

.....

 (Назив здравствене установе)

.....
 (Мјесто)

Број:

Датум:

На основу члана 10. Правилника о здравственим и психофизичким условима које морају да испуњавају ватрогасци-спасиоци ("Службени гласник Републике Српске", број _____), издаје се

УВЈЕРЕЊЕ

О ПРОМЈЕНИ ЗДРАВСТВЕНОГ СТАЊА КОЈЕ УТИЧЕ НА ЗДРАВСТВЕНУ СПОСОБНОСТ ВАТРОГАСЦА-СПАСИОЦА

Презиме (име оца) име:

Дан, мјесец и година рођења:

Мјесто рођења:

Пребивалиште и мјесто становања:, улица:

број:

ЈМБ:

ЛК издата од:

На основу расположиве документације, анамнестичких података, специјалистичких прегледа и објективног налаза, утврђена је промјена здравственог стања које утиче на здравствену способност ватрогасца-спасиоца, и то:

Датум:

М. П.

.....
 Доктор медицине
 специјалиста медицине рада

2323

На основу члана 59. став 5. Закона о ветеринарству у Републици Српској ("Службени гласник Републике Српске", број 75/17) и члана 76. став 2. Закона о републичкој управи ("Службени гласник Републике Српске", бр. 115/18, 111/21, 15/22 и 56/22), министар пољопривреде, шумарства и водопривреде доноси

ПРАВИЛНИК

О ПОСЕБНИМ УСЛОВИМА ЗА ОБЈЕКТЕ У ПОСЛОВАЊУ СА ХРАНОМ ЖИВОТИЊСКОГ ПОРИЈЕКЛА КОЈИ СЕ ОДОБРАВАЈУ ПОД ПОСЕБНИМ УСЛОВИМА

Члан 1.

Овим правилником прописују се мале количине примарних производа које служе за снабдијевање потрошача, подручје за обављање тих дјелатности, као и одступања која се односе на мале субјекте у пословању са храном животињског поријекла у односу на изградњу, уређење и опремање објеката, услови у пословању са храном у случају примјене традиционалних метода у одређеним фазама производње и промета хране.

Члан 2.

Одредбе овог правилника не односе се на примарну производњу хране животињског поријекла за употребу у сопственом домаћинству, као и на припрему, руковање или складиштење хране животињског поријекла за конзумирање у сопственом домаћинству.

Члан 3.

Поједини појмови који се користе у овом правилнику имају следеће значење:

1) манифестације су вашари, сајмови, изложбе и други догађаји којима главни циљ није малопродаја, али су по-

везани са пружањем услуга и директном продајом хране крајњем потрошачу, на којима се продају производи који су повезани са природом манифестације, на мјесту које организатор одреди,

2) дивљач јесу дивљи папкари и лагоморфи (зечеви, кунџи), копнени сисари, који се лове за исхрану људи и који се сматрају слободном дивљачи, укључујући и сисаре који живе на ограђеној територији у слободним условима сличним онима у којима живи слободна дивљач и дивље птице које се лове за исхрану људи,

3) животиња узгајана на газдинству је она животиња коју је власник или држалац узгајао непосредно на свом газдинству од њеног рођења или излијегања, односно животиње, и то: свиње, говеда, овце и козе које су провеле најмање три мјесеца; живина најмање три седмице; лагоморфи најмање четири седмице на газдинству,

4) локално тржиште је подручје продаје на општини и сусједним општинама у односу на мјесто газдинства на којима субјект у пословању са храном животињског поријекла може да ставља храну у промет, осим за мале субјекте у пословању са храном животињског поријекла за прераду сировог млијека и меса, не укључујући живину и лагоморфе, за које подручје продаје нема ограничења у унутрашњем промету,

5) локална продаја доставом на кућну адресу јесте продаја од "врата до врата" у општини у којој се налази производни објект субјекта у пословању са храном и у сусједним општинама,

6) мале количине примарних производа су количине које субјект у пословању са храном са храном животињског поријекла, у складу са овим правилником, може директно да прода или испоручи крајњем потрошачу, односно локалним малопродајним објектима који директно снабдијевају крајње потрошаче,

7) мјесто газдинства је мјесто производње хране животињског поријекла,

8) мали субјекат у пословању са храном животињског поријекла је правно лице или предузетник који производи, прерађује и ставља у промет храну животињског поријекла у количинама прописаним у складу са овим правилником,

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

10) пружање угоститељских услуга у пословима домаће радиности или сеоском домаћинству јесу услуге које су повезане са сеоским, салашким или руралним прехрамбеним или гастрономским традицијама и нуђење хране на мјесту производње на газдинству, у складу са прописима којим се уређује област туризма (у даљем тексту: домаћа трпеза),

11) субјекат у пословању са малим количинама примарних производа је правно лице или предузетник који држи или узгаја животиње, производи, директно продаје или испоручује примарне производе у количинама прописаним у складу са овим правилником, а може бити и физичко лице које производи сирово млијеко и производе од сировог млијека, мед и друге производе од пчела у домаћинству, у складу са Законом о ветеринарству,

12) традиционалне методе производње хране животињског поријекла јесу методе за производњу и промет хране са традиционалним карактеристикама,

13) храна са традиционалним карактеристикама јесте храна животињског поријекла која је историјски препозната као традиционални производ или произведена према техничким спецификацијама на традиционалан начин или према традиционалним методама производње или заштићена као традиционална храна у складу са важећим прописима (у даљем тексту: традиционални производ).

