

118/08, 117/11, 37/12 и 57/16), Влада Републике Српске, на 13. сједници, одржаној 21.3.2019. године, д о н о с и

Р Ј Е Ш Е Њ Е

О ПОСТАВЉЕЊУ ВРШИОЦА ДУЖНОСТИ ПОМОЋНИКА ДИРЕКТОРА У СЕКТОРУ ЗА ДРУШТВЕНЕ ДЈЕЛАТНОСТИ У РЕПУБЛИЧКОМ СЕКРЕТАРИЈАТУ ЗА ЗАКОНОДАВСТВО

1. Весна Пилиповић, дипломирани правник, поставља се за вршиоца дужности помоћника директора у Сектору за друштвене дјелатности у Републичком секретаријату за законодавство на период до 90 дана.

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

Број: 04/1-012-2-790/19
21. марта 2019. године
Бањалука

Предсједник
Владе,
Радован Вишковић, с.р.

На основу члана 15. став 1. тачка з) и члана 43. став 6. Закона о Влади Републике Српске (“Службени гласник Републике Српске”, број 118/08) и члана 53. став 1. тачка а) Закона о државним службеницима (“Службени гласник Републике Српске”, бр. 118/08, 117/11, 37/12 и 57/16), Влада Републике Српске, на 13. сједници, одржаној 21.3.2019. године, д о н о с и

Р Ј Е Ш Е Њ Е

О РАЗРЈЕШЕЊУ ПОМОЋНИКА ДИРЕКТОРА У СЕКТОРУ ЗА ПРИВРЕДУ И ФИНАНСИЈЕ У РЕПУБЛИЧКОМ СЕКРЕТАРИЈАТУ ЗА ЗАКОНОДАВСТВО

1. Равијојла Симић Тешановић, дипломирани правник, разрјешава се дужности помоћника директора у Сектору за привреду и финансије у Републичком секретаријату за законодавство због истека периода на који је именована.

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

Број: 04/1-012-2-788/19
21. марта 2019. године
Бањалука

Предсједник
Владе,
Радован Вишковић, с.р.

На основу члана 15. став 1. тачка з) и члана 43. став 6. Закона о Влади Републике Српске (“Службени гласник Републике Српске”, број 118/08) и члана 42. Закона о државним службеницима (“Службени гласник Републике Српске”, бр. 118/08, 117/11, 37/12 и 57/16), Влада Републике Српске, на 13. сједници, одржаној 21.3.2019. године, д о н о с и

Р Ј Е Ш Е Њ Е

О ПОСТАВЉЕЊУ ВРШИОЦА ДУЖНОСТИ ПОМОЋНИКА ДИРЕКТОРА У СЕКТОРУ ЗА ПРИВРЕДУ И ФИНАНСИЈЕ У РЕПУБЛИЧКОМ СЕКРЕТАРИЈАТУ ЗА ЗАКОНОДАВСТВО

1. Равијојла Симић Тешановић, дипломирани правник, поставља се за вршиоца дужности помоћника директора у Сектору за привреду и финансије у Републичком секретаријату за законодавство на период до 90 дана.

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

Број: 04/1-012-2-787/19
21. марта 2019. године
Бањалука

Предсједник
Владе,
Радован Вишковић, с.р.

На основу члана 43. став 6. Закона о Влади Републике Српске (“Службени гласник Републике Српске”, број 118/08), а у вези са чланом 4. став 1. Уредбе о Служби за заједничке послове Владе Републике Српске (“Службени гласник Републике Српске”, бр. 90/07 и 114/07), Влада Републике Српске, на 13. сједници, одржаној 21.3.2019. године, д о н о с и

Р Ј Е Ш Е Њ Е

О РАЗРЈЕШЕЊУ ВРШИОЦА ДУЖНОСТИ ДИРЕКТОРА СЛУЖБЕ ЗА ЗАЈЕДНИЧКЕ ПОСЛОВЕ ВЛАДЕ РЕПУБЛИКЕ СРПСКЕ

1. Ранко Томашевић, дипломирани правник унутрашњих послова, разрјешава се вршиоца дужности директора Службе за заједничке послове Владе Републике Српске због истека времена на које је постављен.

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

Број: 04/1-012-2-791/19
21. марта 2019. године
Бањалука

Предсједник
Владе,
Радован Вишковић, с.р.

На основу члана 43. став 6. Закона о Влади Републике Српске (“Службени гласник Републике Српске”, број 118/08), а у вези са чланом 4. став 1. Уредбе о Служби за заједничке послове Владе Републике Српске (“Службени гласник Републике Српске”, бр. 90/07 и 114/07), Влада Републике Српске, на 13. сједници, одржаној 21.3.2019. године, д о н о с и

Р Ј Е Ш Е Њ Е

О ИМЕНОВАЊУ ВРШИОЦА ДУЖНОСТИ ДИРЕКТОРА СЛУЖБЕ ЗА ЗАЈЕДНИЧКЕ ПОСЛОВЕ ВЛАДЕ РЕПУБЛИКЕ СРПСКЕ

1. Ранко Томашевић, дипломирани правник унутрашњих послова, именује се за вршиоца дужности директора Службе за заједничке послове Владе Републике Српске на период до 90 дана.

