

УКАЗ**О ПРОГЛАШЕЊУ ЗАКОНА О ДОПУНАМА ЗАКОНА О
ЗДРАВСТВЕНОМ ОСИГУРАЊУ**

Проглашавам Закон о допунама Закона о здравственом осигурању, који је Народна скупштина Републике Српске усвојила на Двадесет првој редовној сједници, одржаној 14. априла 2022. године, а Вијеће народа 26. априла 2022. године констатовало да се усвојени Закон о допунама Закона о здравственом осигурању не односи на витални национални интерес ниједног од конститутивних народа у Републици Српској.

Број: 01-020-1790/22
27. априла 2022. године
Бањалука

Предсједник
Републике,
Жељка Цвијановић, с.р.

ЗАКОН**О ДОПУНАМА ЗАКОНА О ЗДРАВСТВЕНОМ ОСИГУРАЊУ**

Члан 1.

У Закону о здравственом осигурању ("Службени гласник Републике Српске", бр. 18/99, 51/01, 70/01, 51/03, 57/03, 17/08, 1/09, 106/09, 110/16, 94/19 и 44/20) последице члана 20. додаје се нови члан 20а, који гласи:

"Члан 20а.

Лијекови који се обезбјеђују осигураном лицу подрзумијевају:

1. лијекове који се издају на рецепт,
2. лијекове за амбуланте породичне медицине и домове здравља,
3. лијекове који се примјењују у болничкој здравственој заштити,
4. цитотоксичне, биолошке и пратеће лијекове.

Лијекове који се издају на рецепт и цитотоксичне, биолошке и пратеће лијекове обезбјеђује и финансира Фонд, уз могућност прописивања обавезе плаћања партиципације или доплате од стране осигураног лица за лијекове који се издају на рецепт.

Лијекове за амбуланте породичне медицине и домове здравља и лијекове који се примјењују у болничкој здравственој заштити обезбјеђује и финансира здравствена установа.

Болница обезбјеђује лијекове који су садржани у листи лијекова који се примјењују у болничкој здравственој заштити за вријеме болничког лијечења и лијечења у дневној болници, као и последице завршеног болничког лијечења у потребној количини уколико је лијечење завршено у нерадани дан.

Управни одбор Фонда, уз сагласност министра здравља и социјалне заштите (у даљем тексту: министар), одлуком усваја листе лијекова из става 1. овог члана.

Одлуке из става 5. овог члана објављују се у "Службеном гласнику Републике Српске", а листе лијекова се објављују на интернет страници Фонда.

Управни одбор Фонда, уз сагласност министра, доноси Посебан програм лијекова који се примјењују у ограничено доступним количинама, према приоритетима које, у складу са медицинским индикацијама, стручно-медицинским и доктринарним ставовима, одређује здравствена установа терцијарног нивоа здравствене заштите у Републици.

Влада Републике Српске доноси Одлуку о начину финансирања Посебног програма лијекова који се примјењују у ограничено доступним количинама из става 7. овог члана".

Члан 2.

Последице члана 85в. додаје се нови члан 85г, који гласи:

"Члан 85г.

Фонд је дужан да усклади своје опште акте са овим законом у року од 30 дана од дана ступања на снагу овог закона".

Члан 3.

Овај закон ступа на снагу наредног дана од дана објављивања у "Службеном гласнику Републике Српске".

Број: 02/1-021-404/22
14. априла 2022. године
Бањалука

Потпредсједник
Народне скупштине,
Денис Шулић, с.р.

791

На основу члана 109. Устава Републике Српске и члана 181. став 3. Пословника Народне скупштине Републике Српске ("Службени гласник Републике Српске", број 66/20), Народна скупштина Републике Српске, на Двадесет првој редовној сједници, одржаној 14. априла 2022. године, донијела је с л е д е ћ у

ОДЛУКУ**О ПРИЈЕВРЕМЕНОМ СТУПАЊУ НА СНАГУ ЗАКОНА О
ДОПУНАМА ЗАКОНА О ЗДРАВСТВЕНОМ ОСИГУРАЊУ**

I

У поступку доношења Закона о допунама Закона о здравственом осигурању утврђено је да постоје нарочито оправдани разлози да наведени закон ступи на снагу наредног дана од дана објављивања.

II

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

Број: 02/1-021-403/22
14. априла 2022. године
Бањалука

Потпредсједник
Народне скупштине,
Денис Шулић, с.р.

792

На основу члана 59. став 5. тачка 2) 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 и 15/22), министар пољопривреде, шумарства и водопривреде д о н о с и

ПРАВИЛНИК**О ПОСЕБНИМ ПРАВИЛИМА ХИГИЈЕНЕ ХРАНЕ
ЖИВОТИЊСКОГ ПОРИЈЕКЛА**

Члан 1.

Овим правилником прописују се посебна правила о хигијени хране животињског поријекла којих морају да се придржавају субјекти у пословању са храном животињског поријекла, заједно са правилима утврђеним Правилником о хигијени хране.

Члан 2.

(1) Одредбе овог правилника примјењују се на хигијену непрерађене и прерађене хране животињског поријекла, на прерађене производе животињског поријекла који се употребљавају за припрему хране која истовремено садржи производе биљног поријекла и прерађене производе животињског поријекла.

(2) Овај правилник примјењује се не доводећи у питање:

1) одговарајућа правила о здрављу животиња и јавном здрављу на снази, укључујући и строжа правила која су утврђена у сврху спречавања, сузбијања и искорјењивања одређених трансмисивних спонгиформних енцефалопатија,

2) захтјеве везане за добробит животиња,

3) захтјеве везане за означавање животиња и сљедивост производа животињског поријекла.

Члан 3.

(1) Одредбе овог правилника не примјењују се на:

1) примарну производњу за потребе сопственог домаћинства,

2) припрему, руковање, односно складиштење хране за потребе сопственог домаћинства,

3) мале количине примарних производа, свјежег меса живине и лагоморфа који су заклани на газдинству и дивљачи или меса дивљачи којима произвођач, односно ловац снабдијева крајњег потрошача или локални објекат у промету на мало који непосредно снабдијева крајњег потрошача,

4) ловце који директно снабдијевају крајњег потрошача или локални малопродајни објекат који директно снабдијева крајњег потрошача малим количинама меса дивљачи.

(2) Ако овим правилником није прописано другачије, одредбе овог правилника не примјењују се у промету на мало хране животињског поријекла, осим у случају када се промет на мало обавља ради снабдијевања другог објекта храном животињског поријекла, осим ако се ти послови односе на складиштење или превоз, када се примјењују посебни услови хигијене хране у погледу температуре.

(3) Захтјеви које је потребно да задовоље малопродајни објекти који нису обухваћени ставом 2. овог члана прописани су посебним прописима.

Члан 4.

За потребе овог правилника примјењују се дефиниције утврђене Законом о ветеринарству у Републици Српској, Законом о храни, Правилником о хигијени хране, дефиниције утврђене у Прилогу 1. овог правилника и техничке дефиниције из прилога 2. и 3. овог правилника.

Члан 5.

(1) Субјекти у пословању са храном животињског поријекла дужни су да испуне одговарајуће услове из прилога 2. и 3. овог правилника.

(2) Субјектима у пословању са храном животињског поријекла није дозвољено да користе било коју материју осим воде за пиће или чисте воде за уклањање површинске контаминације са производа животињског поријекла, осим оних материја које су одобрене овим правилником или Правилником о хигијени хране или посебним прописима.

(3) Субјекти у пословању са храном животињског поријекла дужни су да задовоље и све прописане услове употребе одобрене материје који се донесу у складу са посебним прописом, те да употреба одобрене супстанце не утиче на обавезу субјекта у пословању храном да испуњава захтјеве овог правилника.

Члан 6.

(1) Субјекти у пословању са храном животињског поријекла стављају на тржиште производе животињског поријекла ако су произведени, припремљени и ако се њима руковало искључиво у објектима:

1) који задовољавају одговарајуће захтјеве из Правилника о хигијени хране, захтјеве из прилога 1. и 3. овог правилника, као и друге одговарајуће захтјеве прописа о храни,

2) које је Министарство пољопривреде, шумарства и водопривреде (у даљем тексту: Министарство) уписало у регистар објеката или регистар одобрених објеката, ако се то захтијева у складу са ставом 2. овог члана.

(2) Објектима у којима се рукује производима животињског поријекла који подлијежу захтјевима из Прилога 3. овог правилника није дозвољено пословати ако их не одобри Министарство у складу са ставом 3. овог члана, осим објеката који се баве једино:

1) примарном производњом,
2) пословима превоза,
3) складиштењем производа које није потребно складиштити у условима контролисане температуре или

4) малопродајним дјелатностима другачијим од оних на које се примјењују одредбе овог правилника.

(3) Објекту који подлијеже одобравању у складу са ставом 2. овог члана није дозвољено пословати уколико Министарство није:

1) том објекту издало одобрење за обављање дјелатности након посјете, односно на лицу мјеста или

2) том објекту издало условно одобрење.

(4) Уколико Министарство не продужи или стави ван снаге одобрење из става 3. т. 1) или 2) овог члана субјекту у пословању са храном животињског поријекла, оно престаје са радом.

Члан 7.

(1) Субјектима у пословању са храном животињског поријекла није дозвољено ставити на тржиште производе животињског поријекла којим се руковало у објекту који подлијеже одобравању у складу са чланом 6. став 2. овог правилника уколико:

1) тај производ нема ознаку здравствене исправности која је стављена у складу са прописима о организацији службених контрола производа животињског поријекла намијењених исхрани људи или

2) прописи о организацији службених контрола производа животињског поријекла намијењених исхрани људи не прописују означавање ознаком здравствене исправности, а производ нема идентификациону ознаку стављену у складу са Прилогом 2. Одјељак I овог правилника.

(2) Субјекти у пословању са храном животињског поријекла стављају идентификациону ознаку на производ животињског поријекла уколико је производ произведен у објектима који испуњавају услове у складу са одредбама овог правилника.

(3) Субјектима у пословању са храном животињског поријекла није дозвољено са меса уклонити ознаку здравствене исправности која је постављена у складу са прописима о организацији службених контрола производа животињског поријекла намијењених исхрани људи, осим ако то месо расијецају или прерађују или га на неки други начин обрађују.

Члан 8.

(1) Уколико се то захтијева у складу са Прилогом 2. или Прилогом 3. овог правилника, субјекти у пословању са храном дужни су да осигурају да одговарајућа документација прати пошљике производа животињског поријекла.

(2) У складу са посебним прописима могу се утврдити модели пратеће документације и предвидјети употреба исправа у електронском облику.

Члан 9.

Прилози од 1. до 3. чине саставни дио овог правилника.

Члан 10.

Ступањем на снагу овог правилника престаје да важи Правилник о ветеринарско-санитарним условима објеката за производњу, складиштење и промет хране животињског поријекла ("Службени гласник Републике Српске", број 93/09).

Члан 11.

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

Број: 12.05-335-229/22
14. априла 2022. године
Бањалука

Министар,
Др **Борис Пашалић**, с.р.