Члан 4.

Мали субјекти у пословању са храном животињског поријекла одговорни су за безбједност и квалитет хране коју производе и стављају у промет на начин да испуњавају опште и посебне услове хигијене хране у складу са Законом о ветеринарству у Републици Српској и овим правилником.

Члан 5.

Субјекат у пословању са малим количинама примарних производа (у даљем тексту: произвођач) директно продаје или испоручује крајњем потрошачу, односно локалним малопродајним објектима који директно снабдијевају крајње потрошаче, примарне производе у количинама које су дате у Прилогу 1. овог правилника, који чини његов саставни дио.

Члан 6.

(1) Произвођач производи и ставља у промет сирово млијеко које потиче од животиња на којима су спроведене мјере здравствене заштите животиња у складу са Програмом мјера здравствене заштите животиња у Републици Српској, које су доброг општег здравственог стања, здравог вимена и без рана или озљедата које могу да утичу на употребљивост сировог млијека.

(2) Произвођач складишти сирово млијеко у просторији, односно простору који је одвојен од просторија у којима се држе животиње.

(3) Са сировим млијеком од различитих врста животиња рукује се одвојено.

(4) Само сирово млијеко од двије узастопне муже, односно сирово млијеко које је добијено од муже у току 24 часа може да се мијеша.

(5) На мјесту обављања дјелатности, односно у објекту у којем се производи сирово млијеко из става 1. овог члана, за прање и дезинфекцију опреме која долази у контакт са сировим млијеком, користи се вода квалитета воде за пиће.

Члан 7.

(1) Сирово млијеко продаје се крајњем потрошачу најдуже у року од 24 часа, ако се одмах после муже охлади и чува на температури до 4 °С.

(2) Произвођач сирово млијеко продаје крајњем потрошачу упаковано или неупаковано.

(3) Произвођач на мјесту продаје неупаковано сирово млијеко пуни у чисте посуде у присуству крајњег потрошача, односно одговорног лица малопродајног објекта.

(4) Произвођач неупаковано сирово млијеко продаје из аутомата за продају сировог млека (млијекомат) у складу са Правилником о регистрацији, односно одобравању објекта за производњу и промет хране животињског поријекла и вођењу регистара.

(5) Произвођач на етикети упакованог, односно на мјесту продаје неупакованог сировог млијека, на добро видљив и јасан начин, изузев у случају домаће трпезе и доставе на кућну адресу ("од врата до врата"), наводи информације намијењене крајњем потрошачу:

- 1) име, адресу и контакт податке произвођача,
- 2) регистарски број произвођача,
- 3) адресу и назив мјеста производње,
- 4) врсту животиње од које млијеко потиче,
- 5) датум муже,
- 6) рок употребе,
- 7) температуру чувања,
- 8) нето количину на оригиналном паковању,
- 9) назнаку "Сирово млијеко. Користити после кувања".

Члан 8.

(1) Произвођач у објекту за прераду сировог млијека на газдинству прерађује само сирово млијеко произведено на газдинству.

(2) Просторије, простори и опрема за прераду сировог млијека који су у саставу стамбеног објекта домаћинства не могу да се користе за потребе домаћинства.

(3) Произвођач обезбјеђује да активности у стамбеном дијелу домаћинства не угрожавају услове хигијене и безбједност производа у производњи и промету хране.

(4) Количина сировог млијека које произвођач може да преради на газдинству, као и мјесто обављања дјелатности и подручје продаје производа од сировог млијека, наведени су у Прилогу 2. овог правилника, који чини његов саставни дио.

Члан 9.

(1) У објекту за прераду сировог млијека на газдинству из члана 8. овог правилника произвођач обезбјеђује следеће услове, и то:

- 1) да је простор за прераду смјештен одвојено од објекта за држање животиња,
- 2) да објекат има просторију за зрење сира и раскладни простор за складиштење производа у зависности од производног процеса и врсте производа,
- 3) да се у просторији за прераду или у њеној непосредној околини налази опрема за прање руку,
- 4) да се посуђе, прибор и опрема чисте, дезинфикују и чувају у производном простору,
- 5) да се у објекту или непосредној близини објекта налази тоалет,
- 6) да се у објекту или непосредној близини објекта налази простор за пресвлачење,
- 7) да се сировине и прерађени производи могу чувати у истој комори за хлађење.

(2) У објекту из става 1. овог члана предузимају се све мјере да се спријечи или смањи ризик од контаминације из околине, а током рада се примјењују одговарајући поступци да би се спријечила унакрсна контаминација.

(3) У објекту из става 1. овог члана могу се обављати различите активности прераде (сјечење, умотавање и паковање) ако су временски одвојене.

(4) Произвођач на етикети производа од млијека, на добро видљив и јасан начин, наводи сљедеће информације:

- 1) име, адресу и мјесто производње,
- 2) датум производње,
- 3) назив производа,
- 4) рок употребе,
- 5) услове чувања и регистарски број објекта.

(5) Произвођач води евиденцију о датуму производње производа од млијека, врсти производа и количини.

Члан 10.