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

Број: 04/1-012-2-792/19
21. марта 2019. године
Бањалука

Предсједник
Владе,
Радован Вишковић, с.р.

487

На основу члана 28. став 2. Закона о храни (“Службени гласник Републике Српске”, број 19/17) и члана 76. став 2. Закона о републичкој управи (“Службени гласник Републике Српске”, број 115/18), министар пољопривреде, шумарства и водопривреде д о н о с и

П РА В И Л Н И К

О УСЛОВИМА ОДСТУПАЊА КОЈА СЕ ОДНОСЕ НА СУБЈЕКТЕ У ПОСЛОВАЊУ СА ХРАНОМ КОЈИ ИМАЈУ МАЛИ ОБИМ ПРОИЗВОДЊЕ

Члан 1.

Овим правилником прописују се дозвољена одступања у испуњавању захтјева за хигијену који се односе на објекте, просторије и опрему за субјекте у пословању са храном који имају мали обим производње, прераде и промета хране или који производе традиционалне производе или користе традиционалне методе производње.

Члан 2.

Одредбе овог правилника не примјењују се на примарну производњу, припрему, руковање или складиштење хране и хране за животиње намијењене за употребу у сопственом домаћинству.

Члан 3.

Субјекат у пословању са храном који има мали обим производње, прераде и промета хране (у даљем тексту: мали субјекат) је правно лице, предузетник и физичко лице који производи, прерађује и ставља у промет храну у количинама прописаним овим правилником.

Члан 4.

Поједини појмови употребљени у овом правилнику имају сљедеће значење:

1) манифестације су вашари, сајмови, изложбе и други догађаји којима главни циљ није малопродаја, али су повезани са пружањем услуга и директном продајом хране крајњем потрошачу, на којим се продају производи који су повезани са природом манифестације, на мјесту које организатор одреди,

2) дивљач јесу дивљи папкари и лагоморфи (зечеви, кунићи), 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 оним у којим живе слободна дивљач и дивље птице које се лове за исхрану људи,

3) домаћа трпеза представља пружање угоститељских услуга у пословима домаће радиности или сеоском туристичком домаћинству које су повезане са сеоским или руралним прехранбеним или гастрономским традицијама и понуда хране на мјесту производње на газдинству, у складу са законом којим се уређује туризам.

Члан 5.

(1) Мали субјекти одговорни су за безбједност и квалитет примарних производа и хране коју производе и стављају у промет на начин који испуњава опште и посебне услове хигијене хране.

(2) Ради олакшања пословања и испуњења захтјева за безбједност хране утврђених овим правилником, мали субјекти могу да примјењују водиче.

Члан 6.

Прописане количине примарних производа које мали субјекат ставља у промет, мјеста обављања дјелатности и мјеста директне продаје наведени су у Прилогу 1 овог правилника, који чини његов саставни дио.

Члан 7.

(1) Мали субјекат производи и ставља у промет сирово млијеко које потиче са властитог газдинства и које потиче од животиња које су доброг општег здравственог стања, здравог вимена и без рана или озљеда које могу да утичу на употребљивост сировог млијека.

(2) Мали субјекат сирово млијеко складишти у просторији која је одвојена од просторија у којим се држе животиње.

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

(4) Сирово млијеко од двије узастопне муже може се мијешати ако је добијено од муже у току 24 часа.

(5) На мјесту обављања дјелатности, односно у објекту у ком се производи сирово млијеко за прање опреме која долази у контакт са сировим млијеком користи се вода која одговара квалитету воде за пиће.

Члан 8.

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

(2) Мали субјекат сирово млијеко може да продаје крајњем потрошачу упаковано или неупаковано.

(3) Мали субјекат на мјесту продаје неупаковано сирово млијеко пуни у чисте посуде у присуству крајњег потрошача.

(4) Мали субјекат неупаковано сирово млијеко може да продаје и из аутомата за продају сировог млијека ("млије-комат") који испуњава услове у складу са посебним прописима.

(5) Мали субјекат на етикети упакованог, односно на мјесту продаје неупакованог сировог млијека, на видљив и јасан начин, изузев у случају домаће трпезе, наводи сљедеће информације намијењене крајњем потрошачу:

- 1) назив и адресу произвођача,
- 2) адресу и назив мјеста производње,
- 3) врсту животиње од које млијеко потиче,

- 4) датум муже,
- 5) рок употребе,
- 6) температуру чувања,
- 7) нето количину на оригиналном паковању и
- 8) назнаку "Сирово млијеко. Користити послједије кувања."

Члан 9.

(1) Мали субјекат производи и ставља у промет јаја која потичу са властитог газдинства.

(2) Мали субјекат који производи и продаје јаја обезбјеђује да:

- 1) јаја потичу од здраве живине,
- 2) јаја потичу од живине за коју је утврђено да испуњава одредбе посебних 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 дана ношења,

6) се инкубирана и опрана јаја не користе за исхрану људи.

(3) Мали субјекат на мјесту директне продаје јаја, на видљив и јасан начин, наводи информације намијењене крајњем потрошачу:

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

Члан 10.

(1) Ако постоје епидемиолошки подаци, односно визуелни или лабораторијски налази који указују 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 може се продавати директно крајњем потрошачу ако испуњава захтјеве прописане прописима о квалитету рибе и условима заштите и одрживог коришћења рибљег фонда.