ПРИЛОГ 1.

ДЕФИНИЦИЈЕ

1. МЕСО

1.1. Месо означава јестиве дијелове животиња из т. 1.2. до 1.8, укључујући крв.

1.2. Домаћи папкари и копитари су домаћа говеда (укључујући врсте *Bubalus* и *бизоне*), свиње, овце, козе, те домаћи копитари.

1.3. Живина означава птице из узгоја, укључујући птице које се не сматрају домаћим, али које се узгајају као домаће животиње, изузимајући птице из врсте *Raïtae*.

1.4. Лагоморфи су кунји, зечеви и глодари.

1.5. Слободно живућа дивљач означава:

– дивље папкаре, копитаре и лагоморфе, као и остале копнене сисаре који се лове за исхрану људи и који се према важећим прописима сматрају слободно живућом дивљачи, укључујући сисаре који живе на ограђеном подручју у условима слободе сличним условима у којима живи слободно живућа дивљач,

– дивље птице које се лове за исхрану људи.

1.6. Дивљач из узгоја означава птице из врсте *Ratitae* из узгоја и копнене сисаре из узгоја који нису обухваћени тачком 1.2.

1.7. Ситна слободно живућа дивљач означава дивље птице и лагоморфе који слободно живе у природи.

1.8. Крупна слободно живућа дивљач означава дивље копнене сисаре који слободно живе у природи, а који нису обухваћени дефиницијом ситне слободно живуће дивљачи.

1.9. Труп је тијело животиње након клања и обраде.

1.10. Свјеже месо је месо које није било подвргнуто никаквом другом поступку конзервирања осим хлађења, замрзавања или брзог замрзавања, укључујући вакуумски паковано месо и месо паковано у контролисаној атмосфери.

1.11. Јестиви кланични производи означавају свјеже месо осим меса трупа, укључујући унутрашње органе и крв.

1.12. Унутрашњи органи су органи грудне, трбушне и здјеличне шупљине, душник и једњак, а код птица и вољка.

1.13. Мљевено месо је откоштено месо самљевено на комадиће, које садржи мање од 1% соли.

1.14. Машинско откоштено месо или MOM је производ који се, након уклањања костију, добије одвајањем меса од костију које садрже дијелове меса или од трупа живине, механичким средствима којима се уништава или мијења структура мишићних влакана.

1.15. Месни припремак означавају свјеже месо, укључујући месо уситњено на комадиће, којем су додани прехранбени производи, зачини или додаци (адитиви) или које је било подвргнуто поступцима који не мијењају унутрашњу структуру мишићних влакана нити уништавају карактеристике свјежег меса.

1.16. Кланица је објекат у којем се обавља клање и кланична обрада животиња чије је месо намијењено исхрани људи.

1.17. Расјекаоница је објекат у којем се обавља откоштавање и/или расијецање меса.

1.18. Објекат за обраду дивљачи је сваки објекат у којем се након улова дивљач и месо дивљачи припремају за стављање на тржиште.

2. ЖИВИ ШКОЉКАШИ

2.1. Шкољкаши су мекушци са дводијелном љуштуром који се хране филтрирањем.

2.2. Морски биотоксини су отровне супстанце које се накупљају у шкољкашима, нарочито као резултат храњења планктоним који садржи токсине.

2.3. Кондиционирање је складиштење живих шкољкаша који потичу из производног подручја из разреда А, центра за прочишћавање или отпремног центра, у контејнерима или било којим другим постројењима која садрже чисту морску воду или на природним просторима, да би се уклонили пијесак, муљ или благо, сачувала или побољшала органолептичка својства, те осигурало њихово добро витално стање прије паковања или амбалажирања.

2.4. Сакупљач је свака физичка или правна особа која на подручју сакупљања/изловљавања на било који начин сакупља/изловљава живе шкољкаше у сврху њихове обраде и стављања у промет.

2.5. Производно подручје је сваки дио мора, ушћа или лагуне на којем се налазе природне наслагае шкољкаша или мјеста за узгој шкољкаша, а на којем се ваде шкољкаши.

2.6. Подручје за поновно полагање шкољкаша је сваки дио мора, ушћа или лагуне чије су границе јасно означене пловцима, стубовима или другим фиксним средствима, те које се употребљава искључиво за природно прочишћавање живих шкољкаша.

2.7. Отпремни центар је сваки објекат на обали или на мору који служи за прихват, одржавање, прање, чишћење, сортирање, умотавање и паковање живих шкољкаша намијењених за исхрану људи.

2.8. Центар за прочишћавање је објекат опремљен базенима који се напајају чистом морском водом и у којима се живи шкољкаши држе толико дуго колико је потребно да се смањи њихово нечишћење, да би били употребљиви за исхрану људи.

2.9. Поновно полагање је преносење живих шкољкаша у дијелове мора, лагуна или ушћа у којима се оне држе толико дуго колико је потребно да се смањи њихово нечишћење да би били употребљиви за исхрану људи. То не укључује посебни поступак

преноса шкољкаша у подручја погоднија за њихов даљи раст или повећање масе.

3. ПРОИЗВОДИ РИБАРСТВА

3.1. Производи рибарства су све слатководне или морске животиње (осим живих шкољкаша, живих бодљаша, живих плашташа и живих морских пужева, те свих сисара, гмизаваца и жаба) било дивље или из узгоја, укључујући и све јестиве облике, дијелове и производе тих животиња.

3.2. Брод фабрика је сваки брод на којем се производи рибарства обрађују на један или више сљедећих начина, те потом умотавају или пакују и, према потреби, хладе или замрзавају, филетирају, режу на комаде, одстрањује им се кожа, љуштуре, љуске, уситњавају се или прерађују.

3.3. Брод хладњака је сваки брод на којем се производи рибарства замрзавају, према потреби, након припремних поступака као што су искрварење, уклањање главе, утробе и пераја те потом, и гдје је то потребно, пакују или амбалажирају.

3.4. Производ рибарства добијен машинским откоштавањем меса је сваки производ добијен одвајањем меса са производа рибарства механичким методама које уништавају или мијењају структуру меса.

3.5. Свјежи производи рибарства су непрерађени производи рибарства, било цијели или обрађени, укључујући вакуумски упаковане производе или производе упаковане у контролисаној атмосфери, који, да би се сачували, нису били подвргнути никаквом другом поступку осим хлађења.

3.6. Припремљени производи рибарства су непрерађени производи рибарства који су били подвргнути поступцима који утичу на њихову анатомску цјеловитост, као што су уклањање главе, вађење утробе, резање на одреске, филетирање и резање на комадиће.

4. МЛИЈЕКО

4.1. Сирово млијеко је млијеко које настаје излучивањем млијечне жлијезде животиња из узгоја, које није загријавано на температури већој од 40 °C нити је било подвргнуто неком другом поступку који даје исти ефекат.

4.2. Газдинство за производњу млијека је објекат у којем се држи једна или више животиња из узгоја да би производеле млијеко намијењено стављању у промет као храна.

5. ЈАЈА

5.1. Јаја су јаја у љусци, искључујући разбијена, инкубирана или кувана јаја, која потичу од птица из узгоја и која су прикладна за директну исхрану људи или за припрему производа од јаја.

5.2. Течно јаје је непрерађени садржај јајета након уклањања љуске.

5.3. Напукнута јаја су јаја чија је љуска оштећена, али чије су мембране неоштећене.

5.4. Центар за паковање јаја је објекат у којем се јаја сортирају по квалитету и тежини.

6. ЖАБЉИ БАТАЦИ И ПУЖЕВИ

6.1. Жабљи батаци означавају стражњи дио тијела животиња врсте *Rana* (породица *Ranidae*), који је попречно одсјечен иза предњих удова и којем је извађена утроба и уклоњена кожа.

6.2. Пужеви су копнени пужеви који припадају врстама *Helix pomatia* Linne, *Helix aspersa* Muller, *Helix lucorum* и врстама породице *Achatinidae*.

7. ПЕРАЂЕНИ ПРОИЗВОДИ

7.1. Месни производи су прерађени производи који настају прерадом меса или даљом прерадом тако прерађених производа, тако да је на површини реза видљиво да производ нема више карактеристике свјежег меса.

7.2. Производи од млијека су прерађени производи који настају прерадом сировог млијека или даљом прерадом тако прерађених производа.

7.3. Производи од јаја су прерађени производи који настају прерадом јаја или различитих компоненти, односно мјешавина јаја или даљом прерадом тако прерађених производа.

7.4. Прерађени производи рибарства су прерађени производи који настају прерадом производа рибарства или даљом прерадом тако прерађених производа.

7.5. Топљена животињска маст је маст која се добије топљењем меса, укључујући кости, и која је намијењена исхрани људи.

7.6. Чварци су остаци топљења који садрже протеине, а који настају након дјелимичног одвајања масноће и воде.

7.7. Желатин је природни, топљиви протеин, желатинозни или нежелатинозни, добијен дјелимичном хидролизом колагена из животињских костију, коже, тетива или жила.

7.8. Колаген је производ на бази протеина који се добија из животињских костију, коже и тетива и који је произведен у складу са одговарајућим захтјевима овог правилника.

7.9. Обрађени желуци, мјехури и цријева су желуци, мјехури и цријева који су након вађења и чишћења били подвргнути обради као што је сољење, сушење или термичка обрада.

8. ОСТАЛЕ ДЕФИНИЦИЈЕ

8.1. Производи животињског поријекла су:

- храна животињског поријекла, укључујући мед и крв,
- живи шкољкаши, живи бодљашци, живи плашташи и живи морски пужеви намијењени исхрани људи,
- остале животиње намијењене припреми како би у живом облику биле достављене крајњем потрошачу.

8.2. Велетржница је објект који послује са храном и који укључује неколико засебних јединица које имају заједничке просторе и опрему, у којима се прехранбени производи продају субјектима у пословању са храном.

ПРИЛОГ 2.

ЗАХТЈЕВИ КОЈИ СЕ ОДНОСЕ НА ВИШЕ ПРОИЗВОДА ЖИВОТИЊСКОГ ПОРИЈЕКЛА

ОДЈЕЉАК I – ИДЕНТИФИКАЦИОНА ОЗНАКА

Уколико се то захтијева у складу са чланом 7. и у складу са Прилогом 3. овог правилника, субјекти у пословању са храном морају осигурати да производи животињског поријекла имају идентификациону ознаку стављену у складу са сљедећим одредбама.

Дио А: Стављање идентификационе ознаке

1. Идентификациона ознака мора се ставити прије него производ напусти објект.

2. Уколико се производ вади из омота и/или амбалаже или се даље прерађује у другом објекту, мора се ставити нова идентификациона ознака, при чему на новој идентификационој ознаци мора бити наведен број одобрења објекта у којем се обављају даљи процеси производње.

3. Идентификациона ознака не ставља се на паковања јаја уколико центар за паковање посједује ознаку.

4. Субјекти у пословању са храном морају, у складу са важећим прописима, имати успостављене системе и поступке за идентификацију субјеката у пословању са храном од којих су примили и којима су испоручили производе животињског поријекла.

