

2. Именоване се врши на период од четири године.

3. Ово рјешење ступа на снагу наредног дана од дана објављивања у “Службеном гласнику Републике Српске”.

Број: 04/1-012-2-1034/18  
26. априла 2018. године  
Бањалука

Предсједница  
Владе,  
**Жељка Цвијановић**, с.р.

## 759

На основу члана 26. став 4. тачка 1. Закона о храни (“Службени гласник Републике Српске”, број 19/17), члана 59. став 5. тачка 1. Закона о ветеринарству у Републици Српској (“Службени гласник Републике Српске”, број 75/17) и члана 82. став 2. Закона о републичкој управи (“Службени гласник Републике Српске”, бр. 118/08, 11/09, 74/10, 86/10, 24/12, 121/12, 15/16 и 57/16), министар пољопривреде, шумарства и водопривреде д о н о с и

### ПРАВИЛНИК О ХИГИЈЕНИ ХРАНЕ

#### ГЛАВА I

#### ОСНОВНЕ ОДРЕДБЕ

##### Члан 1.

Овим правилником прописују се услови хигијене хране за субјекте у пословању са храном у свим фазама производње, прераде и промета хране који су под њиховом контролом.

##### Члан 2.

Одредбе овог правилника не примјењују се на:

1) примарну производњу намијењену за личну употребу у домаћинству,

2) припрему, руковање или складиштење хране у домаћинству намијењене за личну потрошњу у домаћинству,

3) директно снабдијевање малим количинама примарних производа којима произвођач снабдијева крајњег потрошача или локални објекат који директно снабдијева крајњег потрошача у складу са посебним прописима,

4) сабирне центре или кожаре који у складу са прописима о храни послују са храном само у смислу руковања сировинама за производњу желатина или колагена.

##### Члан 3.

(1) Поједини појмови употребљени у овом правилнику имају сљедеће значење:

1) хигијена хране подразумева мјере и услове потребне за контролу ризика и обезбјеђивања прихватљивости хране која се користи за исхрану људи у складу са њеном намјеном,

2) примарни производи јесу производи примарне производње, укључујући производе земљорадње, сточарства, лова и риболова,

3) објекат је грађевинска цјелина у којој се обавља дјелатност у било којој фази производње, прераде, складиштења и промета хране,

4) надлежни орган је Министарство пољопривреде, шумарства и водопривреде, односно Министарство здравља и социјалне заштите, у складу са надлежностима које су дефинисане Законом о храни,

5) еквивалентан значи способан да испуњава исте циљеве, када је ријеч о различитим системима,

6) контаминација значи присуство или појаву ризика,

7) 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 безбједност и квалитет хране,

8) чиста вода је чиста морска или слатка вода сличног квалитета,

9) умотавање је стављање хране у омотач или посуду (контејнер) који је у директном контакту са храном, а укључује сам омотач или посуду,

10) паковање је стављање једне или више јединица умотане хране у други посуду (контејнер), а укључује и саму посуду,

11) херметички затворен контејнер или посуда је контејнер или посуда који је направљен тако да на његов садржај не могу утицати било какве опасности,

12) прерада је дио производње хране којом се мијења почетни производ и укључује загријавање, димљење, сољење, дозријевање, сушење, маринирање, екстраховање, пресовање, мљење, мијешање или комбинацију тих процеса,

13) храна у непрерађеном облику је храна која није била подвргнута преради, укључујући производе који су развојени, одрезани, разрезани на кришке, очишћени од костију, огуљени, уситњени, исјецкани, очишћени, нарезани, ољуштени, расхлађени, замрзнути, дубоко замрзнути или одмрзнути,

14) храна у прерађеном облику је храна која настаје одговарајућим поступцима њене прераде.

##### Члан 4.

Пословање са храном заснива се на сљедећим принципима:

1) одговорност за безбједност хране коју сноси субјекат у пословању са храном,

2) безбједност хране која се осигурава у свим фазама у ланцу хране, почевши од примарне производње,

3) одржавање хладног ланца за храну која не може безбједно да се чува на собној температури, посебно за замрзнуту храну,

4) опште примјене система самоконтроле, који се заснова на принципима добре произвођачке праксе и добре хигијенске праксе, анализе ризика и критичних контролних тачака – HACCP,

5) коришћења водича за добру праксу у свим фазама ланца хране који помаже субјекту у пословању са храном у спровођењу правила о хигијени хране и у примјени анализе ризика и критичних контролних тачака – HACCP,

6) успостављања микробиолошких критеријума и услова за контролу температуре који су засновани на научној процјени ризика,

7) обезбјеђивање да увезена храна одговара најмање истим или еквивалентним хигијенским стандардима, као и храна произведена у Републици Српској.