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

(4) Мали субјекат који продаје заклану рибу, укључујући искрварење, уклањање главе, вађење унутрашњих органа (евисцерација), одстрањивање пераја и хлађење и умотавање за транспорт, обезбјеђује да се:

- 1) послједије 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 буду чисти за коришћење,
- 3) посуде за вишекратну употребу, транспортни контејнери, опрема, уређаји и возила послједије 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) риба држи на леду у водоотпорним посудама, а вода која настаје отапањем леда не буде у контакту са производом.

Члан 11.

(1) Мали субјекат ставља у промет мале количине трупова крупне дивљачи у складу са прописом којим се уређује контрола одстријељене дивљачи.

(2) Мали субјекат који ставља у промет мале количине трупова крупне дивљачи 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 спријечи даља дистрибуција ако месо може да буде ризично за здравље људи,
 - 4) посуде намијењене за чување хране и транспортни контејнери, уређаји, опрема и возила одржавају и буду чисти за коришћење,
 - 5) скидање коже или черупање дивљачи врши у складу са добром хигијенском праксом.
- (3) Изузев евисцерације, није дозвољена друга обрада трупа, односно скидање коже или черупање перја од стране малог субјекта у пословању са храном прије испоруке крајњем потрошачу или малопродајном објекту.
- (4) Послије одстрела, врши се хлађење трупа тако да се у месо што прије 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 12.

(1) Дозвољене количине животиња по врстама које мали субјекат може да коље у објекту за клање животиња и да ставља у промет, прописана мјеста обављања дјелатности и мјеста директне продаје наведени су у Прилогу 2 овог правилника, који чини његов саставни дио.

(2) Мали субјекат може да обавља клање животиња ради прераде и стављања у промет ако су узгојени на властитом газдинству.

(3) Мали субјекат у објекту за клање животиња обезбјеђује:

- 1) простор и опрему за пријем и привремени смјештај животиња за клање само ако се животиње држе у објекту за клање у току ноћи,
- 2) просторију и опрему за клање животиња,
- 3) простор за евисцерацију, шурење, черупање,
- 4) простор за расијецање животиња,
- 5) просторију за хлађење и складиштење трупова, у којој може да се налази просторија 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 орман који се закључава и служи за потребе ветеринарског инспектора.

(4) Ако се примјењује одговарајућа процедура клања у којој је описан поступак са болесним и на болест сумњивим животињама, који не доводи у питање хигијену и безбједност хране, објекат за клање животиња не треба да има одвојен простор за смјештај болесних животиња и на обољење сумњивих животиња.

(5) Ако животиње за клање испоручује власник животиња директно у објекат за клање са сопственог газдинства и сопственим превозним средством и када се то превозно средство враћа на исто газдинство одмах после истеовара животиња, односно ако у близини постоји одобрено мјесто за чишћење, прање и дезинфекцију средстава за превоз

животиња или други одговарајући услови, објекат за клање животиња не мора имати одвојен простор са одговарајућом опремом за чишћење, прање и дезинфекцију превозних средстава за животиње.

(6) Када су поступци клања и расијецања временски одвојени и када су после клања или прије расијецања обављени чишћење, прање и дезинфекција, у објекту у којем се животиње кољу и обрађују појединачно ("стационарно" клање) дозвољено је расијецање меса у истој просторији.

(7) После завршеног клања, када у простору за клање више нема трупова или меса закланих животиња, дозвољено је прање и чишћење жeluцаца и цријева у просторији за клање животиња ако се прије сваке употребе просторија за клање чисти, пере и дезинфикује.

(8) На захтјев малог субјекта, у сваком појединачном случају, ветеринарски инспектор може да дозволи да се евисцерација и даља обрада трупова обављају у истом простору гдје се обављају шурење и черупање живине ако постоји временско одвајање евисцерације од шурења и черупања и ако је простор између ових поступака очишћен, опран и дезинфикован.

Члан 13.

(1) Мали субјекат поступа са животињама са пажњом доброг домаћина поштујући начела заштите здравља и добробити животиња.

(2) Мали субјекат у току држања, превоза и клања животиња поступа у складу са прописима којима се уређује добробит животиња.

Члан 14.

(1) Дозвољене количине живине или лагоморфа које мали субјекат може да коље у објекту за клање живине или лагоморфа и да ставља у промет, прописана мјеста обављања дјелатности и мјеста директне продаје наведени су у Прилогу 2 овог правилника.

(2) Мали субјекат обавља клање живине и лагоморфа ради прераде и стављања у промет ако су узгојени на властитом газдинству.