Дио Б: Облик идентификационе ознаке

1. Ознака мора бити читљива и неизбрисива, а слова, односно бројеви на њој лако разумљиви. Мора бити постављена тако да буде јасно видљива надлежном тијелу.

2. Ознака мора да садржи назив државе у којој се налази објект, при чему то име може бити написано у пуном називу или у виду двословног кода према одговарајућем ISO стандарду. Ако се ознака ставља у објекту који се налази у Републици Српској, наводи се двословни код "BA".

3. На ознаци мора бити наведен број одобрења објекта. Ако се у објекту производи и храна на коју се односи овај правилник и храна на коју се она не односи, субјект у пословању са храном може примјенити исту идентификациону ознаку на обе врсте хране.

Дио В: Методе означавања

1. У зависности од начина представљања различитих производа животињског поријекла, идентификациона ознака може се ставити директно на производ, омот или паковање или може бити одштампана на етикети причвршћеној на производ, омот или паковање. Ознака може бити и у облику привјеска, који се не може уклонити са производа, а направљен је од отпорног материјала.

2. У случају паковања које садрже расјечено месо или јестиве кланичне производе, идентификациона ознака мора се ставити на наљепницу причвршћену на амбалажу или одштампати на амбалажу на начин да се уништи при отварању паковања. Уколико се отварањем уништава амбалажа, ово није неопходно. Уколико омот пружа исту заштиту као и амбалажа, ознака се може ставити на омот.

3. За производе животињског поријекла који су стављени у превозне контејнере или велику амбалажу и који су намијењени за даље руковање, прераду, умотавање или амбалажирање у другом објекту, ознака се може ставити на спољну површину контејнера или амбалаже.

4. У случају производа животињског поријекла у облику течности, гранула или прашка који се превозе у расутом стању и производа рибарства који се превозе ринфузно, идентификациона

ознака није потребна ако пратећи идентификациони документи садрже податке наведене у т. 2. и 3. Дијела Б овог одјељка.

5. Ако се производи животињског поријекла стављају у паковање које ће се директно понудити крајњем потрошачу, довољно је ставити ознаку само на спољну страну паковања.

6. Ако се ознака ставља директно на производе животињског поријекла, боје које се користе за обиљежавање морају бити одобрене у складу са важећим прописима у Републици Српској који се односе на употребу боја у прехранбеним производима.

ОДЈЕЉАК II – ЦИЉЕВИ ПОСТУПАКА ЗАСНОВАНИХ НА НАССР ПРОЦЕДУРАМА

1. Субјекти у пословању са храном који воде кланице морају осигурати да поступци које су увели, у складу са општим захтјевима из Правилника о хигијени хране, испуњавају захтјеве за које анализа опасности покаже да су потребни, као и посебне захтјеве наведене у тачки 2. овог одјељка.

2. Процедуре морају гарантовати да је свака животиња или, према потреби, свака серија животиња примљених у кланицу:

- а) прописно идентификована,
- б) попраћена одговарајућим подацима са газдинства поријекла о којима се говори у Одјељку III овог правилника,
- в) не долази са газдинства или подручја за које вриједи забрана кретања или друга ограничења због разлога везаних за здравље животиња или људи, осим ако то одобри надлежни орган,
- г) је чиста,
- д) је здрава, колико то може оцијенити субјект у пословању са храном,
- ђ) при доласку у кланицу у задовољавајућем стању у погледу добробити животиња.

3. У случају неиспуњавања било које одредбе наведене у тачки 2. овог одјељка, субјект у пословању са храном мора обавијестити службеног ветеринара и предузети одговарајуће мјере.

ОДЈЕЉАК III – ПОДАЦИ О ЛАНЦУ ИСХРАНЕ

1. За све животиње, осим слободно живуће дивљачи, које су послане или се намјеравају послати у кланицу, одговорна лица која воде кланице морају, према потреби, тражити, примити и провјерити податке о ланцу исхране који су предвиђени овим одјељком и поступати у складу са њим.

2. Одговорна лица која воде кланице не смију у просторе кланице примити животиње ако нису затражили и добили одговарајуће податке о ланцу исхране, који се налазе у евиденцијама које води газдинство поријекла у складу са Правилником о хигијени хране.

3. Одговорна лица која воде кланице морају примити податке најкасније 24 часа прије доласка животиња у кланицу, осим у околностима које се спомињу у тачки 7. овог одјељка.

4. Одговарајући подаци о ланцу исхране из тачке 1. овог одјељка морају нарочито обухватати:

- а) статус газдинства поријекла или статус регије у погледу здравља животиња,
- б) здравствено стање животиња,
- в) ветеринарско-медицинске производе који су давани животињама или други третмани којима су животиње биле подвргнуте током одређеног периода и чија је каренца већа од нуле, заједно са датумима давања тих лијекова, односно лијечења и каренцама,
- г) појаве болести које могу утицати на здравствену исправност меса,
- д) резултате, ако су битни за заштиту јавног здравља, свих анализа обављених на узроцима узетих са животиња или другим узорцима узетих у сврху дијагностиковања болести које могу утицати на здравствену исправност меса, укључујући узорке узете у оквиру праћења и сузбијања зоозноза и резидуа,
- е) податке о производњи, ако би они могли указивати на присутност болести,
- ж) име и адресу ветеринара који најчешће води бригу о животињама на газдинству поријекла.

5. Одговорном лицу које води кланицу не морају се доставити сљедећи подаци:

- а) подаци из става 4. т. а), б), ѓ) и ж) овог одјељка уколико су том субјекту ти подаци већ познати (нпр. на основу сталног споразума или система осигурања квалитета) или
- б) подаци из става 4. т. а), б), ѓ) и е) овог одјељка уколико произвођач изјави да нема битних података које би требао пријавити.

6. Подаци се не морају доставити у облику извода из евиденције газдинства поријекла. Они се могу доставити путем електронске размијене података или у облику типске изјаве, коју потписује произвођач.

7. Субјекти у пословању са храном који, након оцјењивања релевантних података о ланцу исхране, одлуче примити животиње у просторе кланице морају те податке ставити на располагање службеном ветеринару, и то без одгађања, а, изузимајући околности које се наводе у т. 9, 10. и 11. овог одјелка, најкасније 24 часа прије доласка животиње или серије животиња. Субјект у пословању са храном мора прије анте мортем прегледа обавијестити службеног ветеринара о свим подацима који дају повода за забринутост у вези са здрављем животиње.

8. Уколико животиња стигне у кланицу без података о ланцу исхране, субјект у пословању са храном мора о томе одмах обавијестити службеног ветеринара. Животиња се не смије заклати прије него то одобри службени ветеринар.

9. Ако то одобри надлежни орган, подаци о ланцу исхране могу се, изузетно од прописаних 24 часа унапријед, доставити у кланицу заједно са животињом на коју се односе.

10. Било која информација или сазнање о ланцу исхране које може да доведе до озбиљног нарушавања активности кланице треба да буде доступно одговорном лицу субјекта у пословању са храном које ради у кланици, те довољно времена прије него што животиње стигну на клање, како би одговорно лице субјекта у пословању са храном могло планирати активности кланице.

11. Одговорно лице субјекта у пословању са храном које руководи кланицом мора да процијени релевантност информација о ланцу исхране и мора да добијене информације пренесе службеном ветеринару. Клање животиња или обрада меса не може се вршити док службени ветеринар то не дозволи.

12. Одговорна лица субјекта у пословању са храном морају провјерити прописане идентификационе документе који прате домаће копитаре да би се увјерили да је животиња намијењена клању у сврху људске исхране. Ако прихвати животињу за клање, идентификационе документе морају предати службеном ветеринару.

ОДЈЕЉАК IV – ЗАХТЈЕВИ КОЈИ СЕ ПРИМЈЕЊУЈУ НА СМРЗНУТУ ХРАНУ ЖИВОТИЊСКОГ ПОРИЈЕКЛА

1. У сврху овог одјелка, датум производње значи:

- а) датум клања у случају трупова, половине трупова или четвртине трупова,
- б) датум улова дивљачи,
- в) датум улова у случају производа рибарства,
- г) датум прераде, мљења или припреме, гдје одговара, за било коју другу храну животињског поријекла.

2. До фазе у којој се храна означава у складу са важећим прописом о означавању производње или се користи за даљу прераду, субјект у пословању са храном мора осигурати да, у случају смрзнуте хране животињског поријекла намијењене за људску исхрану, следеће информације учини доступним за оног субјекта у пословању са храном којег опскрбљује са храном и на захтјев надлежног органа:

- а) датум производње и
- б) датум смрзавања, уколико је различит од датума производње.

3. Када је храна припремљена од серија сировина са различитим датумима производње и смрзавања, најстарији датуми производње и/или смрзавања, гдје је одговарајуће, морају бити доступни.

4. Одговарајућа форма у којој информација мора бити доступна ставља се на избор добављачу смрзнуте хране, толико дуго да информација захтијевана у тачки 2. овог одјелка буде јасно и недвосмислено доступна и надокнадива субјекту у пословању са храном којем је храна достављена.

ПРИЛОГ 3.

ПОСЕБНИ ЗАХТЈЕВИ

ОДЈЕЉАК I – МЕСО ДОМАЋИХ ПАПКАРА И КОПИТАРА

ГЛАВА I ПРЕВОЗ ЖИВИХ ЖИВОТИЊА У КЛАНИЦУ

1. Субјекти у пословању са храном који превозе живе животиње у кланицу морају осигурати испуњавање следећих захтјева:

- а) током сакупљања и превоза са животињама мора се поступати пажљиво како би се избјегла њихова непотребна патња,
- б) животиње које показују симптоме болести или које потичу из стада за које се зна да је заражено узрочницима који су значајни

за јавно здравље смију се превозити у кланицу само уз дозволу надлежног органа.

ГЛАВА II ЗАХТЈЕВИ ЗА КЛАНИЦЕ

1. Субјекти у пословању са храном морају осигурати да кланице у којима се кољу домаћи папкари и копитари испуњавају следеће захтјеве у погледу изградње, распореда просторија, уређења и опреме:

а) морају имати одговарајуће просторије које испуњавају хигијенске услове за прихват и привремени смјештај животиња за клање или, ако то допуштају климатски услови, оборе за држање животиња прије клања који се лако чисте и дезинфикују. Ти простори морају имати опрему за напајање и, према потреби, храњење животиња. Одвод отпадних вода не смије угрожавати здравствену исправност хране;

б) морају имати и одвојене просторије које се могу закључати или, ако то допуштају климатски услови, оборе за смјештај болесних или сумњивих животиња на болест, који располажу посебним одводом отпадних вода, те који су смјештени тако да се спријечи контаминација осталих животиња, осим ако надлежни орган сматра да такви простори нису потребни;

в) морају имати одређену величину простора за прихват и привремени смјештај животиња прије клања, који мора бити такав да осигурава добробит животиња. Они морају бити тако уређени да олакшавају анте мортем преглед животиња, укључујући идентификацију животиња или групе животиња.