(1) Произвођач који производи и продаје јаја обезбјеђује сљедеће услове, и то да:

- 1) јаја потичу од здраве живине,
- 2) јаја потичу од живине за коју је утврђено да испуњава одредбе прописа којима је уређена област здравствене заштите животиња,
- 3) у производним просторијама јаја остану чиста, сува, без страног мириса, неоштећена и добро заштићена од ломљења и ван директне сунчеве свјетлости све до продаје крајњем потрошачу,
- 4) се јаја складиште и превозе до продаје крајњем потрошачу на уједначеној температури, која на најбољи могући начин обезбјеђује оптималне хигијенске услове за квалитет и безбједност јаја,
- 5) се јаја доставе крајњем потрошачу најкасније 21 дан од ношења,
- 6) произвођач осигура да су инкубирана и опрана јаја искључена за исхрану људи.

(2) Произвођач на мјесту директне продаје јаја, на добро видљив и јасан начин, наводи информације намијењене крајњем потрошачу, и то:

- 1) име, адресу и мјесто производње,
- 2) регистарски број произвођача,
- 3) врсту живине од које јаја потичу,
- 4) датум производње, односно ношења јаја,
- 5) рок употребе јаја.

Члан 11.

(1) Ако постоје епидемиолошки подаци, односно визуелни или лабораторијски налази који указују на то да риба из рибарског подручја или његовог дијела представља опасност по здравље људи, укључујући и присуство паразита, директна продаја живе и заклане рибе крајњем потрошачу није дозвољена.

(2) Изловљена риба која се продаје директно крајњем потрошачу мора да испуњава захтјеве у складу са прописима из области хране и рибарства.

(3) Риба која се чува жива до директне продаје крајњем потрошачу, укључујући и превоз, држи се тако да то не утиче на добробит, безбједност и квалитет испоручене рибе.

(4) Произвођач који продаје заклану рибу обезбјеђује да се:

- 1) послје излова риба заштити од контаминације и сунца или других штетних утицаја,
- 2) посуде, транспортни контејнери, опрема, уређаји и возила који се користе при продаји рибе и поступака повезаних са продајом одржавају и да за коришћење буду чисти,
- 3) посуде за виšekратну употребу, транспортни контејнери, опрема, уређаји и возила послје сваког коришћења очисте и по потреби на одговарајући начин дезинфикују,
- 4) заклана риба складишти и транспортује на температури која одговара температури топљења леда,
- 5) лед који се користи производи од воде квалитета воде за пиће, уз примјену мјера да се спријечи контаминација у току руковања и његовог складиштења,
- 6) посуде у којима се риба држи на леду треба да буду водоотпорне, а вода која настаје отапањем леда не буде у контакту са производом.

Члан 12.

(1) Произвођач који снабдијева крајње потрошаче малим количинама трупова крупне дивљачи, односно малопродатне објекте који директно снабдијевају крајње потрошаче обезбјеђује да се снабдијевање врши у складу са прописом којим се уређује службена контрола производа животињског поријекла.

(2) Произвођач који директно снабдијева малим количинама трупова ситне дивљачи крајње потрошаче, односно малопродатне објекте који директно снабдијевају крајње потрошаче обезбјеђује да се:

- 1) месо чува од контаминације,
 - 2) осигура припадност унутрашњих органа одређеној животињи, односно њеном трупу,
 - 3) ако је потребно, изврши искрварење и при томе води рачуна о карактеристикама које би могле да укажу да месо може да буде ризично по здравље људи,
 - 4) посуде, транспортни контејнери, уређаји, опрема и возила одржавају и да за коришћење буду чисти,
 - 5) скидање коже или черупање дивљачи обавља само у присуству крајњег потрошача, ако се врши у складу са добром хигијенском праксом.
- (3) Изузев евисцерације, није дозвољена друга обрада трупа, односно скидање коже или черупање перја од произвођача прије испоруке крајњем потрошачу или малопродатном објекту.

(4) Послије одстрела, врши се хлађење трупа тако да се у месу достигне температура највише до 4 °С, а када то климатски услови дозвољавају, није неопходно додатно хлађење.

(5) У току превоза избјегава се нагомилавање трупова дивљачи.

Члан 13.

(1) Произвођач производи и ставља у промет мед и друге производе од пчела који потичу са властитог газдинства.

(2) У објекту за производњу меда и других пчелињих производа произвођач обезбјеђује просторију намијењену искључиво за руковање медом и другим пчелињим производима, који укључује простор за складиштење меда и других пчелињих производа и простор за материјал за паковање меда и других пчелињих производа.

Члан 14.

(1) У објекту за клање живине и лагоморфа, који се налази на газдинству, мали субјекат у пословању са храном животињског поријекла може да обавља дјелатност клања живине и лагоморфа само ако су узгајани на том газдинству.

(2) Количине живине и лагоморфа које субјект из става 1. овог члана може да производи и ставља у промет, као и мјесто обављања дјелатности, подручје и мјесто директне продаје, наведени су у Прилогу 3. овог правилника, који чини његов саставни дио.