(3) Мали субјекат у објекту за клање живине и лагоморфа обезбјеђује:

- 1) просторију за хигијенско клање животиња и простор одговарајуће величине за поступке омамљивања и клања, шурење и черупање перја живине, односно уклањање коже лагоморфа,
- 2) просторију за вађење унутрашњих органа (евисцерација) живине и лагоморфа,
- 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 плијесни и падање честица и обезбјеђује смањење кондензације,
- 5) опрему неопходну за хигијенско извођење потребних поступака клања, обраде и руковања трупом живине и лагоморфа како би се спријечила контаминација меса,
- 6) довољан капацитет за руковање и складиштење заклане живине и лагоморфа на прописаној температури која може да се прати и, према потреби, евидентира,
- 7) одговарајуће снабдијевање водом за пиће,
- 8) опрему за прање руку топлим и хладном 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 намијењену за држање средстава за чишћење и дезинфекцију,
- 12) простор и опрему за складиштење материјала за паковање,
- 13) тоалет чији начин употребе не угрожава хигијену и безбједност хране,

14) гардеробу за пресвлачење која може да буде и у непосредној близини објекта,

15) одговарајућу природну или вјештачку вентилацију,

16) одговарајуће природно, односно вјештачко освјетљење,

17) средства и опрему за заштиту од штеточина (на примјер инсекти, глодари).

(4) У просторији из става 2. тачка 1) овог члана може се вршити евисцерација ако је довољне величине, односно ако постоји довољна просторна или физичка одвојеност и ако се примјењују процедуре које обезбјеђују да се месо и труп неће контаминирати.

Члан 15.

(1) У пословању малим количинама живине и лагоморфа закраних на газдинству мали субјект обезбјеђује да:

1) неупакован труп живине и лагоморфа има етикету, прстен, односно привезак 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.

(2) Мали субјект води евиденцију о количини заклане живине и лагоморфа, датуму клања и о подацима о крајњем купцу.

Члан 16.

(1) Дозвољене количине сировог млијека које мали субјект може да преради и ставља у промет, прописана мјеста обављања дјелатности и мјеста директне продаје наведени су у Прилогу 3 овог правилника, који је његов саставни дио.

(2) Сирово млијеко које мали субјект прерађује поријеклом је са властитог газдинства.

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

(4) Мали субјект у објекту у којем се прерађује млијеко обезбјеђује:

1) простор за прераду сировог млијека који је одвојен од објекта за држање животиња,

2) простор и опрему за пријем сировог млијека,

3) просторију за зрење сира и расхладни простор за складиштење производа у зависности од производног процеса и врсте производа,

4) коришћење истог улаза и излаза за сировине, амбалажу, готове производе и небезбједне производе и за запослене, уз одговарајућу временску одвојеност,

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

6) да у просторији из тачке 5) овог става могу да се обављају и друге активности (на примјер 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,

7) да сировине и производи од сировог млијека могу да се складиште у истом простору за хлађење под условом да су просторно одвојени и да су предузете све неопходне мјере да се спријечи могућа контаминација,

8) гардеробу за пресвлачење радника, која може бити и ван објекта за производњу, али унутар производног круга објекта,

9) тоалет за раднике са опремом за прање и дезинфекцију руку, који може бити и ван објекта за производњу, али унутар производног круга објекта.

(5) У простору из става 4. тачка 7) овог члана могу да се складиште и споредни производи животињског поријекла, под условом да су упаковани, затворени и јасно означени.

(6) 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.

(7) Простори за складиштење додатака, амбалаже и средстава за чишћење, прање и дезинфекцију могу да буду и ван објекта за производњу, али унутар производног круга објекта.

Члан 17.

(1) Дозвољене количине уситњеног меса, полупроизвода од меса и производа од меса које мали субјект може да произведе и стави у промет, прописана мјеста обављања дјелатности и мјеста директне продаје наведени су у Прилогу 3 овог правилника.

(2) Месо животиња, живине и лагоморфа које мали субјект прерађује поријеклом је са властитог газдинства.

(3) Мали субјект у објекту за прераду меса обезбјеђује:

1) простор за прераду меса који је одвојен од објекта за држање животиња и опрему,

2) простор и опрему за пријем сировина,

3) коришћење истог улаза и излаза за сировине, амбалажу, готове производе и небезбједне производе и за запослене, уз одговарајућу временску одвојеност,

4) 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,

5) да у просторији из тачке 4) овог става могу да се обављају и друге активности (на примјер нарезивање, умотавање, односно 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,

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

7) гардеробу за пресвлачење радника, која може бити и ван објекта за производњу, али унутар производног круга објекта,

8) тоалет за раднике са опремом за прање и дезинфекцију руку, који може бити и ван објекта за производњу, али унутар производног круга објекта.

(4) У простору из става 3. тачка 6) овог члана могу да се складиште и споредни производи животињског поријекла под условом да су упаковани, затворени и јасно означени.

(5) Посуђе, прибор и опрема може да се чисти, пере и дезинфикује и чува у производном простору под условом да постоје и примјењују се одговарајуће процедуре за спречавање контаминације.

(6) Простори за складиштење додатака, амбалаже и средстава за чишћење, прање и дезинфекцију могу да буду и ван објекта за производњу, али унутар производног круга објекта.

Члан 18.

(1) Дозвољене количине пчелињих производа које мали субјект може да произведе и стави у промет, прописана мјеста обављања дјелатности и мјеста директне продаје наведени су у Прилогу 3 овог правилника.

(2) Мали субјект производи и ставља у промет пчелиње производе који потичу са властитог газдинства.