2. Да би се избјегла контаминација меса, кланице морају:

а) имати довољан број просторија погодних за послове који се у њима обављају;

б) имати одвојену просторију за прање и чишћење желуца и цријева, осим уколико у одређеним случајевима Министарство одобри временску одвојеност ових послова унутар одређене кланице;

в) обезбиједити просторну или временску одвојеност следећих послова:

- 1) омамљивање и искрварење,
- 2) код свиња: шурење, скидање чекиња, стругање и опаливање,
- 3) евисцерација и даља обрада,
- 4) обрада чистих желуца и цријева,
- 5) припремање и прање других јестивих кланичних производа, а нарочито руковање главама са којих је скинута кожа ако се то не обавља на линији клања,
- 6) паковање јестивих кланичних производа,
- 7) отпремање меса;

г) имати конструкције које спречавају додир меса са подом, зидовима и фиксном опремом;

д) имати линије клања које су конструисане тако да омогућују непрекидан ток процеса клања и спречавају унакрсну контаминацију између различитих дијелова линије клања. Уколико у истом простору дјелује више од једне линије клања, оне морају бити адекватно одвојене да би се спријечила унакрсна контаминација.

3. Морају имати опрему за дезинфекцију алата врућом водом од најмање 82 °C или алтернативним систем са истим ефектом.

4. Опрема за прање руку особља које рукује неупакованим месом мора имати славине које спречавају ширење контаминације.

5. Кланице морају располагати просторијама са хладним режимом и опремом, које се закључавају, за складиштење задржаног меса и одвојене просторијама са хладним режимом и опремом, које се закључавају, за складиштење меса које је проглашено непотребљивим за исхрану људи.

6. Кланице морају располагати одвојеним простором са одговарајућом опремом за чишћење, прање и дезинфекцију средстава за превоз животиња. Кланице не морају располагати овим просторима и опремом уколико то одобри Министарство и уколико у близини постоје службено одобрени објекти.

7. Кланице морају располагати простором и опремом који се могу закључати и који се употребљавају искључиво за клање болесних и сумњивих животиња на обољење. То није нужно ако се клање тих животиња обавља у другом објекту које је у ту сврху одобрило Министарство или ако се оно обавља на крају редовног клања.

8. Ако се у кланици складишти ђубриво или садржај пробавног тракта, за ту се сврху мора осигурати посебни простор или мјесто.

9. Кланице морају располагати одговарајућим опремљеним просторијама, које се могу закључати, искључиво за потребе ветеринарске службе.

ГЛАВА III ЗАХТЈЕВИ ЗА ОБЈЕКТЕ ЗА РАСИЈЕЦАЊЕ МЕСА (РАСЈЕКАОНИЦЕ)

Субјекти у пословању са храном морају осигурати да објекти за расијецање меса домаћих папкара и копитара:

а) буду изграђени тако да се спрјечи контаминација меса, нарочито:

– омогућујући континуирано одвијање послова или

– осигуравајући одвојеност различитих производних серија;

б) располажу просторијама за одвојено складиштење упакованог и неупакованог меса, осим ако се складиште у различито вријеме или на такав начин да материјал за паковање и метода складиштења не могу бити извор контаминације меса;

в) располажу опремом за расијецање опремљеним на начин који осигурава испуњавање захтјева утврђених у Глави V овог прилога;

г) располажу опремом за прање руку особља које рукује неупакованим месом, чије су славине такве да спречавају ширење контаминације;

д) располажу опремом за дезинфекцију алата врућом водом од најмање 82 °C или алтернативним системом истим ефектом.

ГЛАВА IV ХИГИЈЕНА КЛАЊА

Субјекти у пословању са храном који воде кланице за клање домаћих папкара и копитара морају осигурати испуњавање следећих захтјева:

а) животиње се морају заклати без непотребног одгађања одмах након доласка у кланицу, а уколико је то потребно због њихове добробити, животињама се мора омогућити одређено вријеме одмора прије клања;

б) месо животиња, изузев меса оних животиња које су наведене у подт. в) и г) ове тачке, не смије се употребљавати за исхрану људи ако су те животиње умрле на неки други начин, а не клањем у кланици;

в) у просторије кланице смију се довести само живе животиње намијењене клању, изузев:

1) животиња које су принудно заклане изван кланице, у складу са Главом VI овог одјељка,

2) животиње заклане на мјесту производње, у складу са Одјељком III овог прилога,

3) слободно живуће дивљачи, у складу са Одјељком IV Глава II овог прилога;

г) месо животиња закланих након што су доживјеле незгоду у кланици може се употријебити за исхрану људи ако се прегледом не открију никакве озбиљне озледе осим оних узрокованих незгодом;

д) животиње или, према потреби, свака серија животиња посланих на клање мора бити означена тако да се може утврдити њихово поријекло;

ђ) животиње морају бити чисте;

е) одговорна лица која воде кланице морају слиједити упутства службеног ветеринара, којег је министар именовано у складу са прописом о организацији службених контрола производа животињског поријекла намијењених исхрани људи, да би осигурали да преглед сваке животиње прије клања буде обављен у одговарајућим условима;

ж) животиње које се доведу у просторију за клање морају се заклати без непотребног одгађања;

з) омамљивање, искрварење, скидање коже, евисцерација и друге врсте обраде морају се обавити без непотребног одгађања и на начин који спречава контаминацију меса, а нарочито:

1) душник и једњак морају остати нетакнути током искрварења, осим у случајевима клања у складу са вјерским обредом,

2) током уклањања коже и руна мора се:

– спрјечити додир између спољне површине коже и одране површине трупа,

– радници и опрема који долазе у додир са вањском површином коже или руна не смију дотицати месо,

3) морају се предузети мјере да би се спрјечило истицање садржаја пробавног тракта током и након евисцерације и да би се осигурало обављање евисцерације што је могуће прије, односно након омамљивања,

4) уклањање вимена не смије довести до контаминације трупа путем млијека или колострума;

и) са трупа и других дијелова тијела намијењених за исхрану људи мора се потпуно скинути кожа, осим у случају свиња, глава

оваца, коза и телади, њушки и усана говеда и ногу говеда, оваца и коза. Главама, укључујући њушке и усне, као и ногама рукује се тако да се избјегне контаминација осталог меса;

ј) уколико се свињама не скида кожа, чекиње им се одмах морају уклонити. Опасност од контаминације меса путем воде за шурање мора се свести на најмању могућу мјеру. При овом поступку смију се употребљавати само одобрени адитиви. Након тога, свиње се морају темељито испрати питком водом;

к) трупови не смију бити видљиво онечишћени фекалијама, а сваки видљиво онечишћени дио мора се одмах уклонити резањем или на неки други начин са истим учинком;

л) трупови и јестиви кланични производи не смију доћи у додир са подовима, зидовима и радним површинама;

љ) одговорна лица која воде кланице морају слиједити упутства Министарства да би осигурали да преглед свих животиња након клања (пост мортем преглед) буде обављен у прописаним условима;

м) док се не заврши пост мортем преглед, дијелови закланих животиња који подлијежу том прегледу:

1) морају бити означени тако да се зна да припадају трупу одређене животиње,

2) не смију долазити у додир са другим труповима, јестивим кланичним производима или унутрашњим органима, укључујући и оне који су већ прегледани након клања (пост мортем преглед),

3) пенис се може одмах уклонити и одбачити ако не показује патолошке повреде;

н) оба бубрега морају се извадити из масног ткива којим су обавијени, и то код говеда, свиња и копитара мора се уклонити и периренална капсула;

њ) ако се прије завршетка пост мортем прегледа крв или други јестиви кланични производи од неколико животиња сакупљају у исти контејнер, цијели садржај се мора прогласити неприкладним за исхрану људи ако је труп једне или више животиња проглашен неупотребљивим за исхрану људи;

о) након пост мортем прегледа:

1) тонзиле говеда, свиња и копитара морају се уклонити на хигијенски начин,

2) дијелови који су неупотребљиви за исхрану људи морају се, што је прије могуће, уклонити из чистог дијела објекта,

3) задржано месо или оно које је проглашено неупотребљивим за исхрану људи, те нејестиви кланични производи не смију долазити у додир са месом које је проглашено употребљивим за исхрану људи,

4) унутрашњи органи или дијелови унутрашњих органа који остају у трупу, осим бубрега, морају се што је могуће прије у цијелости уклонити, осим уколико Министарство није одобрило другачије;

п) након обављеног клања и пост мортем прегледа месо се мора ускладиштити у складу са условима који су утврђени у Глави VII овог прилога;

р) уколико су предвиђени за даљу обраду:

1) желуци се морају ошурити или очистити, међутим, уколико су намијењени за производњу сирила, желуци:

- морају се испразнити само ако је ријеч о младим говедима,

- не морају се испразнити, ошурити или очистити ако је ријеч о младим овцама и козама,

2) цријева се морају испразнити и очистити,

3) са глава и ногу се мора скинути кожа или морају бити ошурене и уклоњених длака;

с) ако је објекат одобрен за клање различитих врста животиња или за обраду трупова дивљачи из узгоја и слободно живуће дивљачи, морају се предузети мјере предострожности за превенцију унакрсне контаминације мјерама раздвајања у времену или простору послова који се обављају на различитим врстама животиња. Морају се осигурати одвојени простори за прихват и складиштење трупова слободноживуће дивљачи и дивљачи из узгоја заклане на господарству са којих није скинута кожа;

т) ако кланица не располаже просторијама и опремом које се могу закључати, а које су искључиво намијењене за клање болесних и сумњивих животиња на обољење, простори и опрема које се користе за клање таквих животиња морају се очистити, опрати и дезинфиковати под службеним надзором прије него што се почне са клањем других животиња.

ГЛАВА V ХИГИЈЕНА ТОКОМ РАСИЈЕЦАЊА И ОТКОШТАВАЊА

Субјекти у пословању са храном морају осигурати да расијецање и откоштавање меса домаћих папкара и копитара буде обављено у складу са следећим захтјевима:

а) трупови домаћих папкара и копитара могу се у кланицама расијецати на полутке и четвртине, а полутке на највише три комада, док даље расијецање и откоштавање мора се обављати у објектима за расијецање;

б) обрада меса мора бити тако организована да се спријечи или што је могуће више смањи контаминација, те у ту сврху, субјекти у пословању са храном морају нарочито осигурати:

1) да се месо које је намијењено расијецању доноси у радне просторије постепено према потреби,

2) да се током расијецања, откоштавања, резања на одреске, резања на комадиће, умотавања и паковања температура меса одржава на највише 3 °C за јестиве кланичне производе и 7 °C за остало месо помоћу температуре околине од највише 12 °C или алтернативног системом са истим учинком,

3) ако се ради о објекту који је одобрен за расијецање меса различитих врста животиња, да буду предузете мјере предострожности како би се избјегла унакрсна контаминација тако што ће, према потреби, послови на различитим врстама животиња бити временски или просторно одвојени;

в) месо се може откоштавати и расијецати и прије него постигне температуру из тачке б) подтачка 2) ове главе, у складу са тачком г) Глава VII овог прилога;

г) месо се може откоштавати и расијецати и прије него постигне температуру из тачке б) подтачка 2) ове главе уколико је објекат за расијецање на истој локацији као и кланица. У том случају, месо се мора пренијети у објекат за расијецање директно из кланице или након периода чекања у расхладној просторији или хладњачи. Чим се расијече и упакује, где је потребно, месо се мора охладити до температуре из тачке б) подтачка 2) ове главе.