#### ГЛАВА II

#### ОБАВЕЗЕ СУБЈЕКТА У ПОСЛОВАЊУ СА ХРАНОМ

##### Члан 5.

(1) Субјекат у пословању са храном у складу са посебним прописима спроводи хигијенске мјере које се односе на:

1) испуњавање микробиолошких критеријума за храну,

2) поступке потребне за испуњавање циљева одређених овим правилником,

3) испуњавање услова у погледу контроле температуре хране,

4) одржавање хладног ланца,

5) узорковање и анализе.

(2) Ако посебним прописима нису утврђене методе узорковања и анализа, у пословању са храном могу се примјенити методе које дају резултате који су еквивалентни резултатима добијеним примјеном референтне методе, ако су научно потврђене у складу са међународно признатим правилима или протоколима.

## Члан 6.

(1) Субјекат у пословању са храном, осим субјекта који обавља дјелатност примарне производње, успоставља и спроводи у свим фазама производње, прераде и промета хране систем самоконтроле, заснован на принципима добре произвођачке праксе и добре хигијенске праксе, анализе ризика и критичних контролних тачака – НАССР.

(2) Принципи НАССР из става 1. овог члана састоје се од следећег:

1) идентификације свих ризика који се спречавају, отклањају или смањују на прихватљиве нивое,

2) идентификације критичних контролних тачака у фазама код којих је контрола од суштинског значаја ради спречавања или отклањања ризика или њиховог смањења на прихватљиве нивое,

3) успостављања граничних вриједности код контролних тачака које одвајају прихватљиво од неприхватљивог ради спречавања, отклањања или смањења идентификованих ризика,

4) успостављања и спровођења ефикасних поступака плана праћења (мониторинга) на критичним контролним тачкама,

5) успостављања корективних мјера, када се приликом праћења (мониторинга) покаже да критична контролна тачка није под контролом,

6) одређивање поступака који се редовно спроводе ради потврде ефикасног функционисања мјера наведених у т. 1) до 5) овог става,

7) успостављање и вођење документације и евиденције која одговара врсти пословања са храном и величини субјеката у пословању са храном ради верификовања ефикасне примјене мјера наведених у т. 1) до 6) овог става.

(3) У случају да у пословању са храном дође до промјене која се односи на било коју фазу производње, прераде и промета хране, систем самоконтроле из става 1. овог члана преиспитује се и у њега се уносе потребне измјене.

(4) Систем самоконтроле из става 1. овог члана успоставља и спроводи субјекат у пословању са храном који спроводи било коју фазу производње, прераде и промета хране послје примарне производње и пратећих дјелатности.

## ГЛАВА III

## УСЛОВИ ХИГИЈЕНЕ ХРАНЕ У ПРИМАРНОЈ ПРОИЗВОДЊИ И ПОСЛОВИМА У ВЕЗИ СА ПРИМАРНОМ ПРОИЗВОДЊОМ

## Члан 7.

Послови у вези са примарном производњом подразумевају:

1) превоз, складиштење и руковање примарним производима на мјесту производње, под условом да се тиме битно не мијењају особине тих производа,

2) превоз живих животиња,

3) превоз ради испоруке примарних производа биљног поријекла, производа рибарства и дивљачи, под условом да се тиме битно не мијењају њихове особине.

## Члан 8.

(1) Субјекти у пословању са храном обезбјеђују да примарни производи буду заштићени од контаминације, узимајући у обзир поступке којима се примарни производи накондано подвргавају.

(2) Заштита примарних производа од контаминације из става 1. овог члана обезбјеђује се примјеном посебних прописа којима се уређује контрола опасности везаних за примарну производњу и послове у вези са примарном производњом, а нарочито примјеном:

1) мјера за контролу контаминације која потиче од ваздуха, земљишта, воде, хране за животиње, ђубрива, вете-

ринарско-медицинских производа, средстава за заштиту биља и биоцида, складиштења, руковања и збрињавања отпада,

2) мјера које се односе на здравље и добробит животиња, као и здравље биља које могу утицати на здравље људи, укључујући и програме за праћење и контролу зооноза и њихових узрочника.