(3) Мали субјект у објекту за производњу и прераду пчелињих производа обезбјеђује:

1) просторију и опрему за производњу и прераду пчелињих производа,

2) просторију и опрему за паковање и складиштење пчелињих производа,

3) коришћење истог улаза и излаза за сировине, амбалажу, готове производе и небезбједне производе и за запослене, уз одговарајућу временску одвојеност,

4) гардеробу за пресвлачење радника, која може бити и ван објекта за производњу, али унутар производног круга објекта,

5) тоалет за раднике са опремом за прање и дезинфекцију руку, који може бити и ван објекта за производњу, али унутар производног круга објекта.

(4) Простори за складиштење додатака, амбалаже и средстава за чишћење, прање и дезинфекцију могу да буду и ван објекта за производњу, али унутар производног круга објекта.

Члан 19.

(1) Дозвољене количине производа од воћа и поврћа које мали субјекат може да произведе и стави у промет, прописана мјеста обављања дјелатности и мјеста директне продаје наведени су у Прилогу 3 овог правилника.

(2) Воће и поврће које мали субјекат прерађује пријеклом је са властитог газдинства.

(3) Мали субјекат у објекту за прераду воћа и поврћа обезбјеђује:

1) простор и опрему за пријем сировина,

2) производни простор,

3) коришћење истог улаза и излаза за сировине, амбалажу, готове производе, и небезбједне производе и за запослене, уз одговарајућу временску одвојеност,

4) 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,

5) да сировине, прерађени производ, амбалажа, додаци, помоћни материјали и повратна амбалажа могу да се складиште у истом простору под условом да су просторно одвојени, упаковани, затворени и јасно означени и да су предузете све неопходне мјере да се спрјечи могућа контаминација,

6) гардеробу за пресвлачење радника, која може бити и ван објекта за производњу, али унутар производног круга објекта,

7) тоалет за раднике са опремом за прање и дезинфекцију руку, који може бити и ван објекта за производњу, али унутар производног круга објекта.

(4) У објекту за производњу сокова од воћа и поврћа, осим просторија утврђених у ставу 3. овог члана, мали субјекат обезбјеђује:

1) простор за пријем и прање сировине и амбалаже и

2) простор за пуњење, затварање, етикетирање и паковање.

(5) 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.

(6) Простори за складиштење амбалаже, додатака, помоћног материјала, повратне амбалаже и средстава за чишћење, прање и дезинфекцију могу да буду и ван објекта за производњу, али унутар производног круга објекта.

Члан 20.

(1) Дозвољене количине млинских производа које мали субјекат може да произведе и стави у промет, прописана мјеста обављања дјелатности и мјеста директне продаје наведени су у Прилогу 3 овог правилника.

(2) Мали субјекат у објекту за производњу млинских производа обезбјеђује:

1) просторију за пријем и складиштење сировина,

2) производни простор,

3) коришћење истог улаза и излаза за сировине, амбалажу, готове производе и небезбједне производе и за запослене, уз одговарајућу временску одвојеност,

4) 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,

5) да сировине, прерађени производ, амбалажа, додаци, помоћни материјали и повратна амбалажа могу да се складиште у истом простору под условом да су просторно одвојени, упаковани, затворени и јасно означени и да су предузете све неопходне мјере да се спрјечи могућа контаминација,

6) гардеробу за пресвлачење радника, која може бити и ван објекта за производњу, али унутар производног круга објекта,

7) тоалет за раднике са опремом за прање и дезинфекцију руку, који може бити и ван објекта за производњу, али унутар производног круга објекта.

(3) 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.

(4) Простори за складиштење амбалаже, додатака, помоћног материјала, повратне амбалаже и средстава за чишћење, прање и дезинфекцију могу да буду и ван објекта за производњу, али унутар производног круга објекта.

Члан 21.

(1) Дозвољене количине пекарских производа и колача које мали субјекат може да произведе и стави у промет, прописана мјеста обављања дјелатности и мјеста директне продаје наведени су у Прилогу 3 овог правилника.

(2) Мали субјекат у објекту за производњу пекарских производа и колача обезбјеђује:

1) производни простор,

2) коришћење истог улаза и излаза за сировине, амбалажу, готове производе и небезбједне производе и за запослене, уз одговарајућу временску одвојеност,

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

4) да сировине, прерађени производ, амбалажа, додаци, помоћни материјали и повратна амбалажа могу да се складиште у истом простору под условом да су просторно одвојени, упаковани, затворени и јасно означени и да су предузете све неопходне мјере да се спрјечи могућа контаминација,

5) гардеробу за пресвлачење радника, која може бити и ван објекта за производњу, али унутар производног круга објекта,

6) тоалет за раднике са опремом за прање и дезинфекцију руку, који може бити и ван објекта за производњу, али унутар производног круга објекта.

(3) 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.

(4) Простори за складиштење амбалаже, додатака, помоћног материјала, повратне амбалаже и средстава за чишћење, прање и дезинфекцију могу да буду и ван објекта за производњу, али унутар производног круга објекта.

Члан 22.

(1) Дозвољене количине пива које мали субјекат може да произведе и стави у промет, прописана мјеста обављања

дјелатности и мјеста директне продаје наведени су у Прилогу 3 овог правилника.