ГЛАВА VI

ПРИНУДНО КЛАЊЕ ИЗВАН КЛАНИЦЕ

Субјекти у пословању са храном морају осигурати да се месо домаћих папкара и копитара који су принудно заклани изван кланице може употребљавати за исхрану људи једино ако у потпуности испуњава следеће услове:

а) мора се радити о животињи која је иначе здрава, али је доживјела несрећу због које се, узимајући у обзир добробит животиње, није могла превести у кланицу;

б) ветеринар мора обавити анте мортем преглед животиње;

в) заклана и искрварена животиња мора се на хигијенски начин и без непотребног одгађања превести у кланицу. Под надзором ветеринара, на лицу мјеста могу се извадити желудац и crijeва, али се не смије вршити никаква друга обрада. Сви унутрашњи органи морају се послати у кланицу заједно са закланом животињом, те се морају означити да припадају тој животињи;

г) уколико од тренутка клања до доласка у кланицу прође више од два часа, животиња се мора хладити. Уколико то допуштају климатски услови, није потребно активно хлађење;

д) заједно са закланом животињом у кланицу се мора послати изјава субјекта у пословању са храном који је узгојио животињу, а у којој се наводи идентитет животиње, сви ветеринарски производи који су давани животињи или други третмани којима је она била подвргнута, датуми давања производа, односно лијечења и каренце;

ђ) заједно са закланом животињом у кланицу се мора послати изјава ветеринара, у којој је забиљежен повољни резултат прегледа прије клања, датум, вријеме и разлози принудног клања и врсте лијечења које је ветеринар примјенио на животињи;

е) на основу пост мортем прегледа обављеног у кланици у складу са прописом о организацији службених контрола производа животињског поријекла намијењених исхрани људи, укључујући и сва додатна испитивања која се захтијевају у случају принудног клања, мора се утврдити да ли је месо закланих животиња употребљиво за исхрану људи;

ж) субјекти у пословању са храном морају слиједити сва упутства која је у вези са употребом меса издао службени ветеринар након пост мортем прегледа.

ГЛАВА VII

СКЛАДИШТЕЊЕ И ПРЕВОЗ

Субјекти у пословању са храном морају осигурати да се складиштење и превоз меса домаћих папкара и копитара обављају у складу са следећим захтјевима:

а) уколико посебним одредбама није предвиђено другачије, након пост мортем прегледа месо се у кланици мора одмах охладити, у складу са кривулом хлађења која осигурава стално смањење температуре, како би се у свим дијеловима меса постигла температура од највише 3 °C код јестивих кланичних производа и 7 °C код осталог меса. Месо се смије расијецати и откоштавати током хлађења у складу са тачком г) Глава V овог прилога;

б) током процеса хлађења мора бити осигурана одговарајућа вентилација да би се спријечила кондензација на површини меса;

в) месо мора постићи температуру наведену у тачки а) ове главе, те је задржати током ускладиштења;

г) месо мора постићи температуру наведену у тачки а) ове главе прије превоза и задржати је током превоза. Такође, превоз се може обавити уколико то одобри Министарство, да би се омогућила производња посебних производа, под условом:

1) да се тај превоз обави у складу са захтјевима које Министарство одреди у погледу превоза из једног одређеног објекта у други,

2) да месо одмах напусти кланицу или расјекаоницу која је на истој локацији као и кланица, те да превоз не траје дуже од два часа,

3) да је такав превоз оправдан из технолошких разлога;

д) превоз трупова, половица трупова, четврти трупова или половица трупова оваца и коза, говеда и свиња расјечених у три дијела за велепродају може започети прије него што месо постигне температуру из тачке а. ако су испуњени сви следећи услови:

1) да се температура прати и биљежи у оквиру поступака који се темељу на начелима НАССР,

2) да су субјекти у пословању с храном који отпремају и превозе трупове, половице трупова, четврти трупова или половице трупова расјечене у три дијела за велепродају од надлежног тијела на мјесту отпреме примили документовано одобрење за коришћења тог одступања;

ђ) месо намијењено замрзавању мора се замрзнути без непотребног одгађања, узимајући, према потреби, у обзир периоде стабилизације прије замрзавања. Међутим, субјекти у пословању са храном који се баве малопродајом меса могу га замрзнути ради његове прерасподјеле у сврху дозирања хране под условом:

1) ако је ријеч о месу на чијој се декларацији наводи "употријебити до" датума, прије тог датума,

2) без непотребног одгађања на температури од -18 °C или нижијој,

3) осигуравајући да је датум замрзавања евидентиран и наведен на ознаци или на неки други начин,

4) ако то месо није већ било замрзнуто (одмрзнуто месо),

5) у складу са евентуалним условима које Министарство утврди за замрзавање и даљу употребу као хране;

е) неупаковано месо се мора складиштити и превозити одвојено од упакованог меса, осим ако се складиштење и превоз обављају у различито вријеме или тако да материјал за паковање и начин складиштења или превоза не могу бити извор контаминације меса.

ОДЈЕЉАК II – МЕСО ЖИВИНЕ И ЛАГОМОРФА

ГЛАВА I

ПРЕВОЗ ЖИВИХ ЖИВОТИЊА У КЛАНИЦУ

Субјекти у пословању са храном које превозе живе животиње у кланици морају осигурати испуњавање следећих захтјева:

а) током сакупљања и превоза са животињама се мора поступати пажљиво да би се избјегла њихова непотребна патња,

б) животиње које показују симптоме болести или које потичу из јага за које се зна да је заражено узрочницима који су битни за јавно здравље смију се превозити у кланицу једино уколико то одобри Министарство;

в) кавези за превоз животиња у кланицу и модули, ако се употребљавају, морају бити од некорозивног материјала и морају се лако чистити и дезинфиковати. Одмах након пражњења и, према потреби, прије поновне употребе, сва опрема коришћена за сакупљање и испоруку живих животиња мора се очистити, опрати и дезинфиковати.

ГЛАВА II

УСЛОВИ КОЈЕ МОРАЈУ ДА ИСПУЊАВАЈУ КЛАНИЦЕ

Субјекти у пословању са храном морају осигурати да кланице у којима се коље живина и лагоморфи испуњавају следеће захтјеве у погледу изградње, уређења и опреме:

а) кланице морају имати просторију или наткривени простор за прихват животиња и за њихов преглед прије клања;

б) да би се избјегла контаминација меса, кланице морају да:

1) имају довољан број просторија одговарајућих за обављање послова који се у њима обављају,

2) имају посебну просторију за евисцерацију и даљу обраду, укључујући додавање зачина цијелим труповима живине, осим уколико у појединачним случајевима Министарство одобри временску одвојеност ових послова унутар одређене кланице,

3) обезбиједи просторну или временску одвојеност сљедећих послова:

- омамљивање и искрварење,
- уклањање перја или коже, шурење,
- отпремање меса,

4) имају опрему која спречава контакт меса са подовима, зидовима, инсталацијама и фиксном опремом,

5) имају линије клања које су изведене тако да (када су у функцији) омогућују непрекидан ток процеса клања да би се избјегла унакрсна контаминација између различитих дијелова линије клања. Тамо гдје раде више од једне линије клања у истом објекту, мора постојати адекватно раздвајање тих линија да би се избјегла унакрсна контаминација;

в) кланице морају имати опрему за дезинфекцију прибора топлим водом, која има најмање 82 °C или неки алтернативни систем са истим ефектом;

г) опрема за прање руку лица која рукују неупакованим месом мора имати славине које спречавају ширење контаминације;

д) кланице морају располагати просторијама које се закључавају, за хладно складиштење задржаног меса и одвојене просторије, које се закључавају, за складиштење меса које је проглашено неупотребљивим за исхрану људи;

ђ) кланице морају имати одвојени простор са одговарајућим просторијама за чишћење, прање и дезинфекцију:

- 1) превозне опреме, као што су кавези,
- 2) превозних средстава;

е) простор из тачке ђ) ове главе није обавезан за превозна средства из подтачке 2) ове главе уколико за то у близини постоји службено одобрени објекат;

ж) кланице морају имати адекватно опремљену просторију која се закључава или, гдје је то потребно, просторију за искључиву употребу ветеринарске службе.

ГЛАВА III ЗАХТЈЕВИ ЗА ОБЈЕКТЕ ЗА РАСИЈЕЦАЊЕ МЕСА (РАСЈЕКАОНИЦЕ)

1. Субјекти у пословању са храном морају осигурати да објекти за расијецање меса живине и лагоморфа:

а) буду изграђени тако да се спријечи контаминација меса, нарочито:

- 1) омогућујући континуирано одвијање послова или
- 2) осигуравајући раздвојеност између различитих производних серија;

б) располагају просторијама за одвојено складиштење упакованог и неупакованог меса, осим ако се складиште у различито вријеме или на такав начин да материјал за паковање и метода складиштења не могу бити извор контаминације меса;

в) располагају просторијама за расијецање опремљеним на начин који осигурава испуњавање одредаба утврђених у Глави V овог прилога;

г) располагају опремом за прање руку особља које рукује неупакованим месом, чије су славине такве да спречавају ширење контаминације;

д) располагају опремом за дезинфекцију алата врућом водом од најмање 82 °C или алтернативним системом са истим ефектом.

2. Субјекти у пословању са храном морају осигурати посебне просторије уколико се у расјекаоници обављају сљедећи послови:

а) евисцерација гусака и патака које су узгојене за производњу јетрене паштете (foie gras) и које су омамљене, искрварене и очерупане на газдинству за тов или

- б) одгођена евисцерација перади.