(3) У погледу услова хигијене, објекат за клање живине и лагоморфа на газдинству мора да има:

- 1) просторију за хигијенско клање животиња и простор за поступке омамљивања и клања, шурење и черупање перја живине, односно уклањање коже лагоморфа,
- 2) просторију за вађење унутрашњих органа живине и лагоморфа, односно ако се у просторији из тачке 1) овог члана може обезбиједити просторна или физичка одвојеност, као и ако се примјењују процедуре које обезбјеђују да се месо/труп неће контаминирати, вађење унутрашњих органа живине и лагоморфа, може да се врши и у просторији из тачке 1) овог члана,
- 3) подове и зидове који се лако чисте, перу и, по потреби, дезинфикују,
- 4) таванице које су изграђене на начин којим се спречава накупљање нечистоћа, развој непожељних плјесни и падање честица и обезбјеђује смањење кондензације,

5) опрему неопходну за хигијенско извођење потребних поступака клања, обраде и руковања трупом живине и лагоморфа да би се спријечила контаминација меса,

6) капацитет за руковање и складиштење заклане живине и лагоморфа на прописаној температури која може да се прати и, према потреби, евидентира,

7) снабдијевање водом за пиће,

8) опрему за прање руку топлом и хладном текућом пијаћом водом и средствима за прање и хигијенско сушење руку,

9) опрему за дезинфекцију алата,

10) простор и опрему намијењену за прање просторија, опреме и алата,

11) простор и опрему за складиштење материјала за паковање,

12) тоалет чији начин употребе не угрожава хигијену и безбједност хране,

13) простор за пресвлачење који може да буде и у непосредној близини објекта,

14) одговарајућу природну или вјештачку вентилацију,

15) одговарајуће природно, односно вјештачко освјетљење,

16) средства и опрему за заштиту од штеточина (нпр. инсекти, глодари).

(4) Руковање, начин складиштења и организација уклањања нуспроизвода животињског поријекла који нису намијењени за исхрану људи не смију да угрожавају хигијену и безбједност хране.

(5) Субјект из става 1. овог члана дужан је да обезбједи редовно спровођење мјера дезинфекције, дезинсекције и дератизације.

Члан 15.

(1) У пословању малим количинама живине и лагоморфа закланих на газдинству мали субјекат у пословању са храном животињског поријекла осигурава да:

1) неупакован труп живине и лагоморфа има етикету, прстен, односно привјесак или другу ознаку на којој су јасно наведени назив и сједиште малог субјекта у пословању са храном и ветеринарски контролни број објекта за клање,

2) упакован труп живине и лагоморфа носи етикету на којој су јасно наведени назив и сједиште малог субјекта у пословању са храном, датум клања, назив производа, рок употребе, услови чувања и ветеринарски контролни број објекта за клање.

(2) Мали субјекат у пословању са храном животињског поријекла води евиденцију о количини заклане живине и лагоморфа, датуму клања, као и о подацима о крајњем купцу.

Члан 16.

(1) Мали субјекат у пословању са храном животињског поријекла у објекту за прераду меса на газдинству може да преради само месо добијено од животиња узгојених на мјесту газдинства и закланих у одобреном објекту за клање животиња.

(2) Субјект из става 1. овог члана обезбјеђује да активности у стамбеном дијелу газдинства не угрожавају услове хигијене и безбједност производа у производњи и промету хране.

(3) Количина готових производа од меса, које субјект из става 1. овог члана може да производи на газдинству и да стави у промет, као и мјесто обављања дјелатности и подручје продаје, наведени су у Прилогу 4. овог правилника, који чини његов саставни дио.

Члан 17.

(1) У објекту за прераду меса на газдинству из члана 16. овог правилника мали субјекат у пословању са храном животињског поријекла обезбјеђује следеће услове, и то:

1) да су простор и опрема за прераду меса смјештени одвојено од објекта за држање животиња са циљем спречавања ризика од контаминације из околине,

2) да се у објекту за прераду меса користи исти улаз и излаз за сировине, амбалажу, готове производе, запослене и нуспроизводе животињског поријекла уз одговарајућу временску одвојеност, а с циљем спречавања унакрсне контаминације,

3) да различите технолошке фазе производње, односно производња различитих производа може да се обавља у истој просторији, ако се примјењује временско одвајање и спроводи чишћење, прање и дезинфекција између производних фаза или израде различитих производа,

4) да у просторији из става 1. тачка 3) овог члана могу да се обављају и друге активности (нпр. нарезивање, умотавање/вакумирање и паковање), ако су временски одвојене од производног процеса и ако постоје и примјењују се документоване мјере и поступци за спречавање унакрсне контаминације производа,

5) да сировине и прерађени производи могу да се чувају и складиште у истом простору за хлађење, под условом да су просторно одвојени и да су предузете све неопходне мјере да се спријечи могућа контаминација,

6) да се нуспроизводи животињског поријекла што прије уклоне из објекта у складу са прописима о нуспроизводима,

7) да посуђе, прибор и опрема могу да се чисте, перу и дезинфикују и чувају у производном простору, под условом да постоје и примјењују се одговарајуће процедуре за спречавање контаминације,

8) да простори за складиштење додатака, амбалаже и средстава за чишћење, прање и дезинфекцију могу да буду и ван објекта за производњу, али унутар круга објекта,

9) простори за пресвлачење запослених и кућни тоалет могу да се користе ако се налазе у непосредној близини.