(2) Мали субјекат у објекту за производњу пива обезбјеђује:

1) производни простор,
2) коришћење истог улаза и излаза за сировине, амбалажу, готове производе и небезбједне производе и за запослене, односно лица ангажована у пословању са храном уз одговарајућу временску одвојеност,

3) да сировине, прерађени производ, амбалажа, додаци, помоћни материјали и повратна амбалажа могу да се складиште у истом простору под условом да су просторно одвојени, упаковани, затворени и јасно означени и да су предузете све неопходне мјере да се спријечи могућа контаминација,

4) гардеробу за пресвлачење радника, која може бити и ван објекта за производњу, али унутар производног круга објекта,

5) тоалет за раднике са опремом за прање и дезинфекцију руку, који може бити и ван објекта за производњу, али унутар производног круга објекта.

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

(4) Простори за складиштење амбалаже, додатака, помоћног материјала, повратне амбалаже и средстава за чишћење, прање и дезинфекцију могу да буду и ван објекта за производњу, али унутар производног круга објекта.

Члан 23.

(1) Дозвољене количине осталих производа биљног поријекла и мјешовитих производа које мали субјекат може да произведе и стави у промет, прописана мјеста обављања дјелатности и мјеста директне продаје наведени су у Прилогу 3 овог правилника.

(2) Мали субјекат у објекту за производњу осталих производа биљног поријекла и мјешовитих производа обезбјеђује:

1) производни простор,
2) коришћење истог улаза и излаза за сировине, амбалажу, готове производе и небезбједне производе као за запослене, уз одговарајућу временску одвојеност,

3) да сировине, прерађени производ, амбалажа, додаци, помоћни материјали и повратна амбалажа могу да се складиште у истом простору под условом да су просторно одвојени, упаковани, затворени и јасно означени и да су предузете све неопходне мјере да се спријечи могућа контаминација,

4) гардеробу за пресвлачење радника, која може бити и ван објекта за производњу, али унутар производног круга објекта,

5) тоалет за раднике са опремом за прање и дезинфекцију руку, који може бити и ван објекта за производњу, али унутар производног круга објекта.

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

(4) Простори за складиштење амбалаже, додатака, помоћног материјала, повратне амбалаже и средстава за чишћење, прање и дезинфекцију могу да буду и ван објекта за производњу, али унутар производног круга објекта.

Члан 24.

(1) Субјекту у пословању са храном који производи традиционалне производе или користи традиционалне методе производње дозвољена су одступања при изградњи, уређењу и опремању објеката у пословању са храном и одступања од општих и посебних услова хигијене хране и хигијене хране животињског поријекла, а то се односи на:

- 1) изградњу, распоред и величину просторије,
- 2) материјал и површине подова, зидова, плафона, прозора и врата,
- 3) алат, прибор и опрему за производњу,
- 4) прибор и опрему за прање, чишћење и дезинфекцију,
- 5) држање 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, лакоперивога, неотровног и 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 прописима о храни.

Члан 25.

Складиштење и уклањање отпадног материјала из објекта за производњу хране врши се у складу са прописима којим се уређује управљање отпадом.

Члан 26.

(1) За производњу, прераду и промет хране користе се одговарајуће посуђе, прибор, опрема и уређаји, у зависности од врсте и обима пословања.

(2) Посуђе, прибор, опрема и уређаји из става 1. овог члана направљени су од материјала намијењеног за контакт са храном.

(3) Опрема и уређаји из става 1. овог члана треба да испуњавају услове утврђене прописом о хигијени хране, а објекти у којима се послује храном животињског поријекла и услове утврђене прописима о хигијени хране животињског поријекла.

Члан 27.

(1) Производња и прерада хране врши се у објекту који је зидан или монтажни, израђен од чврстог и незапаљивог материјала и омогућава очување квалитета и сензорних особина сировина, репроматеријала, полупроизвода и готових производа.

(2) Производни простор обавезно има природно или вјештачко освјетљење, подове и зидове направљене од материјала који се лако чисти и одржава, природну или вјештачку вентилацију и обезбијеђено снабдијевање водом.

(3) Вода која се користи за одржавање хигијене опреме и уређаја и хигијене запослених обавезно испуњава стандарде прописане за хигијенску исправност воде за пиће.

(4) Производни простор обавезно има обезбијеђен одвод отпадне воде тако да се отпадна вода не задржава по подној површини, већ да се одводи кроз сливнике у канализациони систем, односно у систем отпадних вода или јаму за прикупљање отпадних вода.

(5) Изузетно од става 4. овог члана, ако производни простор не посједује одвод отпадне воде, потребно је на други начин обезбиједити трансфер отпадне воде у канализациони систем, односно у систем отпадних вода или јаму за прикупљање отпадних вода.

(6) Продајни простор одвојен је од производног простора, али може бити у кругу производног објекта.

Члан 28.

(1) Мали субјекат користи превозно средство и опрему за испоруку хране којим се обезбјеђују услови за безбједност и квалитет хране.

(2) Одржавање хране на одговарајућој температури током њеног складиштења, односно превоза обавља се у складу са посебним прописом о условима хигијене хране, општим актима произвођача и малог субјекта и овим правилником.

Члан 29.

(1) Мали субјекат прије почетка производње доноси произвођачку спецификацију.