ГЛАВА IV ХИГИЈЕНА КЛАЊА

Одговорна лица која воде кланице за клање живине и лагоморфа морају осигурати испуњавање сљедећих услова:

а) месо животиња, изузев оних које су наведене у тачки б) ове главе, не смије да се употребљава за исхрану људи ако су те животиње умрле на неки други начин, а не клањем у кланици;

б) у просторе кланице могу се довести само живе животиње намијењене клању, изузимајући:

1) живину, гуске и патке са одгођеном евисцерацијом које се узгајају за производњу јетрене паштете (foie gras) и птице које се не сматрају домаћим, али се узгајају као домаће животиње, уколико су заклане на пољопривредном газдинству у складу са Главом VI овог одјељка,

2) дивљач из узгоја која је заклана на мјесту производње у складу са Одјељком III овог прилога,

3) ситну слободно живућу дивљач у складу са Одјељком IV, Глава III овог прилога;

в) одговорна лица која воде кланице морају слиједити упутства Министарства да би осигурали да преглед животиња прије клања буде обављен у одговарајућим условима;

г) ако је објекат одобрен за клање различитих врста животиња или за обраду птица из врсте *Ratitae* из узгоја и ситне слободно живуће дивљачи, морају се предузети мјере опреза да би се временским или просторним одвајањем послова који се обављају на различитим врстама животиња спријечила унакрсна контаминација. Морају се осигурати одвојени простори и опрема за прихват и складиштење трупова птица врсте *Ratitae* из узгоја закланих на газдинству и за ситну слободно живућу дивљач;

д) животиње које се доведу у просторију за клање морају се заклати без непотребног одгађања;

ђ) омамљивање, искрварење, скидање коже или черупање, евисцерација и други облици обраде морају се обавити без непотребног одгађања и на начин који спречава контаминацију меса, а нарочито се морају предузети мјере да би се спријечило истицање садржаја пробавног тракта током евисцерације;

е) одговорна лица која воде кланице морају слиједити упутства надлежног органа да би осигурали да пост мортем преглед буде обављен у одговарајућим условима, а нарочито да заклане животиње буду исправно прегледане;

ж) након пост мортем прегледа:

1) дијелови који нису употребљиви за исхрану људи морају се што је прије могуће уклонити из чистог дијела објекта,

2) задржано месо или оно које је проглашено неупотребљивим за исхрану људи, као и нејестиви нуспроизводи не смију долазити у додир са месом које је проглашено употребљивим за исхрану људи,

3) унутрашњи органи или дијелови унутрашњих органа који остају у трупу, осим бубрега, морају се у потпуности уклонити, по могућности, што је прије могуће, осим уколико надлежни орган одобри другачије;

з) након прегледа и евисцерације заклане животиње се морају што је прије могуће очистити и охладити до температуре од највише 4 °C, осим ако се месо расијеца док је још топло;

и) ако се трупови хладе потапањем у воду, мора се водити рачуна о сљедећем:

1) морају се предузети све мјере опреза да би се избјегла контаминација трупова, узимајући у обзир параметре као што су тежина трупова, температура воде, количина и смјер протока воде, те вријеме хлађења,

2) опрема се мора потпуно испразнити, очистити и дезинфиковати кад год је то потребно, а најмање једном дневно;

ј) у објекту се не смију клати болесне или сумњиве животиње на болест и животиње које се кољу у оквиру програма искорјењивања или сузбијања болести, осим уколико то одобри Министарство. У том случају, клање се мора обавити под службеним надзором и морају се предузети мјере за спречавање контаминације, простори се морају очистити и дезинфиковати прије поновне употребе.

ГЛАВА V ХИГИЈЕНА ТОКОМ И НАКОН РАСИЈЕЦАЊА И ОТКОШТАВАЊА

Одговорна лица субјекта у пословању са храном морају обезбиједити да расијецање и откоштавање меса и лагоморфа буде обављено у складу са сљедећим захтјевима:

а) обрада меса мора се обављати тако да се спријечи или што је могуће више смањи контаминација. У ту сврху, субјекти који послују са храном морају нарочито осигурати:

1) да се месо које је намијењено расијецању доноси у радне просторије поступно према потреби,

2) да се током расијецања, откоштавања, резања на одреске, резања на комадиће, умотавања и паковања температура меса одржава на највише 4 °C, помоћу температуре околине од највише 12 °C или алтернативног система са истим ефектом,

3) ако се ради о објекту који је одобрен за расијецање меса различитих врста животиња, да буду предузете мјере опреза да би се избјегла унакрсна контаминација тако што ће, према потреби, послови на различитим врстама бити временски или просторно одвојени;

б) међутим, месо се може откоштавати и расијецати и прије него што постигне температуру из тачке а) подтачка 2) ове главе ако се просторија за расијецање налази на истој локацији као и

простор за клање, под условом да се месо отпреми у просторију за расијецање:

- 1) директно из простора за клање или
- 2) након периода чекања у расхладној просторији или хладњачи;
- в) чим се расијече и, према потреби, упакује, месо се мора охладити до температуре која не прелази 4 °С;
- г) месо мора постићи температуру од највише 4 °С прије превоза и одржавати ту температуру за вријеме превоза;
- д) уколико министар одобри, јетра за производњу пачје или гушчије паштете (foie gras) може се превозити на температури вишој од 4 °С, под условом да:
 - 1) транспорт тече у складу са условима које надлежни орган одређује за превоз из једног објекта у други, а
 - 2) месо одмах напушта кланице или просторију за резање, те да превоз не траје више од два часа;
 - б) месо живине и лагоморфа намијењено замрзавању мора бити смрзнуто без непотребног одлагања. Међутим, субјекти у пословању са храном који се баве малопродајом меса могу га замрзнути ради његове прерасподјеле у сврху дозирања хране под условом:
 - 1) ако је ријеч о месу на чијој се декларацији наводи “употријебити до” датума, прије тог датума,
 - 2) без непотребног одгађања на температури од -18 °С или ниже,
 - 3) осигуравајући да је датум замрзавања евидентиран и наведен на ознаци или на неки други начин,
 - 4) ако то месо није већ било замрзнуто (одмрзнуто месо),
 - 5) у складу са евентуалним условима које Министарство утврди за замрзавање и даљу употребу као хране;
 - е) неупаковано месо мора да се складишти и превози одвојено од упакованог меса, осим уколико се не складишти или превози у различито вријеме или на такав начин да материјал за паковање и начин складиштења или превоза не могу бити извор контаминације меса.

ГЛАВА VI

КЛАЊЕ НА ПОЉОПРИВРЕДНОМ ГАЗДИНСТВУ

Субјекти у пословању са храном могу да кољу живину из тачке б) подтачка 1) Главе IV овог одјелка на пољопривредном газдинству једино уз одобрење министра и у складу са следећим захтјевима:

- а) пољопривредно газдинство мора бити подвргнуто редовним ветеринарској инспекцији;
- б) субјекат у пословању са храном мора унапријед обавијести Министарство о датуму и времену клања;
- в) пољопривредно газдинство мора располагати простором за сакупљање живине да би се могао обавити анте мортем преглед групе птица;
- г) пољопривредно газдинство мора располагати одговарајућим простором за хигијенско клање и даљу обраду перади;
- д) морају се испуњавати захтјеви у погледу добробити животиња;
- ђ) заједно са закланом животињом у кланицу се мора послати увјерење које, у складу са прописом о организацији службених контрола производа животињског поријекла намијењених исхрани људи, издаје службени или овлашћени ветеринар;
- е) у случају живине која се узгаја за производњу јетрене паштете (foie gras), живина са неизвађеним унутрашњим органима мора се одмах, гдје је то потребно, расхлађена превести у кланицу или објекат за расијецање. Евисцерација се мора обавити у року од 24 часа од клања, под надзором службеног ветеринара;
- ж) живина са одгођеном евисцерацијом која је заклана на мјесту производње смије се чувати највише 15 дана на температури од највише 4 °С. Евисцерација се потом мора обавити у кланици или објекту за расијецање.

ГЛАВА VII

АГЕНСИ ЗА ЗАДРЖАВАЊЕ ВОДЕ

Субјекти у пословању са храном морају водити рачуна да се месо живине које је посебно било третирано агенсима који поспјешују везање воде не ставља на тржиште као свјеже месо, већ као месни припремак или да се користи за производњу прерађених производа.

ОДЈЕЉАК III – МЕСО ДИВЉАЧИ ИЗ УЗГОЈА

1. Одредбе Одјелка I овог прилога примјењују се на производњу и промет меса сисара дивљачи из узгоја (Cervidae и Suidae), осим уколико их Министарство сматра неприкладним.

2. Одредбе Одјелка II овог прилога примјењују се на производњу и промет меса птица из врсте Ratitae, осим уколико их Министарство сматра неприкладним. Морају се осигурати одговарајући простори прилагођени величини животиња.

3. Без обзира на т. 1. и 2. овог одјелка, субјекти у пословању са храном смију, уз одобрење Министарства, клати птице врсте Ratitae из узгоја и папкаре и копитаре из узгоја из тачке 1. овог одјелка на мјесту поријекла:

- а) ако се животиње не могу превозити, да би се избјегла опасност за особу која њима рукује или заштитила добробит животиња;
- б) ако се стадо подвргава редовним ветеринарским прегледима;
- в) ако власник животиња поднесе захтјев;
- г) ако се надлежни орган унапријед обавијести о датуму и времену клања животиња;
- д) ако пољопривредно газдинство располаже системом за сакупљање животиња да би се могао обавити преглед скупине прије клања;
- ђ) ако пољопривредно газдинство располаже одговарајућим просторима и опремом за клање и искрварење, те ако се птице врсте Ratitae морају черупати и просторије за черупање животиња;
- е) ако се испуњавају услови у погледу добробити животиња;
- ж) ако се заклане и искрварене животиње превозе у кланицу на хигијенски начин и без непотребног одгађања. Ако превоз траје дужи од два часа, животиње се, према потреби, морају хладити. Евисцерација се може обавити на лицу мјеста под надзором службеног или овлашћеног ветеринара;
- з) ако се заједно са закланим животињама у кланицу пошаље изјава субјекта у пословању са храном који је животиње узгојио, а у којој се наводи идентитет животиња, сви ветеринарско-медицински производи који су им били давани или друга лијечења којима су оне биле подвргнуте, датуми давања производа, односно лијечења и каренце;

и) ако током превоза до одобреног објекта заклане животиње прати увјерење које је издао и потписао службени или одобрени ветеринар, којим се потврђује да је резултат прегледа прије клања дозвољан и да су клање и искрварење обављени исправно и у којем се наводе датум и вријеме клања.

4. Одступањем од тачке 3. подтачка и) овог одјелка, министар може одобрити да потврда о исправности клања и крварења, датум и вријеме клања буду укључени у изјаву субјекта у пословању са храном из тачке 3. подтачка з) овог одјелка, само под условом:

- а) да се газдинство налази на територији која није под мјерама ограничења у складу са важећим прописима Републике Српске,
- б) да је субјекат у пословању са храном показао одговарајући ниво осposобљености за клање животиња без доношења било какве боли или патње животињама, а која се може избјећи, у складу са Законом о добробити животиња.

5. Субјекти у пословању са храном смију, у изузетним околностима, на пољопривредном газдинству клати и бизоне у складу са тачком 3. овог одјелка.

ОДЈЕЉАК IV – МЕСО СЛОБОДНО ЖИВУЋЕ ДИВЉАЧИ

За потребе овог одјелка “сабирни центар” значи објекат који се употребљава за складиштење тијела и унутрашњих органа слободно живуће дивљачи прије њиховог превоза у објекат за обраду дивљачи.

ГЛАВА I

ОБУКА ЛОВАЦА У ПОГЛЕДУ ЗДРАВЉА И ХИГИЈЕНЕ

1. Лица која лове слободно живућу дивљач, с циљем њеног стављања у промет за људску потрошњу, морају у довољној мјери познавати патологију слободно живуће дивљачи, производњу и поступање са њом и њеним месом након улова да би могли обавити почетни преглед на лицу мјеста.