## Члан 9.

Субјекти у пословању са храном који узгајају, сакупљају или лове животиње или производе примарне производе животињског поријекла с циљем обезбјеђивања услова који се односе на хигијену хране предузимају следеће активности:

1) одржавају у чистом стању објекте и опрему који се употребљавају у вези са примарном производњом и пословима у вези са примарном производњом, укључујући и објекте и опрему за складиштење и руковање храном за животиње, која се по потреби послје чишћења дезинфикују на одговарајући начин,

2) одржавају у чистом стању опрему, посуде (контејнери), корпе, гајбе, возила и пловила која се по потреби послје чишћења дезинфикују на одговарајући начин,

3) обезбјеђују да животиње које се упућују на клање, а гдје је то потребно, и животиње у узгоју буду чисте,

4) употребљавају воду за пиће или чисту воду с циљем спречавања контаминације,

5) обезбјеђују да лица која рукују храном буду здрава и стручно едукована о здравственим ризицима,

6) спречавају контаминацију чији су узрочници животиње и штеточине,

7) складиште и управљају отпадом и опасним материјама на начин којим се спречава контаминација у складу са посебним прописима,

8) спречавају уношење и ширење заразних болести преносивих на људе путем хране, укључујући и предузимање мјера предострожности када се доводе нове животиње, као и пријаву сумње на појаву таквих болести која се врши у складу са посебним прописом,

9) узимају у обзир резултате релевантних анализа извршених на узорцима узетим од животиња или другим узорцима који су од значаја за здравље људи,

10) употребљавају адитиве за храну за животиње и ветеринарско-медицинске производе, у складу са одредбама посебних прописа.

## Члан 10.

Субјекти у пословању са храном биљног поријекла који производе, беру, жању или скупљају биљне производе с циљем обезбјеђивања услова који се односе на хигијену хране предузимају следеће активности:

1) одржавају у чистом стању опрему, посуде (контејнери), сандуке, возила и пловила која се по потреби послје чишћења дезинфикују на одговарајући начин,

2) обезбјеђују хигијенске услове производње, превоза и складиштења биљних производа и њихову чистоћу,

3) употребљавају воду за пиће или чисту воду с циљем спречавања контаминације,

4) обезбјеђују да лица која рукују храном буду здрава и стручно едукована о здравственим ризицима,

5) спречавају да животиње и штеточине изазову контаминацију,

6) складиште и управљају отпадом и опасним материјама на начин којим се спречава контаминација у складу са посебним прописима,

7) узимају у обзир резултате релевантних анализа извршених на узорцима узетим од биљака или на другим узорцима, који су од значаја за здравље људи,

8) користе средства за заштиту биља и биоциде у складу са одредбама посебних прописа.

## Члан 11.

(1) Субјекти у пословању са храном чувају евиденцију о мјерама које се спроводе ради контроле ризика, сразмјерно врсти и обиму пословања.

(2) Подаци из евиденције из става 1. овог члана чувају се најмање три године и стављају се на располагање надлежном органу и другим субјектима у пословању са храном чији су они снабдјевачи.

(3) Субјекти у пословању са храном који се баве узгојем животиња или који производе примарне производе животињског поријекла воде евиденцију о:

1) врсти и поријеклу хране којом су животиње храњене,

2) ветеринарско-медицинским производима или другим третманима примјенима на животињама, датуму давања терапије, односно лијечења и периодима повлачења терапија,

3) појавама обољења која могу утицати на безбједност и квалитет хране животињског поријекла,

4) резултатима свих анализа које су обављене на узорцима узетим од животиња или другим узорцима у дијагностичке сврхе, који су важни за здравље људи, и

5) свим релевантним извјештајима о извршеним прегледима животиња или хране животињског поријекла.

(4) Субјекти у пословању са храном који производе, беру, жању или скупљају биљне производе воде евиденцију о:

1) употреби средстава за заштиту биља и биоцида у складу са посебним прописима,

2) појави штеточина или обољења која могу утицати на безбједност и квалитет хране биљног поријекла,

3) резултатима свих релевантних анализа које су извршене на узорцима узетим од биљака или на другим узорцима који су од значаја за здравље људи.

## Члан 12.

(1) Водичи дефинисани прописима о храни садрже упутства о доброј хигијенској пракси за контролу ризика у примарној производњи и припадајућим дјелатностима.

(2) Водичи за добру хигијенску праксу садрже одговарајуће информације о ризицима који се могу појавити у примарној производњи и пословима у вези са примарном производњом, те о мјерама за контролу ризика, укључујући одговарајуће мјере прописане посебним прописима или програмима.

