovarati standardima vode za piće, osim ako se nadležnim tijelima dokaže da kakvoća vode ne može utjecati na zdravstvenu ispravnost hrane u njezinom konačnom obliku.
5. Led koji dolazi u dodir s hranom ili koji može kontaminirati hranu mora biti od vode za piće, a kada se upotrebljava za hlađenje cjelovitih proizvoda ribarstva, može biti i od čiste vode. On mora biti proizveden, njime se mora rukovati i mora se skladištiti u uvjetima koji ga štite od kontaminacije.
6. Para koja se upotrebljava u neposrednom dodiru s hranom ne smije sadržavati tvari koje predstavljaju rizik za zdravlje ili koje bi mogle kontaminirati hranu.
7. Ako se hrana termički obrađuje u hermetički zatvorenim spremnicima, mora se osigurati da voda koja se upotrebljava za hlađenje kontejnera nakon termičke obrade ne bude izvor kontaminacije hrane.

#### VIII. OSOBNA HIGIJENA

1. Svaka osoba koja radi u prostoru u kojemu se rukuje hranom mora održavati visok stupanj osobne higijene, nositi primjerenu, čistu radnu odjeću, i prema potrebi, zaštitnu odjeću.
2. Nijednoj osobi koja boluje od bolesti koja se može prenijeti hranom ili je kliconoša, kao ni osobama s



inficiranim ozljedama, infekcijama kože i ranama ili dijarejom, nije dopušteno rukovati hranom ili ući u prostor u kojemu se rukuje hranom, u bilo kojem svojstvu, ako postoji bilo kakav rizik od izravne ili neizravne kontaminacije. Takva osoba zaposlena u prehrambenom sektoru i koja bi mogla lako doći u dodir s hranom mora odmah prijaviti SPH-u svoju bolest ili simptome i, po mogućnosti, njihove uzroke.

#### IX. ODREDBE KOJE SE PRIMJENJUJU NA HRANU

1. SPH ne smije primiti sirovine ili sastojke, izuzev živih životinja, ili bilo koji drugi materijal koji se koristi za preradu proizvoda za koje se zna da su ili se može opravdano pretpostaviti da su kontaminirani parazitima, inficirani patogenim mikroorganizmima, kontaminirani toksičnim, raspadnutim ili stranim tvarima do te mjere da, čak i kada bi SPH higijenski primijenio uobičajene postupke sortiranja i/ili pripreme i prerade, konačni proizvod ipak ne bi bio prikladan za ljudsku prehranu.
2. Sirovine i svi sastojci koje skladišti subjekt za poslovanje s hranom moraju se čuvati pod odgovarajućim uvjetima tako da se spriječe štetne promjene i da se zaštite od kontaminacije.
3. U svim fazama proizvodnje, prerade i distribucije hrana se mora zaštititi od svake kontaminacije koja bi je mogla učiniti neprikladnom za ljudsku potrošnju, štetnom za zdravlje ili tako kontaminiranom da bi bilo nerazumno očekivati da se konzumira u takvom stanju.
4. Moraju se provoditi odgovarajući postupci za kontrolu štetnika i spriječiti da domaće životinje imaju pristup mjestima na kojima se priprema hrana, rukuje hranom ili se ona skladišti (ili tamo gdje je nadležno tijelo to odobrilo u iznimnim slučajevima, kako bi se spriječilo pristup koji bi mogao prouzročiti kontaminaciju).
5. Sirovine, sastojci, poluproizvodi i gotovi proizvodi koji mogu pogodovati rastu patogenih mikroorganizama ili stvaranju toksina ne smiju se držati na temperaturama koje bi mogle dovesti do rizika za zdravlje. Hladni lanac se ne smije prekidati. Međutim, dopuštena su ograničena razdoblja bez kontrolirane temperature zbog praktičnosti rukovanja tijekom pripreme, prijevoza, skladištenja, izlaganja i usluživanja hrane, pod uvjetom da to ne predstavlja rizik za zdravlje. SPH-i koji proizvode, rukuju ili pakiraju prerađenu hranu moraju imati odgovarajuće prostorije, dovoljno velike za odvojeno skladištenje sirovina od prerađenih proizvoda, kao i dovoljno odvojenog prostora za skladištenje u hladnjačama.
6. Kada se hrana čuva ili servira na temperaturi hlađenja, mora se nakon završne faze termičke obrade, ili završne faze pripreme ukoliko se ne primjenjuje postupak termičke obrade, što je moguće prije ohladiti na temperaturu koja neće predstavljati rizik za zdravlje.
7. Hrana se mora odmrznuti na takav način da se rizik od razvoja patogenih mikroorganizama ili stvaranje toksina u hrani svede na najmanju mjeru. Tijekom odmrzavanja hrana se mora izlagati temperaturama koje neće dovesti do rizika za zdravlje. Tamo gdje tekućina od odmrzavanja može dovesti do rizika za zdravlje, mora se na odgovarajući način riješiti njezino odvodnjavanje. Nakon odmrzavanja, hranom treba rukovati na takav način da se rizik od rasta patogenih mikroorganizama ili stvaranja toksina svede na najmanju moguću mjeru.
8. Opasne i/ili nejestive tvari, uključujući i hranu za životinje, moraju se na odgovarajući način označavati i skladištiti u posebnim i zaštićenim spremnicima.