2. Најмање једно лице у ловачкој групи мора располагати знањем из тачке 1. овог одјелка. Обучено лице, у смислу овог одјелка, је лице које је прошло обуку из тачке 1. овог одјелка.

3. Обучено лице може бити и ловочувар или управник ловишта уколико је дио ловачке групе или се налази у непосредној близини мјеста на којем се одвија лов. У случају да се ловочувар или управник ловишта налази у непосредној близини мјеста на којем се одвија лов, ловац мора показати уловљену дивљач и обавијести га о сваком облику неуобичајеног понашања уоченом прије одстрела.

4. Министар мора утврдити да обука ловаца омогућава одговарајућу осposобљеност. Обуком се морају обухватити најмање следећа подручја:

- а) нормална анатомија, физиологија и понашање слободно живуће дивљачи,

б) необично понашање и патолошке промјене које се јављају код слободно живуће дивљачи због болести, загађења околине или других фактора који могу утицати на људско здравље након конзумације меса те дивљачи,

в) правила хигијене и правилне технике руковања, превоза, евисцерације итд. слободно живуће дивљачи након одстрела,

г) одговарајуће прописе који се односе на здравље животиња и људи, те хигијенске услове који уређују стављање у промет слободно живуће дивљачи.

5. Министарство треба подстицати ловачке организације на пружање овакве обуке.

ГЛАВА II ПОСТУПАЊЕ СА КРУПНОМ СЛОБОДНО ЖИВУЋОМ ДИВЉАЧИ

1. Након одстрела, крупној слободно живућој дивљачи морају се што је могуће прије уклонити желудац и цријева, те се она мора, према потреби, искрварити.

2. Обучена особа мора прегледати тијело и све уклоњене унутрашње органе да би утврдила све промјене које би могле указивати на то да месо представља ризик за здравље. Преглед се мора обавити што је могуће прије након одстрела.

3. Месо крупне слободно живуће дивљачи смије се ставити на тржиште једино ако се тијело превезе у објект за обраду дивљачи што је могуће прије након прегледа из тачке 2. ове главе. Заједно са тијелом морају се послати и унутрашњи органи наведени у тачки 4. ове главе. Унутрашњи органи се морају означити да би се знало да припадају одређеној животињи.

4. Ако се током прегледа из тачке 2. ове главе не открију никакве неприродне промјене, не уочи никакво неубичајено понашање прије одстрела и ако се не сумња на контаминацију из околине, обучено лице мора на тијело животиње причврстити изјаву којом то потврђује. Ова изјава мора садржавати датум, вријеме и мјесто одстрела.

Декларација не мора бити закачена за тијело животиње и може се обухватити више од једног животињског тијела, под условом да је тијело сваке животиње правилно идентификовано и да декларација садржи ознаку идентификационог броја сваког тијела животиње на које се односи, уз одговарајући датум, вријеме и мјесто одстрела. Сва животињска тијела покривена једном изјавом могу једино бити послана једном објекту за руковање животињама. Глава и унутрашњи органи се не морају слати објекту за руковање животињама заједно са тијелом, осим ако се ради о врстама које подлијежу обољењу од трихинозе (свиње, копитари и остале врсте) чија глава (осим кљова) и дијафрагма морају пратити тијело. Министарство може одобрити да глава животиња пријемчивих на инфестацију трихинелом буде послата у технички објект за израду трофеја, који је одобрен у складу са Законом о нуспроизводима животињског поријекла. Технички објект мора бити наведен у изјави обученог лица. Копије те изјаве достављају се техничком објекту. Уколико је резултат прегледа трупа на трихинелу позитиван, надлежни орган обавља службене провере за проверу правилног руковања главом у техничком објекту. Ловци се морају придржавати и додатних захтјева у сврху праћења резидуа одређених супстанци, у складу са Законом о нуспроизводима животињског поријекла.

5. У осталим околностима, уз тијело се мора послати глава (осим кљова и рогова) и сви унутрашњи органи осим желуца и цријева. Обучена особа која је обавила преглед мора обавијестити надлежни орган о неприродним промјенама, неубичајеном понашању или сумњи на контаминацију из спољашње средине због којих није саставила изјаву у складу са тачком 4. ове главе.

6. Ако у одређеном случају нема обученог лица које би обавило преглед из тачке 2. ове главе, заједно са тијелом мора се послати глава (осим кљова и рогова) и сви унутрашњи органи осим желуца и цријева.

7. Хлађење мора почети у разумном року од тренутка одстрела и њиме се мора постићи температура у свим дијеловима меса од највише 7 °C. Уколико то допуштају климатски услови, није потребно активно хлађење.

8. Током превоза до објекта за обраду дивљачи мора се избјегавати држање ловине на хрпи.

9. Крупна слободно живућа дивљач која је испоручена објекту за обраду дивљачи мора се предати надлежном органу на преглед.

10. Поред тога, крупној слободно живућој дивљачи са које није скинута кожа може се скинути кожа и таква се дивљач може ставити у промет једино:

а) ако се прије скидања коже дивљач складишти и обрађује одвојено од друге хране и ако није замрзнута,

б) ако се након скидања коже дивљач подвргне завршном прегледу у складу са прописом о организацији службених кон-

трола производа животињског поријекла намијењених исхрани људи.

11. Правила која су утврђена у Глави V и Одјелку I овог прилога примјењују се на расијецање и откоштавање крупне слободно живуће дивљачи.

12. Прије слања у објект за обраду дивљачи, тијела и унутрашњи органи крупне слободно живуће дивљачи могу се превести у сабирни центар и складиштити у њему под условом:

а) да је тај сабирни центар:

1) регистрован од Министарства као фирма за пословање са храном животињског поријекла која обавља примарну производњу како је наведено у члану 6. овог правилника, те ако само прима тијела као први сабирни центар или

2) одобрен од Министарства као фирма за пословање са храном животињског поријекла у складу са чланом 6. овог правилника ако прима тијела из других сабирних центара;

б) ако су животиње евисцериране, током превоза у сабирни центар и складиштења у њему је забрањено држање животиња на хрпи;

в) усмрћене животиње превозе се у сабирни центар на хигијенски начин и без одгањања;

г) испуњени су услови у погледу температуре из тачке 7;

д) трајање складиштења мора бити што краће;

ђ) тијелима и унутрашњим органима крупне слободно живуће дивљачи не рукује се ни на који други начин. Међутим, обучена особа може обавити преглед и унутрашњи органи могу се уклонити у складу са условима утврђеним у т. 2, 3. и 4. ове главе.

ГЛАВА III ПОСТУПАЊЕ СА СИТНОМ СЛОБОДНО ЖИВУЋОМ ДИВЉАЧИ

1. Обучено лице мора да обави преглед како би утврдило све промјене које би могле указивати да месо представља опасност за здравље. Преглед се мора обавити што је прије могуће након одстрела.

2. Ако се током прегледа открију неприродне промјене и неубичајено понашање прије одстрела или сумња на контаминацију околине, обучено лице мора обавијестити Министарство или надлежног ветеринарског инспектора.

3. Месо ситне слободно живуће дивљачи смије се ставити на тржиште једино ако се тијело превезе у објект за обраду дивљачи што је могуће прије након прегледа из става 1. ове главе.

4. Хлађење мора почети у разумном року од тренутка одстрела и мора се постићи температура у свим дијеловима меса од највише 4°C. Уколико то допуштају климатски услови, није потребно активно хлађење.

5. Евисцерација се мора обавити или завршити по доласку у објект за обраду дивљачи, без непотребног одгањања, осим уколико је надлежни орган одобрио другачије.

6. Ситна слободно живућа дивљач која је испоручена објекту за обраду дивљачи мора се показати надлежном органу на преглед.

7. Правила која су утврђена у Глави V и Одјелку II овог прилога примјењују се на расијецање и откоштавање ситне слободно живуће дивљачи.

8. Прије слања у објект за обраду дивљачи, тијела, укључујући унутрашње органе, ситне слободно живуће дивљачи могу се превести у сабирни центар и складиштити у њему под условом:

а) да је тај сабирни центар:

1) регистрован од Министарства као фирма за пословање са храном животињског поријекла која обавља примарну производњу како је наведено у члану 6. овог правилника, те ако само прима тијела као први сабирни центар или

2) одобрен од Министарства као фирма за пословање са храном животињског поријекла у складу са чланом 6. овог правилника ако прима тијела из других сабирних центара;

б) ако су животиње евисцериране, током превоза у сабирни центар и складиштења у њему је забрањено држање животиња на хрпи;

в) усмрћене животиње превозе се у сабирни центар на хигијенски начин и без одгањања;

г) испуњени су услови у погледу температуре из тачке 4. ове главе;

д) трајање складиштења мора бити што краће;

ђ) тијелима и унутрашњим органима ситне слободно живуће дивљачи не рукује се ни на који други начин. Међутим, обучена особа може обавити преглед и унутрашњи органи могу се уклонити у складу са условима утврђеним у т. 1. и 2. ове главе.

ОДЈЕЉАК V – МЉЕВЕНО МЕСО, МЕСНИ ПРИПРАВЦИ И МАШИНСКО ОТКОШТЕНО МЕСО (МОМ)

ГЛАВА I ЗАХТЈЕВИ ЗА ПРОИЗВОДНЕ ОБЈЕКТЕ

Одговорна лица која воде објекте за производњу мљевеног меса, месних припремака или машинско откоштеног меса (МОМ) морају осигурати да ти објекти:

а) буду изграђени тако да се спријечи контаминација меса и производа, нарочито:

- 1) омогућајући континуирано одвијање послова или
- 2) осигуравајући развојеност између различитих производних серија;

б) располажу просторијама за одвојено складиштење упакованог и неупакваног меса и производа, осим ако се складиште у различито вријеме или на такав начин да материјал за паковање и метода складиштења не могу бити извор контаминације меса или производа;

в) располажу просторијама које су опремљене тако да се осигура испуњавање захтјева у погледу температуре утврђених у Глави III овог прилога;

г) располажу опремом за прање руку особља које рукује неупакваном месом и производима, чије су славине такве да спречавају ширење контаминације;

д) располажу опремом за дезинфекцију алата врућом водом од најмање 82 °C или алтернативним системом са истим учинком.