(3) Ризици и мјере из става 2. овог члана могу укључивати:

1) контролу контаминације микотоксинима, тешким металима и радиоактивним материјалом,

2) употребу воде, органског отпада и ђубрива,

3) исправну и одговарајућу употребу средстава за заштиту биља и биоцида и њихову слједивост,

4) исправну и одговарајућу употребу ветеринарско-медицинских производа и адитива у храни за животиње и њихову слједивост,

5) припрему, складиштење, употребу и слједивост хране за животиње,

6) исправно збрињавање мртвих животиња, отпада и легла,

7) заштитне мјере за спречавање уношења заразних болести преносивих на људе путем хране и све обавезе обавештавања надлежних органа,

8) поступке, праксу и методе које обезбјеђују примјене хигијенске услове производње, руковања, паковања, складиштења и превоза хране, укључујући ефикасно чишћење и контролу штеточина,

9) мјере које се односе на чистоћу животиња за клање и животиња за производњу,

10) мјере које се односе на вођење евиденција.

## ГЛАВА IV

## УСЛОВИ ХИГИЈЕНЕ ХРАНЕ У СВИМ ФАЗАМА ПРОИЗВОДЊЕ, ПРАРАДЕ И ПРОМЕТА ХРАНЕ, ОСИМ У ПРИМАРНОЈ ПРОИЗВОДЊИ И ПОСЛОВИМА У ВЕЗИ СА ПРИМАРНОМ ПРОИЗВОДЊОМ

## Члан 13.

(1) У пословању са храном, у зависности од врсте дјелатности која се обавља, обезбјеђује се да у свим фазама производње, прераде и промета хране, осим у примарној производњи и пословима у вези са примарном производњом, буду испуњени:

1) општи услови за објекте и просторије у којима се послује са храном,

2) посебни услови за покретне и привремене објекте,

3) услови који се односе на превоз,

4) услови који се односе на опрему, отпатке, снабдијевање водом, личну хигијену, храну, амбалажу и паковање хране, термичку обраду и обуку.

(2) Општи услови за објекте и просторије у којима се послује са храном из става 1. тачка 1) овог члана односе се на све објекте и просторије, осим на покретне и привремене објекте.

## Члан 14.

(1) Објекти у којима се послује са храном редовно се чисте и одржавају у добром стању и функцији.

(2) Положај, изглед, мјесто изградње, изградња и величина објекта у којем се послује са храном такви су да:

1) омогућавају одговарајуће одржавање, чишћење, дезинфекцију и спречавају или смањују контаминацију из ваздуха и обезбјеђују одговарајући радни простор који омогућава хигијенско обављање свих послова,

2) спречавају сакупљање нечистоће, контакт са токсичним материјалима, уношење страних честица у храну и стварање кондензације или нежељене плијесни на површинама,

3) омогућавају добру хигијенску праксу при руковању храном, укључујући заштиту од контаминације и нарочито контролу штеточина,

4) према потреби, обезбјеђују адекватне температурне услове за руковање и складиштење хране, у просторијама одговарајућег капацитета за одржавање хране на одговарајућој температури која се може пратити и гдје ју је потребно евидентирати.

## Члан 15.

(1) Објекти у којима се послује са храном имају:

1) одговарајући број тоалета који не смију да буду отворени директно према просторијама у којима се рукује храном и који имају обезбијеђену текућу воду и везу са одводним системом,

2) одговарајућу опрему за прање руку адекватно постављену и намијењену за прање руку и која је одвојена од опреме за прање хране, са обезбијеђеном топлом и хладном текућом водом и средствима за прање и хигијенско сушење руку,

3) вентилациони систем конструисан тако да филтери и други дијелови који се чисте или мијењају буду лако доступни, да обезбјеђује природну или вјештачку вентилацију која је одговарајућа и довољна и да онемогућава вјештачки проток ваздуха из нечистог у чисти простор,

4) природно, односно вјештачко освјетљење,

5) простор и опрему за пресвјачење запослених лица.

(2) У објектима у којима се послује са храном обезбјеђују се санитарне просторије са одговарајућом природном или вјештачком вентилацијом и систем за одвод отпадних вода изграђен на начин којим се онемогућава ризик од контаминације.

(3) Ако систем за одвод отпадних вода има одводне канале који су у цјелини или дјелимично отвореног типа, ти

канални су изграђени на начин којим се онемогућава да вода тече из нечистог простора према или у чисти простор, нарочито у простор у којем се рукује храном, што би могло представљати висок ниво ризика за крајњег потрошача.

(4) Средства за чишћење и дезинфекцију није дозвољено складиштити у просторијама у којима се рукује храном.

#### Члан 16.

(1) Просторије у којима се храна припрема, обрађује или прерађује, укључујући и просторије, односно просторе превозног средства, изузев просторија у којима се храна конзумира, изграђене су и имају положај који омогућава добру хигијенску праксу у поступању са храном, укључујући и заштиту од контаминације између и током појединих поступака.