(2) Мали субјекат у пословању са храном животињског поријекла на етикети производа од меса наводи, на добро видљив и јасан начин, следеће информације:

1) назив и сједиште малог субјекта у пословању са храном,

2) датум производње,

3) назив и врсту производа,

4) рок употребе,

5) услове чувања,

6) ветеринарски контролни број објекта.

(3) Мали субјекат у пословању са храном животињског поријекла води евиденцију о поријеклу сировине, датуму производње производа од меса, врсти производа, количини, као и о подацима о крајњем купцу.

Члан 18.

Количине животиња, по врстама које мали субјекат у пословању са храном може да коље у објекту за клање животиња и да ставља у промет, као и мјесто обављања дјелатности и подручје продаје, наведени су у Прилогу 5. овог правилника, који чини његов саставни дио.

Члан 19.

(1) У објекту за клање папкара (у даљем тексту: мала кланица) мали субјекат у пословању са храном животињског поријекла обезбјеђује:

1) простор и опрему за пријем и привремени смјештај животиња за клање, ако се животиње држе у објекту за клање у току ноћи,

2) просторију и опрему за клање животиња,

3) простор за евисцерацију, шурење, скидање коже,

4) простор за расијецање животиња,

5) просторију за хлађење и складиштење трупова у којој може да се налази простор за задржане трупове који нису безбједни за исхрану људи, под условом да може да се закључа,

- 6) гардеробу за пресвлачење радника,
- 7) тоалет за раднике са опремом за прање и дезинфекцију руку,
- 8) простор или одговарајући ормар који се закључава и служи за потребе ветеринарског инспектора.

(2) Ако животиње за клање испоручује власник животиња директно у објект за клање са сопственог газдинства и сопственим превозним средством и када се то превозно средство враћа на исто газдинство одмах послје истовара животиња, односно ако у близини постоји одобрено мјесто за чишћење, прање и дезинфекцију средстава за превоз животиња, мала кланица не мора да има одвојен простор са одговарајућом опремом за чишћење, прање и дезинфекцију превозних средстава за животиње.

(3) Када су поступци клања и расијецања временски одвојени и када су послје клања или прије расијецања обављени чишћење, прање и дезинфекција, у малој кланици у којој се животиње кољу и обрађују појединачно ("стационарно" клање) дозвољено је расијецање меса у истој просторији.

(4) Послје завршеног клања, када у простору више нема трупова и меса закланих животиња и ако се прије сваке употребе просторија за клање чисти, пере и дезинфикује, прање и чишћење желудаца и цријева може да се обавља у просторији за клање животиња.

(5) Субјект из става 1. овог члана дужан је да обезбјеђи редовно спровођење мјера дезинфекције, дезинсекције и дератизације.

Члан 20.

(1) Мали субјект у пословању са храном животињског поријекла поступа са животињама са пажњом доброг домаћина, поштујући начела заштите здравља и добробити животиња.

(2) Мали субјект у пословању са храном животињског поријекла у току држања, превоза и клања животиња поступа у складу са прописима којима се уређују заштита и добробит животиња.

Члан 21.

Количине сировог млијека које мали субјект у пословању са храном може да преради у објекту и ставља у промет, као и мјесто обављања дјелатности, подручје продаје, наведени су у Прилогу 6. овог правилника, који чини његов саставни дио.

Члан 22.

Мали субјект у пословању са храном животињског поријекла, у погледу изградње, уређења и опремања објекта за прераду сировог млијека (у даљем тексту: мала мљекара), обезбјеђује следеће услове, и то:

- 1) простор и опрему за пријем сировог млијека,
- 2) може да користи исти улаз и излаз за сировине, амбалажу, готове производе, нуспроизводе животињског поријекла, као и за запослене, уз одговарајућу временску одвојеност, а с циљем спречавања унакрсне контаминације,
- 3) да различите технолошке фазе производње, односно производња различитих производа може да се обавља у истој просторији, ако се примјењује временско одвајање и спроводе чишћење, прање и дезинфекција између производних фаза или израде различитих производа,
- 4) да у просторији из става 1. тачка 3) овог члана могу да се обављају и друге активности (нпр. нарезивање, умотавање, вакуумирање и паковање), ако су временски одвојене од производног процеса и ако постоје и примјењују се документоване мјере и поступци за спречавање унакрсне контаминације производа,
- 5) да сировине и производи од млијека могу да се чувају и складиште у истом простору за хлађење, под условом да су просторно одвојени и да су предузете све неопходне мјере да се спријечи могућа контаминација,
- 6) да се нуспроизводи животињског поријекла што прије уклоне из објекта у складу са прописима о нуспроизводима,

7) посуђе, прибор и опрема могу да се чисте, перу и дезинфикују и чувају у производном простору, под условом да постоје и примјењују се одговарајуће процедуре за спречавање контаминације,

8) простор за складиштење додатака, амбалаже и средстава за чишћење, прање и дезинфекцију могу да буду и ван објекта за производњу, али унутар круга објекта,

9) гардеробу за пресвлачење радника,

10) тоалет за раднике са опремом за прање и дезинфекцију руку.

Члан 23.

Количине уситњеног меса, полупроизвода од меса и производа од меса, које мали субјект у пословању са храном животињског поријекла може да преради у објекту и ставља у промет, као и мјесто обављања дјелатности и подручје продаје, наведени су у Прилогу 7. овог правилника, који чини његов саставни дио.