(2) Произвођачка спецификација из става 1. овог члана садржи:

- 1) евиденцијски број спецификације,
- 2) назив производа,
- 3) групу којој производ припада,
- 4) датум доношења произвођачке спецификације,
- 5) датум почетка производње по предметној произвођачкој спецификацији,
- 6) декларацију и податке о храњивој вриједности,
- 7) кратак опис технолошког поступка производње,
- 8) податке о сировини и додатим састојцима,

9) податке о учешћу основних састојака у односу на нето количину производа,

10) сензорна својства производа и

11) извјештај о анализи одговарајућих параметара специфичних за производ.

Члан 30.

(1) Мали субјекат, у писаном или електронском облику, води евиденцију о произведеној количини, врсти производа, датуму производње, мјесту и количини испоручених производа.

(2) Мали субјекат евиденцију из става 1. овог члана чува двије године у кругу производног објекта.

Члан 31.

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

Број: 12.03.6-330-933/19
26. марта 2019. године
Бањалука

Министар,
Др **Борис Пашалић**, с.р.

ПРИЛОГ 1

КОЛИЧИНЕ ПРИМАРНИХ ПРОИЗВОДА

Врста хране и дјелатност	Количина		Мјесто обављања дјелатности	Мјесто директне продаје
	Седмично (максимално)	Годишње (максимално)		
продаја сировог млијека (l – литар)	200		регистрован објекат	- газдинство, - домаћа трпеза, - локална пијаца, - локална продаја доставом на кућну адресу (“од врата до врата”), - локални малопродајни објекат
продаја јаја (ком. – комад)	500	10.000	регистрован објекат	- газдинство, - манифестације, - домаћа трпеза, - локална пијаца, - локална продаја доставом на кућну адресу (“од врата до врата”), - локални малопродајни објекат
продаја рибе (kg – килограм)		3.000	мјесто/подручје предвиђено за риболов (осим објеката за аквакултуру)	- са пловила - локална пијаца - локална продаја доставом на кућну адресу (“од врата до врата”), - локални малопродајни објекат
клање и продаја меса крупне дивљачи (ком.)		10	ловиште (осим регистрованих објеката за фармско гајење дивљачи)	- продаја у ловишту - локална пијаца - локална продаја доставом на кућну адресу (“од врата до врата”), - локални малопродајни објекат
клање и продаја ситне дивљачи (ком.)		500	ловиште (осим регистрованих објеката за фармско гајење дивљачи)	- продаја у ловишту - локална пијаца - локална продаја доставом на кућну адресу (“од врата до врата”), - локални малопродајни објекат

ПРИЛОГ 2

КОЛИЧИНЕ ЖИВОТИЊА ПО ВРСТАМА И КОЛИЧИНЕ ЖИВИНЕ И ЛАГОМОРФА КОЈЕ МАЛИ СУБЈЕКАТ МОЖЕ ДА КОЉЕ

Врста хране и дјелатност	Количина		Мјесто обављања дјелатности	Мјесто директне продаје
	Седмично (максимално)	Годишње (максимално)		
клање говеда (ком. – комад)	10	500	одобрен објекат	- газдинство, - домаћа трпеза, - локална пијаца, - локални малопродајни објекат

клање телаци (ком.)	20	1.000	одобрен објекат	- газдинство - домаћа трпеза - локална пијаца - локални малопродајни објекат
клање свиња, оваца и коза (ком.)	50	2.500	одобрен објекат	- газдинство - домаћа трпеза - локална пијаца - локални малопродајни објекат
клање прасаци (ком.)	100	5.000	одобрен објекат	- газдинство - домаћа трпеза - локална пијаца - локални малопродајни објекат
клање и продаја меса живине – бројлери (ком.)	2.000	100.000	одобрен објекат	- газдинство - домаћа трпеза - локална пијаца - локални малопродајни објекат
клање и продаја меса живине – гуске, патке и ћурке (ком.)	400	20.000	одобрен објекат	- газдинство - домаћа трпеза - локална пијаца - локални малопродајни објекат
клање и продаја меса лагоморфа (ком.)	400	20.000	одобрен објекат	- газдинство - домаћа трпеза - локална пијаца - локални малопродајни објекат

ПРИЛОГ 3

КОЛИЧИНЕ ХРАНЕ КОЈЕ МАЛИ СУБЈЕКАТ МОЖЕ ДА ПРОИЗВЕДЕ

Врста хране и дјелатност	Количина		Мјесто обављања дјелатности	Мјесто директне продаје
	Седмично (максимално)	Годишње (максимално)		
прерада сировог млијека (l – литар)	5.000	250.000	одобрени објекат	- газдинство, - манифестације, - домаћа трпеза, - локална пијаца, - локална продаја доставом на кућну адресу (“од врата до врата”), - локални малопродајни објекат
уситњено месо, полупроизводи од меса и производи од меса (kg – килограм)	1.000	100.000	одобрени објекат	- газдинство, - манифестације, - домаћа трпеза, - локална пијаца, - локална продаја доставом на кућну адресу (“од врата до врата”), - локални малопродајни објекат
пчелињи производи (kg)		5.000	одобрени објекат	- газдинство, - манифестације, - домаћа трпеза, - локална пијаца, - локална продаја доставом на кућну адресу (“од врата до врата”), - локални малопродајни објекат
производи од воћа и поврћа (kg)		50.000	регистровани објекат	- газдинство, - манифестације, - домаћа трпеза, - локална пијаца, - локална продаја доставом на кућну адресу (“од врата до врата”), - локални малопродајни објекат
производња млинских производа (kg)		20.000	регистровани објекат	- газдинство, - манифестације, - домаћа трпеза, - локална пијаца, - локална продаја доставом на кућну адресу (“од врата до врата”), - локални малопродајни објекат