(2) Просторије из става 1. овог члана испуњавају следеће услове:

1) да подови омогућавају одговарајући површински одвод и да су израђени од непропусног, неупијајућег и нетоксичног материјала, који се лако пере, чисти и дезинфикује, осим ако се докаже да су и други употребљени материјали одговарајући,

2) да су зидови израђени од непропусног, неупијајућег и нетоксичног материјала који се може прати и са глатком површином до висине зида која је одговарајућа поступцима који се обављају, а који се лако чисте и дезинфикују, осим ако се докаже да су и други употребљени материјали одговарајући,

3) да су плафони (или тамо гдје нема плафона, унутрашње површине крова) и плафонске конструкције изграђени тако да се спречи сакупљање нечистоће, развој непожељних плијесни и разношење честица и онемогући кондензација на површинама кровне конструкције унутар радног простора,

4) да су прозори и други отвори конструисани тако да спречавају сакупљање нечистоће, а ако се прозори отварају према спољној средини, обезбиједити заштитне мреже које спречавају улазак инсеката и које могу лако да се скидају ради чишћења,

5) да су врата глатка и израђена од неупијајућег материјала тако да могу лако да се чисте и дезинфикују, осим ако се докаже да су и други употребљени материјали одговарајући,

6) да су површине, укључујући опрему, у просторијама у којима се рукује храном, а нарочито оне површине које долазе у контакт са храном од глатког, перивог и нетоксичног материјала отпорног на корозију који се лако чисти и дезинфикује, осим ако субјекти у пословању са храном докажу да су и други употребљени материјали одговарајући.

(3) Субјекти у пословању са храном подове, зидове, као и површине из става 2. т. 1), 2) и 6) овог члана одржавају у добром стању.

(4) Ако отварање прозора из става 2. тачка 4) овог правилника узрокује контаминацију, ти прозори у току производње обавезно су затворени и фиксирани.

#### Члан 17.

(1) У објекту у којем се послује са храном обезбјеђују се:

1) одговарајући простор за чишћење, дезинфекцију и складиштење радног прибора и опреме,

2) одговарајући услови за прање хране.

(2) Простори из става 1. тачка 1) овог члана израђују се од материјала отпорног на корозију, који се лако чистити и има одговарајући довод топле и хладне воде.

(3) Услови за прање хране из става 1. тачка 2) овог члана нарочито се односе на судопере или другу опрему предвиђену за прање хране, а која обавезно има одговарајући довод топле и хладне воде за прање, у складу са условима из овог правилника, која се редовно чисти и дезинфикује.

#### Члан 18.

(1) Покретни и привремени објекти обухватају објекте као што су шатори, пијачне тезге, покретна возила за продају, објекте који се користе као просторије за становање, али у којима се редовно припрема храна за стављање на тржиште, и аутомате за продају.

(2) Простори и аутомати за продају смјештају се, изграђују и одржавају на начин да се спречи ризик од контаминације, а нарочито контаминације која потиче од животиња или штетних организама.

(3) У објектима из става 1. овог члана посебно се обезбјеђује следеће:

1) одговарајући простор за одржавање личне хигијене, укључујући простор и опрему за хигијенско прање и сушење руку, хигијенско-санитарни чвор и просторије за пресвлачење,

2) да површине које долазе у контакт са храном буду глатке, периве и израђене од нетоксичног материјала отпорног на корозију, који се лако чисти и, према потреби, дезинфикује, осим ако се докаже да су и други употребљени материјали одговарајући,

3) одговарајући услови за чишћење и, према потреби, дезинфекцију радног прибора и опреме,

4) ако се у пословању са храном врши и чишћење хране, обезбјеђују се услови да се чишћење обавља на хигијенски начин,

5) одговарајући довод топле и хладне воде за пиће,

6) одговарајући услови, простори и опрема за хигијенско складиштење и одлагање опасних и нејестивих материјала и течног и чврстог отпада,

7) одговарајући простори, опрема и услови за одржавање и прање температурних услова за одређену храну.

(4) Субјекти у пословању са храном површине које долазе у контакт са храном из става 3. тачка 2) овог члана одржавају у добром стању.

(5) Храна у објектима из става 1. овог члана држи се на одговарајућем мјесту да се избјегне ризик од контаминације.

#### Члан 19.

(1) Превозна средства и контејнери који се користе за превоз хране редовно се чисте и одржавају тако да храна буде заштићена од контаминације и пројектују се и изграђују тако да омогућавају одговарајуће чишћење и дезинфекцију.