Члан 24.

Мали субјект у пословању са храном животињског поријекла, у погледу изградње, уређења и опремања објекта за прераду меса, обезбјеђује следеће услове, и то:

- 1) простор и опрему за пријем сировина,
- 2) да користи исти улаз и излаз за сировине, амбалажу, готове производе, нуспроизводе животињског поријекла, као и за запослене, уз одговарајућу временску одвојеност, а с циљем спречавања унакрсне контаминације,
- 3) да различите технолошке фазе производње, односно производња различитих производа може да се обавља у истој просторији, ако се примјењује временско одвајање и спроводе чишћење, прање и дезинфекција између производних фаза или израде различитих производа,
- 4) да у просторији из става 1. тачка 3) овог члана могу да се обављају и друге активности (нпр. нарезивање, умотавање, вакуумирање и паковање), ако су временски одвојене од производног процеса и ако постоје и примјењују се документоване мјере и поступци за спречавање унакрсне контаминације производа,
- 5) уситњено месо, полупроизводи од меса и производи од меса могу да се чувају и складиште у истом простору за хлађење, под условом да су просторно одвојени и да су предузете све неопходне мјере да се спријечи могућа контаминација,

6) да се нуспроизводи животињског поријекла што прије уклоне из објекта у складу са прописима о нуспроизводима,

7) да посуђе, прибор и опрема могу да се чисте, перу и дезинфикују и чувају у производном простору, под условом да постоје и примјењују се одговарајуће процедуре за спречавање контаминације,

8) да простори за складиштење додатака, амбалаже и средстава за чишћење, прање и дезинфекцију могу да буду и ван објекта за производњу, али унутар круга објекта,

9) гардеробу за пресвлачење радника,

10) тоалет за раднике са опремом за прање и дезинфекцију руку.

Члан 25.

(1) Малом субјекту у пословању са храном животињског поријекла који примјењује традиционалне методе производње хране дозвољена су одступања при изградњи, уређењу и опремању објекта у пословању са храном, као и одступања од општих и посебних услова хигијене хране животињског поријекла, у складу са Законом о храни и овим правилником, и то у погледу:

- 1) изградње, распореда и величине просторија,
- 2) материјала и површине подова, зидова, плафона, прозора и врата,
- 3) алата, прибора и опреме за производњу,

4) прибора и опреме за прање, чишћење и дезинфекцију,

5) држања прибора и опреме за прање, чишћење и дезинфекцију.

(2) Објекти из става 1. овог члана могу да имају зидове, плафоне и врата од природних материјала, који нису глатки, непропусни, неупијајући или отпорни на корозију, укључујући и природне геолошке зидове, плафоне и подове.

(3) Алат, прибор и опрема не морају бити израђени од глатког, лако перивог материјала који су отпорни на корозију, као што су дрво, камен и други материјали који се традиционално користе у производњи, зрењу, сушењу и складиштењу производа.

(4) Алат, прибор и опрема редовно се одржавају, чисте и по потреби дезинфикују, тако да се спријечи опасност од контаминације хране.

(5) Мјере и учесталост чишћења и дезинфекције просторије могу да се прилагоде производним активностима, узимајући у обзир њихову специфичну амбијенталну флору, под условом да се постижу циљеви у складу са Законом о храни и Законом о ветеринарству у Републици Српској.

Члан 26.

(1) Мали субјекат у пословању са храном животињског поријекла, односно произвођач користи превозно средство и опрему за испоруку хране којом се обезбјеђују услови за заштиту хигијене, безбједност и квалитет хране.

(2) Према потреби, прије и током превоза хране, неопходно је одржавање хране на одговарајућој температури у складу са посебним прописом о условима хигијене хране и документима самоконтроле произвођача.

Члан 27.

(1) Мали субјекат у пословању са храном животињског поријекла дужан је да успостави и спроводи у свим фазама производње, прераде и промета хране систем самоконтроле, заснован на принципима добре хигијенске и производњачке праксе, анализи опасности и критичних контролних тачака - НАССР.

(2) Мали субјекат у пословању са храном животињског поријекла обезбјеђује податке у писаној форми о поријеклу

и количини улазне сировине, о праћењу услова хигијене хране, температурама процеса производње, критеријумима безбједности и квалитета хране, као и податке о предузетим корективним мјерама.

Члан 28.

(1) Произвођачи су дужни обезбиједити узимање најмање једног узорка годишње с циљем утврђивања микробиолошког критеријума радне околине и најмање два узорка годишње производа или када је то примјерено једном у производној сезони под условом да безбједност производа није угрожена.

(2) Мали субјекти у пословању са храном животињског поријекла дужни су обезбиједити узимање најмање три узорка годишње с циљем утврђивања микробиолошког критеријума радне околине и најмање шест узорка годишње производа.

(3) У објектима за клање животиња или објектима у којима се производи уситњено месо и полупроизводи од меса мали субјекти у пословању са храном животињског поријекла обезбјеђују узимање узорака најмање једном мјесечно.

(4) Учесталост узорковања и испитивања сировог млијека на укупан број бактерија и број соматских ћелија спроводи се у складу са Правилником о квалитету свјежег сировог млијека.

(5) У случају позитивног налаза, узорковање и испитивање понавља се до добијања негативног налаза.