#### X. ODREDBE KOJE SE PRIMJENJUJU NA PAKIRANJE I AMBALAŽIRANJE I HRANE

1. Materijal koji se upotrebljava za pakiranje i ambalažiranje hrane ne smije biti izvor kontaminacije.
2. Materijali za pakiranje moraju se skladištiti na način koji ih neće izložiti riziku od kontaminacije.
3. Postupci pakiranja i ambalažiranja hrane moraju se obavljati tako da se izbjegne kontaminacija proizvoda. Prema potrebi, a osobito kada se radi o limenkama i staklenkama, mora se osigurati cjelovitost i čistoća posude.
4. Materijal za pakiranje i ambalažiranje hrane, namijenjen za višekratnu uporabu, mora se lako čistiti, prati i, prema potrebi, dezinficirati.

#### XI. TERMIČKA OBRADA

1. Sljedeći se zahtjevi odnose samo na hranu koja se stavlja na tržište u hermetički zatvorenim spremnicima:
  - a) svaki postupak termičke obrade koji se primjenjuje za preradu neprerađenog proizvoda ili za dodatnu preradu prerađenog proizvoda mora:
    - i. u određenom vremenskom razdoblju svaki proizvod zagrijati do određene temperature i
    - ii. spriječiti kontaminaciju proizvoda tijekom tog postupka;
  - b) kako bi se osiguralo da primijenjeni postupak ispunjava željene ciljeve, SPH-i moraju redovito provjeravati glavne relevantne parametre (naročito temperaturu, tlak, hermetičko zatvaranje i mikrobiološke kriterije), uključujući pritom primjenu automatskih uređaja.
2. Primijenjeni postupak treba biti usklađen s međunarodno priznatim standardom (npr. pasterizacija, UHT - ultra visoka temperatura ili sterilizacija).

#### XII. EDUKACIJA

SPH-i moraju osigurati:

1. da su osobe koje rukuju hranom pod nadzorom, primile upute i/ili educirane iz područja higijene hrane, u skladu s njihovim radnim aktivnostima;
2. da su osobe koje su odgovorne za razvoj i održavanje postupaka iz članka 6. stavka (1) Pravilnika ili za primjenu odgovarajućih uputa odgovarajuće educirane o primjeni načela HACCP-a i
3. usklađenost s bilo kojim od zahtjeva posebnih propisa koji se odnose na programe edukacije osoba koje rade u određenim prehrambenim sektorima.



На основу члана 15. став 2. Закона о ветеринарству у Босни и Херцеговини ("Службени гласник БиХ", број 34/02) и члана 17. Закона о Савјету министара Босне и Херцеговине ("Службени гласник БиХ", бр. 30/03, 42/03, 81/06, 76/07, 81/07, 94/07 и 24/08), Савјет министара Босне и Херцеговине, на приједлог Канцеларије за ветеринарство Босне и Херцеговине, на 3. сједници одржаној 7. марта 2012. године, донио је