(2) У посудама и контејнерима у којима се превози храна могу да се превозе и други материјали ако се тиме не изазива контаминација.

(3) Ако се превозна средства и контејнери користе за превоз било чега другог осим хране или за превоз различитих врста хране истовремено, производи се раздвајају.

(4) Ринфузна храна у течном, гранулисаном, зрнастом или прашкастом стању превози се у одговарајућим превозним средствима, посудама и контејнерима (резервоарима) намијењеним за превоз такве врсте хране.

(5) Опрема за прихват хране из става 4. овог члана означава се на видљив и трајан начин да служи за превоз хране или текстом: "само за храну".

(6) Ако су превозна средства и контејнери употребљени за превоз било чега другог осим хране или за превоз различите хране, они се чисте између истовара и утовара ради избјегавња ризика од контаминације.

(7) Храна у превозним средствима и контејнерима смјешта се и штити тако да се ризик од контаминације сведе на најмању могућу мјеру.

(8) Превозна средства и контејнери који се користе за превоз хране опремају се тако да одржавају храну на одговарајућој температури која се може пратити.

#### Члан 20.

(1) Предмети, прибор и опрема са којима храна долази у контакт обавезно су:

1) очишћени и, према потреби, дезинфиковани, при чему се чишћење и дезинфекција обавља довољно често да се избјегне сваки ризик од контаминације,

2) пројектовани и израђени од таквог материјала и одржавани у стању којим се обезбјеђује да се ризик од контаминације смањи на најмању могућу мјеру,

3) израђени од материјала и одржавани у исправном стању и функцији тако да их је могуће чистити и према потреби дезинфиковати, осим контејнера и амбалаже за једнократну употребу,

4) инсталирани на начин који омогућава адекватно чишћење опреме и околног простора.

(2) Ако је потребно, на опреми се инсталирају одговарајући контролни уређаји ради контроле испуњености услова који су прописани овим правилником.

(3) Ако се за спречавање корозије опреме и контејнера употребљавају хемијске супстанце, њихова употреба се врши у складу са добром праксом.

#### Члан 21.

(1) Отпад добијен у пословању са храном, нејестиви споредни производи и остали отпаци (у даљем тексту: отпад) редовно се уклањају из просторија у којима се налази храна, како би се избјегло њихово нагомилавање.

(2) Отпад се уклања одлагањем у контејнере који се могу затворити.

(3) Контејнери за одлагање отпада израђују се на одговарајући начин, тако да се лако чисте и одржавају и, према потреби, дезинфикују.

(4) За складиштење и одлагање отпада обезбјеђују се одговарајући услови.

(5) Простор за складиштење отпада израђује се и њиме се управља на начин који омогућава његово одржавање у чистом стању и да има одговарајућу заштиту од уласка животиња и штеточина.

(6) Отпад се обавезно уништава на хигијенски и еколошки прихватљив начин у складу са посебним прописима и не може представљати директан или индиректан извор контаминације.

#### Члан 22.

(1) У вези са условима који се односе на снабдијевања водом обезбјеђује се одговарајуће снабдијевање водом за пиће, која није извор контаминације хране.

(2) Чиста вода може да се употребљава код цијелих производа рибарства.

(3) Чиста морска вода може да се употребљава код живих мекушаца, ехинодерма, плашташа и морских гастропода.

(4) Чиста вода може да се користи за спољашње прање.

(5) При употреби чисте воде обезбјеђују се одговарајућа постројења и поступци снабдијевања водом на начин који осигурава да таква употреба не представља извор контаминације за храну.

(6) Ако се користи вода која није за пиће, као на примјер вода за гашење пожара, производњу паре, хлађење и друге сличне намјене, она протиче одвојеним и прописно означеним системом.

(7) Вода која није за пиће не може долазити у контакт са системом за снабдијевање, водом за пиће нити се може дозволити враћање такве воде у системе воде за пиће.

(8) Рециклирана вода која се употребљава у преради хране не може да представља ризик за контаминацију и обавезно одговара стандардима који су прописани за воду за пиће, осим ако се докаже да квалитет те воде нема утицаја на безбједност и квалитет хране у њеном финалном облику.

(9) Лед који долази у контакт са храном или који може контаминирати храну прави се од воде за пиће, а када се користи за хлађење цијелих производа рибарства, може бити и од чисте воде.

(10) Производња, руковање и складиштење леда из става 9. овог члана врши се у условима који га штите од контаминације.

(11) Пара која се користи у директном контакту са храном не може садржати материје које представљају ризик за здравље или које би могле контаминирати храну.