Члан 29.

Ступањем на снагу овог правилника престају да важе чл. од 6. до 18. Правилника о условима одступања која се односе на субјекте у пословању са храном који имају мали обим производње ("Службени гласник Републике Српске", број 27/19).

Члан 30.

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

Број: 12.05-335-828/22
28. октобра 2022. године
Бања Лука

Министар,
Др **Борис Пашалић**, с.р.

ПРИЛОГ 1.

Табела 1. Количине примарних производа, по врстама, као и мјесто обављања дјелатности, подручје и мјесто директне продаје

| Табела 1. Мале количине примарних производа | | | | | |
|---|------------------|-----------------|--|---------------------------|---|
| Врста хране и дјелатност | Количина | | Мјесто обављања дјелатности | Подручје директне продаје | Мјесто директне продаје |
| | Седмично (макс.) | Годишње (макс.) | | | |
| продаја сировог млијека (l) | 200 | 15.000 | регистрован објекат | локално тржиште | - газдинство - домаћа трпеза - локална пијаца - локална продаја доставом на кућну адресу ("од врата до врата") |
| продаја јаја (ком.) | 500 | 10.000 | регистрован објекат | локално тржиште | - газдинство - домаћа трпеза - локална пијаца - локална продаја доставом на кућну адресу ("од врата до врата") - локални малопродајни објекат |
| продаја рибе (kg) | | 1.000 | мјесто/подручје предвиђено за риболов (осим објеката за аквакултуру) | локално тржиште | - са пловила - локална продаја доставом на кућну адресу ("од врата до врата") - локални малопродајни објекат - локална пијаца |
| продаја крупне дивљачи (ком.) | | 10 | ловиште (осим регистрованих објеката за фармско гајење дивљачи) | локално тржиште | - продаја у ловишту - локална продаја доставом на кућну адресу ("од врата до врата") - локални малопродајни објекат - локална пијаца |

| | | | | | |
|------------------------------|--|-----|---|-----------------|---|
| продаја ситне дивљачи (ком.) | | 500 | ловиште (осим регистрованих објеката за фармско гајење дивљачи) | локално тржиште | - продаја у ловишту - локална продаја доставом на кућну адресу ("од врата до врата") - локални малопродајни објекат - локална пијаца |
|------------------------------|--|-----|---|-----------------|---|

ПРИЛОГ 2.

Прерада сировог млијека на газдинству

| Врста хране и дјелатности | Количина | | Мјесто обављања дјелатности | Подручје продаје |
|-----------------------------|-----------------------|----------------------|-----------------------------|--|
| | Седмично (максимално) | Годишње (максимално) | | |
| прерада сировог млијека (l) | 200 | 10.500 | регистровани објекат | - домаћинство - домаћа трпеза - локална пијаца - локални малопродајни објекат |

ПРИЛОГ 3.

Мале количине живине и лагоморфа које се кољу на газдинству

| Врста хране и дјелатност | Количина | | Мјесто обављања дјелатности | Подручје директне продаје | Мјесто директне продаје |
|---|------------------|-----------------|-----------------------------|---------------------------|---|
| | Седмично (макс.) | Годишње (макс.) | | | |
| клање и продаја меса живине - бројлери (ком.) | 100 | 5.000 | одобрен објекат | локално тржиште | - газдинство - домаћа трпеза - локална пијаца - локални малопродајни објекат |
| клање и продаја меса живине - гуске, патке и ћурке (ком.) | 20 | 1.000 | одобрен објекат | локално тржиште | - газдинство - домаћа трпеза - локална пијаца - локални малопродајни објекат |
| клање и продаја меса лагоморфа (ком.) | 20 | 1.000 | одобрен објекат | локално тржиште | - газдинство - домаћа трпеза - локална пијаца - локални малопродајни објекат |

ПРИЛОГ 4.

Прерада меса на газдинству

| Врста хране и дјелатност | Количина | | Мјесто обављања дјелатности | Подручје продаје |
|--------------------------|-----------------------|----------------------|-----------------------------|------------------------------------|
| | Седмично (максимално) | Годишње (максимално) | | |
| производи од меса (kg) | 100 | 1.000 | регистрован објекат | нема ограничења (унутрашњи промет) |

ПРИЛОГ 5.

| Врста животиње | Количина | | Мјесто обављања | Подручје продаје |
|---|-----------------------|----------------------|-----------------|------------------------------------|
| | Седмично (максимално) | Годишње (максимално) | | |
| клање говеда (ком.) | 3 | 150 | одобрен објекат | нема ограничења (унутрашњи промет) |
| клање телаци (ком.) | 5 | 200 | одобрен објекат | нема ограничења (унутрашњи промет) |
| клање свиња, оваца и коза (ком.) | 10 | 500 | одобрен објекат | нема ограничења (унутрашњи промет) |
| клање прасади и јагњади | 50 | 2.500 | одобрен објекат | нема ограничења (унутрашњи промет) |
| клање и продаја меса живине – бројлери (ком.) | 2.000 | 100.000 | одобрен објекат | нема ограничења (унутрашњи промет) |
| клање и продаја меса живине – гуске, патке и ћурке (ком.) | 400 | 20.000 | одобрен објекат | нема ограничења (унутрашњи промет) |
| клање и продаја меса лагоморфа (ком.) | 400 | 20.000 | одобрен објекат | нема ограничења (унутрашњи промет) |