производња пекарских производа и колача (kg)		30.000	регистровани објекат	- газдинство, - манифестације, - домаћа трпеза, - локална пијаца, - локална продаја доставом на кућну адресу ("од врата до врата"), - локални малопродајни објекат
производња пива (l)		150.000	регистровани објекат	- газдинство, - манифестације, - домаћа трпеза, - локална пијаца, - локална продаја доставом на кућну адресу ("од врата до врата"), - локални малопродајни објекат
производња осталих производа биљног поријекла и мјешовитих производа (kg)		30.000	регистровани објекат	- газдинство, - манифестације, - домаћа трпеза, - локална пијаца, - локална продаја доставом на кућну адресу ("од врата до врата"), - локални малопродајни објекат

488

На основу члана 70. став 1. т. ж), и) и ј) и члана 71. Закона о агенцијама за обезбјеђење лица и имовине и приватној детективској дјелатности ("Службени гласник Републике Српске", број 4/12) и члана 76. став 2. Закона о републичкој управи ("Службени гласник Републике Српске", број 115/18), 26.3.2019. године, министар унутрашњих послова, у сарадњи са министром просвјете и културе, д о н о с и

П РА В И Л Н И К**О ИЗМЈЕНАМА И ДОПУНАМА ПРАВИЛНИКА О ОБУЦИ И НАЧИНУ ПОЛАГАЊА СТРУЧНОГ ИСПИТА ЗА ПРИПАДНИКЕ ФИЗИЧКОГ И ТЕХНИЧКОГ ОБЕЗБЈЕЂЕЊА И ПРИВАТНОГ ДЕТЕКТИВА**

Члан 1.

У Правилнику о обуци и начину полагања стручног испита за припаднике физичког и техничког обезбјеђења и приватног детектива ("Службени гласник Републике Српске", број 85/12) у члану 2. последије става 2. додаје се нови став 3, који гласи:

"(3) У складу са одговарајућим програмом из става 2. овог члана министар унутрашњих послова, на приједлог организационе јединице која је надлежна за спровођење обуке, утврђује распоред и планове обука за припаднике физичког обезбјеђења, техничког обезбјеђења и за приватног детектива."

Члан 2.

У члану 3. став 1. мијења се и гласи:

"(1) Обука за припаднике физичког обезбјеђења траје 60 наставних часова, а састоји се од теоретског и практичног дијела."

Став 3. брише се.

Досадашњи став 4. постаје став 3.

Члан 3.

У члану 4. у ставу 2. последије ријечи: "обуке" додају се запета и ријечи: "у складу са критеријумима прописаним одговарајућим распоредом и планом обуке из члана 2. став 3. овог правилника".

Члан 4.

Члан 5. мијења се и гласи:

"(1) Након завршене обуке кандидат полаже стручни испит пред комисијом коју, рјешењем именује министар (у даљем тексту: Комисија), на приједлог руководиоца

основне организационе јединице надлежне за спровођење обуке.

(2) Комисија из става 1. овог члана именује се на период од двије године, са могућношћу поновног именовања.

(3) Комисију из става 1. овог члана чине предсједник и четири члана, који могу имати једног или више замјеника.

(4) Предсједник и чланови Комисије и њихови замјеници именују се из реда предавача на обукама из члана 2. став 1. овог правилника.

(5) Предсједник и чланови Комисије и њихови замјеници су испитивачи на стручном испиту из оних предмета за које су именовани рјешењем из става 1. овог члана.

(6) Комисија има секретара, који може имати једног или више замјеника."

Члан 5.

У члану 6. додаје се нови став 1, који гласи:

"(1) Министарство организује полагање стручног испита у року од 60 дана од дана када је кандидат примио потврду о завршеној обуци."

У ставу 2. ријечи: "у сједишту Министарства" замјењују се ријечима: "у организационој јединици Министарства која је надлежна за спровођење обуке".

Досадашњи ст. 1, 2. и 3. постају ст. 2, 3. и 4.

Члан 6.

Прилог 1 - Програм обуке за припаднике физичког обезбјеђења замјењује се новим Прилогом 1, који чини саставни дио овог правилника.

Члан 7.

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

Број: С/М-020-21/19
26. марта 2019. године
Бањалука

Министар,
Мр Драган Лукач, с.р.

ПРИЛОГ 1**ПРОГРАМ****ОБУКЕ ЗА ПРИПАДНИКЕ ФИЗИЧКОГ ОБЕЗБЈЕЂЕЊА
I - ФИЗИЧКА ЗАШТИТА (16 наставних часова)**

1. Законска овлашћења чувара
 - 1.1. Утврђивање идентитета,
 - 1.2. Издавање наређења,
 - 1.3. Забрана приступа,
 - 1.4. Задржавање,