(12) Ако се храна термички обрађује у херметички затвореним контејнерима или посудама, осигурава се да вода која се користи за хлађење контејнера или посуда након термичке обраде не буде извор контаминације хране.

#### Члан 23.

У вези са личном хигијеном у простору у коме се рукује храном обезбјеђује се да:

1) запослена лица одржавају високи степен личне хигијене и да носе одговарајућу и чисту радну одјећу, а према потреби, и заштитну одјећу,

2) улаз и приступ у простор у коме се рукује храном, као и руковање храном, буде онемогућен лицу које болује од болести која може да се пренесе храном или је клицоноша такве болести, као и лицу које има инфициране ране, кожне инфекције и повреде или дијареју, ако постоји ризик од директне или индиректне контаминације,

3) лица која обављају послове у било којој фази пословања са храном пријаве болести или симптоме и по могућности њихов узрок.

#### Члан 24.

(1) Субјект у пословању са храном не може примати сировине или састојке, осим живих животиња, или било који други материјал који се користи за прераду производа за које је познато или се може оправдано претпостављати да су контаминирани паразитима, инфицирани патогеним микроорганизмима, контаминирани токсичним, распаднутим или страним материјама до те мјере да, чак и када би субјект у пословању са храном хигијенски примјенио уобичајене поступке сортирања и припреме и прераде, финални производ ипак не би био безбједан за исхрану људи.

(2) Сировине и сви састојци који се складиште код субјеката у пословању са храном чувају се у одговарајућим условима који спречавају штетне промјене и штите од контаминације.

(3) У свим фазама производње, прераде и дистрибуције потребно је обезбједити да храна буде заштићена од сваке контаминације која би је могла учинити небезбједном за исхрану људи, штетном по здравље или тако контаминираним да би било неприхватљиво очекивати да се конзумира у таквом стању.

#### Члан 25.

(1) Ради сузбијања штеточина, као и ради спречавања да домаће животиње приступе мјестима на којима се храна припрема, мјестима на којима се рукује храном или мјестима на којима се храна складишти спроводе се одговарајуће процедуре.

(2) Одговарајуће процедуре, у смислу става 1. овог члана, спроводе се и у посебним случајевима када надлежни орган дозволи да животиње могу да имају приступ храни, при чему процедура која се спроводи обезбјеђује спречавање контаминације хране.

#### Члан 26.

(1) Сировине, састојци, полупроизводи и готови производи који су подложни расту патогених микроорганизама или стварању токсина не могу се држати на температурама које би могле бити узрок ризика за здравље.

(2) Хладни ланац се не може прекидати, осим у ограниченим периодима времена без контролисане температуре, који су дозвољени због практичности руковања у току припреме, превоза, складиштења, излагања и послуживања храном, под условом да то не представља ризик за здравље.

(3) Субјекти у пословању са храном који производе, рукују или пакују прерађену храну обезбјеђују одгова-

рајуће просторије, које су довољно велике за одвојено складиштење сировина од прерађених производа, као и довољно одвојеног простора за складиштење у хладња-чама.

(4) Када се храна чува или послужује на температури хлађења, ту храну је, што је прије могуће, потребно охладити на температуру која не доводи до ризика за здравље, и то послије термичке обраде, односно послије посљедње фазе припреме, ако се храна термички не обрађује.

(5) Одмрзавање хране обавља се на начин којим се ризик од развоја патогених микроорганизама или стварања токсина у храни смањује на најмању мјеру.

(6) Одмрзавање хране обавља се на температури која не доводи до ризика за здравље потрошача.

(7) Ако одмрзавањем хране настаје течна материја која може да представља ризик за здравље, обавезно се на одговарајући начин одводи у канализациону мрежу.

(8) Након одмрзавања, храном се рукује на такав начин да се ризик од раста патогених микроорганизама или стварања токсина сведе на најмању могућу мјеру.

(9) Опасне и нејестиве материје, укључујући и храну за животиње, на одговарајући начин се обилежавају и складиште у посебним и заштићеним контејнерима.

#### Члан 27.

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

(2) Материјали који се користе за умотавање и паковање хране складиште се на начин који их неће изложити ризику од контаминације.

(3) Поступци умотавања и паковања хране обављају се тако да се избјегне контаминација производа и обезбиједи чистоћа омота хране, нарочито у случају конзерви и стакленки.

(4) Материјал за умотавање и паковање хране који је намијењен да се користи више пута једноставан је за чишћење и, уколико је потребно, за дезинфекцију.