Мала мљекара

ПРИЛОГ 6.

| Табела 6. Мала мљекара | | | | |
|-----------------------------|-----------------------|----------------------|-----------------------------|------------------------------------|
| Врста хране и дјелатност | Количина | | Мјесто обављања дјелатности | Подручје продаје |
| | Седмично (максимално) | Годишње (максимално) | | |
| прерада сировог млијека (l) | 5.000 | 250.000 | одобрен објекат | нема ограничења (унутрашњи промет) |

Мала прерада меса

ПРИЛОГ 7.

| Табела 7. Мала прерада меса | | | | |
|---|-----------------------|----------------------|-----------------------------|------------------------------------|
| Врста хране и дјелатност | Количина | | Мјесто обављања дјелатности | Подручје продаје |
| | Седмично (максимално) | Годишње (максимално) | | |
| уситњено месо, полупроизводи од меса и производи од меса (kg) | 1.000 | 50.000 | одобрен објекат | нема ограничења (унутрашњи промет) |

2324

На основу члана 34. став 5. Закона о рибарству ("Службени гласник Републике Српске", бр. 72/12 и 112/21) и члана 76. став 2. Закона о републичкој управи ("Службени гласник Републике Српске", бр. 115/18, 111/21, 15/22 и 56/22), министар пољопривреде, шумарства и водопривреде, уз претходно прибављено мишљење министра за просторно уређење, грађевинарство и екологију и Спортско-риболовног савеза Републике Српске, д о н о с и

П РА В И Л Н И К

О ПРОГРАМУ, НАЧИНУ И УСЛОВИМА ПОЛАГАЊА РИБОЛОВАЧКОГ ИСПИТА

Члан 1.

Овим правилником прописују се програм, начин и услови полагања риболовачког испита, образац и начин издавања увјерења о положеном испиту и облик, садржај и начин вођења Регистра издатих увјерења.

Члан 2.

(1) Риболовачки испит полаже се према Програму за полагање риболовачког испита (у даљем тексту: Програм).

(2) Програм обухвата сљедеће:

- 1) прописе из области спортског риболова,
- 2) прописе из области заштите природе,
- 3) управљање рибљим фондом у сврху риболова,
- 4) познавање рибљег фонда у водама Републике Српске,
- 5) заштиту риба и водених станишта,
- 6) правила спортског и рекреативног риболова,
- 7) риболовну етику.

(3) Спортско-риболовни савез Републике Српске (у даљем тексту: Савез) припрема питања за риболовачки испит у складу са Програмом.

(4) Савез издаје приручник за полагање риболовачког испита као стручну литературу за припремање риболовачког испита и објављује га на својој интернет страници.

Члан 3.

(1) Риболовачки испит полаже се пред комисијом за полагање риболовачког испита (у даљем тексту: комисија) коју именује Савез.

(2) Савез доставља на сагласност Министарству пољопривреде, шумарства и водопривреде (у даљем тексту: Министарство) листу са приједлогом чланова комисије и секретара.

(3) Комисију чине три члана и секретар комисије.

(4) Савез, поред чланова комисије и секретара, именује и њихове замјенике са листе из става 3. овог члана.

(5) У комисију се именују лица која имају високу стручну спрему из области рибарства, ихтиологије, екологије вода, заштите животне средине или права, зависно од садржаја Програма, која су евидентирана као риболовци у непрекидном трајању од пет година и којима у том периоду није изречена прекршајна санкција или мјера за незаконит риболов.

(6) Савез доноси пословник о раду комисије.

Члан 4.

(1) Предсједник, чланови комисије и секретар имају право на накнаду за рад у комисији и на накнаду осталих трошкова (превоз и преноћиште), у складу са актима Савеза.

(2) Укупан износ накнаде за све чланове комисије и секретара, по једном кандидату, не прелази двије трећине накнаде коју уплаћује кандидат за полагање риболовачког испита.

Члан 5.

(1) Савез одређује термин, мјесто и техничке услове за полагање испита.

(2) Савез организује полагање риболовачког испита регионално, у сједишту риболовног удружења које има највећи број кандидата за полагање риболовачког испита.

(3) Минималан број кандидата за организовање полагања риболовачког испита је 15 кандидата.

Члан 6.

(1) Кандидат који жели полагати риболовачки испит подноси Савезу пријаву за полагање риболовачког испита на образцу који се налази у Прилогу 1 овог правилника и чини његов саставни дио.

(2) Пријава за полагање риболовачког испита подноси се Савезу путем корисника риболовне зоне на чијем подручју подносилац пријаве има пребивалиште.

(3) Пријава из става 1. овог члана обавезно садржи:

- 1) име и презиме,
- 2) датум, мјесто и државу рођења,
- 3) јединствени матични број (ЈМБ),
- 4) адресу пребивалишта,
- 5) држављанство.

Члан 7.

(1) Риболовачки испит се полаже писмено након извршеног увида у личну карту или други лични идентификациони документ за стране држављане.

(2) Оцјена испита изражава се са "положио" и "није положио".

(3) Сматра се да је кандидат положио испит уколико је тачно одговорио на више од 75% постављених питања у тесту.