#### Члан 28.

За храну која се ставља у промет у херметички затвореним посудама обезбјеђује се:

1) да се поступком термичке обраде који се користи за прераду непрерађеног производа или за даљу обраду прерађеног производа у сваком дијелу производа који се третира постигне задата температура у задатом периоду и да се спријечи контаминација производа у току тог процеса,

2) да субјекат у пословању са храном редовно провјерава главне релевантне параметре, а нарочито температуру, притисак, херметичко затварање и микробиолошке критеријуме,

3) да примијењени поступак буде усклађен са међународно признатим стандардом (нпр. пастеризација, екстремно висока температура или стерилизација).

#### Члан 29.

Субјекат у пословању са храном обезбјеђује:

1) да су лица која рукују храном под надзором добила инструкције и да су обучени из области хигијене хране, у складу са њиховим радним активностима,

2) усклађеност са било којим од захтјева посебних прописа који се односе на програме обуке лица која раде у одређеним прехранбеним секторима.

### ГЛАВА V

#### ПРЕЛАЗНЕ И ЗАВРШНЕ ОДРЕДБЕ

#### Члан 30.

Ступањем на снагу овог правилника престају да важе одредбе Правилника о садржају и спровођењу општих и специфичних услова хигијене хране ("Службени гласник Републике Српске", бр. 111/09, 10/11 и 89/13).

#### Члан 31.

Овај правилник ступа на снагу осмог дана од дана објављивања у "Службеном гласнику Републике Српске".

Број: 12.03.6-330-1587/18  
27. априла 2018. године  
Бањалука

Министар,  
Др **Стево Мирјанић**, с.р.

### 760

На основу члана 66. став 5, у вези са чланом 67. став 1. Закона о стечају ("Службени гласник Републике Српске", број 16/16), министар правде Републике Српске д о н о с и

### О Д Л У К У

#### О ДОПУНИ ОДЛУКЕ О УТВРЂИВАЊУ ЛИСТЕ СТЕЧАЈНИХ УПРАВНИКА

#### I

У Одлуци о утврђивању Листе стечајних управника ("Службени гласник Републике Српске", бр. 67/08, 89/08, 10/10, 12/10, 96/10, 80/11, 52/12, 4/13, 68/13, 101/13, 103/14, 85/16, 92/16, 8/17 и 47/17) у тачки I послије подтачке 158. додају се нове подт. 159, 160, 161. и 162, које гласе:

"159. Крсмановић Марко, из Бијељине,  
160. Репија Радомир, из Бање Луке,  
161. Латинчић Ведран, из Бање Луке,  
162. Васиљевић Перо, из Шамца."

#### II

Ова одлука ступа на снагу осмог дана од дана објављивања у "Службеном гласнику Републике Српске".

Број: 08.020/153-378/17-1  
25. априла 2018. године  
Бања Лука

Министар,  
**Антон Касиповић**, с.р.

### 761

Министар за просторно уређење, грађевинарство и екологију Републике Српске, на захтјев "Баукон" д.о.о. Бања Лука за издавање лиценце за грађење објеката, а на основу члана 8. Закона о уређењу простора и грађењу ("Службени гласник Републике Српске", бр. 40/13, 106/15 и 3/16), члана 82. став 2. Закона о републичкој управи ("Службени гласник Републике Српске", бр. 118/08, 11/09, 74/10, 86/10, 24/12, 121/12, 15/16 и 57/16) и члана 17. Правилника о условима за издавање и одузимање лиценци учесника у грађењу ("Службени гласник Републике Српске", бр. 70/13 и 24/15), д о н о с и

### Р Ј Е Ш Е Њ Е

#### О ИЗДАВАЊУ ЛИЦЕНЦЕ ЗА ГРАЂЕЊЕ ОБЈЕКТА

Утврђује се да "Баукон" д.о.о. Бања Лука испуњава услове за добијање лиценце за грађење, односно извођење радова на објектима за које грађевинску дозволу издаје орган јединице локалне самоуправе, и то:

1. грађевинских радова на објектима високоградње.

Лиценца важи од 26.3.2018. године до 26.3.2022. године, а провјера испуњености услова на основу којих је изда-та вршиће се у складу са Законом о уређењу простора и грађењу и Правилником о условима за издавање и одузимање лиценци учесника у грађењу.

Ово рјешење објавиће се у "Службеном гласнику Републике Српске".

Број: 15.03-361-288/18  
26. марта 2018. године  
Бањалука

Министар,  
**Сребренка Голић**, с.р.

### 762

Министар за просторно уређење, грађевинарство и екологију Републике Српске, на захтјев КП "Будућност"