ГЛАВА II УСЛОВИ КОЈЕ МОРАЈУ ИСПУЊАВАТИ СИРОВИНЕ

Субјекти у пословању са храном који производе мљевено месо, месне приправке или машинско откоштено месо (МОМ) морају осигурати да сировине које се употребљавају испуњавају следеће услове:

а) сировине које се употребљавају за припремање мљевеног меса морају испуњавати следеће услове:

- 1) морају задовољавати захтјеве за свјеже месо,
- 2) морају потицати од костурних мишића, укључујући и нападајућа масна ткива,
- 3) не смију да потичу од:
 - отпадака који настају при расијецању и резању меса (осим цијелих комада мишића),
 - машинско откоштеног меса,
 - меса које садржи дијелове костију или кожу или

б) за припремање месних припремака смију се употребљавати следеће сировине:

- 1) свјеже месо,
- 2) месо које испуњава захтјеве из тачке а) ове главе,
- 3) ако месни припремак очито није намијењен за потрошњу без претходне топлинске обраде:
 - месо добијено мљењем или уситњавањем меса које испуњава захтјеве из тачке а), осим захтјева из тачке а) подтачка 3) али неја прва,
 - машински откоштено месо (МОМ) које испуњава захтјеве из тачке г) подтачка 4) Главе III овог одјељка;

в) месо које се употребљава за производњу машински откоштеног меса мора испуњавати следеће услове:

- 1) мора испуњавати захтјеве за свјеже месо,
- 2) сировине које се не смију употребљавати за производњу машински откоштеног меса (МОМ) су:
 - од живине: ноге, кожа врата и глава,
 - од осталих животиња: кости главе, ноге, репови, фемур, тибиа, фибула, хумерус, радиус и улна.

ГЛАВА III ХИГИЈЕНА ТОКОМ И НАКОН ПРОИЗВОДЊЕ

Субјекти у пословању са храном који производе мљевено месо, месне приправке или машински откоштено месо (МОМ) морају осигурати испуњавање следећих захтјева:

а) обрада меса мора бити тако организована да се спријечи или што је могуће више смањи контаминација. У ту сврху, субјекти у пословању са храном морају осигурати да се коришћено месо:

1) одржава на температури од највише 4 °C за живину, 3 °C за јестиве кланичне производе и 7 °C за остало месо,

2) доноси у просторију за припремање поступно према потреби;

б) следећи захтјеви се примјењују на производњу мљевеног меса и месних припремака:

1) уколико Министарство не одобри откоштавање непосредно прије мљења, замрзнуто или дубоко замрзнуто месо које се употребљава за припремање мљевеног меса или месних припремака, мора се откостити прије замрзавања, а оно може бити ускладиштено само током ограниченог периода,

2) уколико се припрема од расхлађеног меса, мљевено месо се мора припремити:

- у року од највише три дана од дана клања ако се ради о живини,

- у року од највише шест дана од дана клања ако се ради о другим животињама, а не о живини или

- у року од највише 15 дана од клања животиња ако се ради о откоштеној, вакуумски упакованој говедини и телетини;

в) одмах након производње, мљевено месо и месни припремаци морају да се умотају и амбалажирају, те:

1) расхладе до унутрашње температуре од највише 2 °C за мљевено месо и 2 °C за месне приправке или

2) замрзну до унутрашње температуре од највише -18 °C,

3) температурни услови из подт. 1) и 2) ове тачке морају се одржавати током ускладиштења и превоза;

г) следећи захтјеви се примјењују на производњу и употребу машински откоштеног меса (МОМ) које се производи техникама које не мијењају структуру костију које се употребљавају за производњу машински откоштеног меса и у којем удио калцијума није значајно већи од онога у мљевеном месу:

1) сировине за откоштавање које потичу из кланице на лицу мјеста не смију бити старије од седам дана, у противном, сировине за откоштавање не смију бити старије од пет дана, а трупови перади не смију бити старији од три дана,

2) механичко откоштавање мора се обавити одмах након одвајања костију,

3) ако се не употријеби одмах по добијању, машински откоштено месо мора се умотати или амбалажирати, те раскладити до температуре од највише 2 °C или замрзнути до унутрашње температуре од највише -18 °C. Ови температурни услови морају се одржавати током ускладиштења и превоза,

4) ако је субјекат у пословању са храном обавио анализу која показује да машински откоштено месо задовољава микробиолошке критеријуме за мљевено месо, који су утврђени у складу са Правилником о хигијени хране, оно се смије употријебити у месним приправцима који очито нису намијењени за потрошњу без претходне топлинске обраде, те у месним производима,

5) машински откоштено месо за које је доказано да не задовољава критеријуме из подтачке 4) ове тачке смије се употребљавати једино за производњу топлински обрађених месних производа у објектима који су одобрени у складу са овим правилником;

д) следећи захтјеви примјењују се на производњу и употребу механички откоштеног меса произведеног техникама другачијим од оних које се спомињу у тачки г) ове главе:

1) сировине за откоштавање које потичу из кланице на лицу мјеста не смију бити старије од седам дана, у противном, сировине за откоштавање не смију бити старије од пет дана, а трупови живине не смију бити старији од три дана,

2) ако се механичко откоштавање не обавља одмах након одвајања костију, кости које садрже дијелове меса морају се складиштити и превозити при температури од највише 2 °C или ако су замрзнути, при температури од највише -18 °C,

3) кости које садрже дијелове меса, а које су добијене од замрзнутих трупова, не смију да се поново замрзну,

4) ако се не употријеби у року од једног часа од добијања, механички откоштено месо мора се одмах расхладити до температуре од највише 2 °C,

5) уколико се, након хлађења, машински откоштено месо не преради у року од 24 часа, оно мора да се замрзне у року од 12 часова од производње и у року од шест часова мора постићи унутрашњу температуру од највише -18 °C,

6) замрзнуто машинско откоштено месо мора да се умота или амбалажира прије ускладиштења или превоза, не смије да се складишти дуже од три мјесеца, а током ускладиштења и превоза мора се одржавати при температури од највише -18 °C,

7) механичко откоштено месо смије се употребљавати једино за производњу термички обрађених месних производа у објектима који су одобрени у складу са овим правилником;

е) након што се једном одмрзну, мљевено месо, месни приправци и машинско откоштено месо не смију се поново замрзавати.

ГЛАВА IV ОЗНАЧАВАЊЕ

1. Поред захтјева, у складу са прописима о општем декларирању или означавању упаковане хране, субјекти у пословању са храном морају обезбиједити испуњавање захтјева из тачке 2. ове главе и у оној мјери у којој то захтијевају прописи државе на чијој територији се производ ставља на тржиште.

2. Паковања која су намијењена испоруци крајњем потрошачу, а која садрже мљевено месо перади или копитара или месне приправке који садрже машински откоштено месо, морају имати ознаку на којој је наведено да се ти производи требају термички обрадити прије употребе.

ОДЈЕЛЈАК VI – МЕСНИ ПРОИЗВОДИ

1. Субјекти у пословању са храном морају осигурати да се при припремању месних производа не употребљава следеће:

- а) полни органи женки или мужјака, осим тестиса,
- б) мокраћни органи, осим бубрега и мјехура,
- в) хрскавица грклана, душника и екстралобуларних бронхија,
- г) очи и очни капци,
- д) спољни слушни ходник,
- ђ) рожевина,
- е) код живине: глава (осим кријесте и ушију, подвољка и меснатих израслина), једњак, вољка, цријева и полни органи.

2. Све месо, укључујући мљевено месо и месне приправке, које се употребљава за производњу месних производа мора испуњавати захтјева за свјеже месо. Мљевено месо и месни приправци који се употребљавају за производњу месних производа не морају испуњавати остале посебне захтјева из Одјелјка V овог прилога.

ОДЈЕЛЈАК VII – ЖИВИ ШКОЉКАШИ

1. Овај одјелјак се примјењује на живе шкољкаше. Изузимајући одредбе о прочишћавању, он се примјењује и на живе бодљаше, плашташе и морске пужеве. Одредбе о разврставању производних подручја утврђених у Дијелу А, Глава II овог одјелјка не примјењују се на морске пужеве који нису животиње које се хране преко филтера.

2. Главе од I до VIII примјењују се на животиње уловљене у производним подручјима које је Министарство разврстало у складу са прописом о организацији службених контрола производа животињског поријекла намијењених исхрани људи. Глава IX примјењује се на шкољкаше и чешљаче (pectinidae) уловљене изван тих подручја.

3. Главе V, VI, VIII и IX, те тачка 4. Главе VII примјењују се на малопродају.

4. Захтјеви овог одјелјка надопуњују захтјева утврђене Правилником о хигијени хране:

- а) ако се ради о пословима који се обављају прије доласка шкољкаша у отпремни центар или центар за прочишћавање, они надопуњују захтјева утврђене у Правилнику о хигијени хране,
- б) ако се ради о другим пословима, они надопуњују захтјева утврђене у Правилнику о хигијени хране.

ГЛАВА I ОПШТИ УСЛОВИ ЗА СТАВЉАЊЕ У ПРОМЕТ ЖИВИХ ШКОЉКАША

1. Живи шкољкаши смију се ставити на тржиште у сврху малопродаје једино преко отпремног центра, гдје се мора ставити идентификациона ознака у складу са Главом VII овог одјелјка.

2. Субјекти у пословању са храном смију прихватити серије живих шкољкаша једино ако су испуњени захтјеви везани уз документацију, који су утврђени у т. 3. до 7. ове главе.

3. Кад год субјект у пословању са храном премјешта серију живих шкољкаша из објекта у објекат, све до доласка серије у отпремни центар или објекат за прераду, серију мора пратити прописана пропратна документација.

4. Прописана пропратна документација мора бити написана на најмање једном службеном језику који је у употреби у Босни и Херцеговини и мора садржавати најмање оне податке који се наводе у даљем тексту:

а) ако се ради о серији живих шкољкаша која се шаље из производног подручја, прописана пропратна документација мора садржавати најмање следеће податке:

- 1) име и адресу сакупљача,
- 2) датум сакупљања/изловљавања,

3) локацију производног подручја описану што је могуће детаљније или означену бројчаном шифром,

4) здравствени статус производног подручја,

5) врсту и количину шкољкаша,

6) одредиште серије;

б) ако се ради о серији живих шкољкаша која се шаље из подручја за поновно полагање, прописана пропратна документација мора садржавати најмање оне податке који се наводе у тачки 4. подтачка а) ове главе, те следеће податке:

1) локацију подручја за поновно полагање,

2) трајање поновног полагања;

в) ако се ради о серији живих шкољкаша која се шаље из центра за прочишћавање, прописана пропратна документација мора садржавати најмање оне податке који се наводе у тачки 4. подтачка а) ове главе, те следеће податке:

1) адресу центра за прочишћавање,

2) трајање прочишћавања,

3) датуме на које је серија ушла и напустила центар за прочишћавање.

5. Субјекти у пословању са храном који шаљу серије живих шкољкаша морају попунити одговарајуће рубрике у прописаној попратној документацији, тако да то буде лако читљиво и да се не може мијењати. Субјекти у пословању са храном који примају серије морају при пријему серије на исправу отиснути печат са датумом или на други начин забиљежити датум прихвата.

6. Субјекти у пословању са храном морају чувати копију прописане попратне документације за сваку послану и примљену серију најмање 12 мјесеци од отпреме или пријема серије или онолико дуго колико одреди Министарство.

7. Уколико Министарство одобри, прописана пропратна документација није потребна:

а) ако особље које сакупља живе шкољкаше истовремено води и отпремни центар, центар за прочишћавање, подручје за поновно полагање или објекат за прераду који прима живе шкољкаше,

б) ако исти надлежни орган надзире све наведене објекте.

8. Субјекти посредници морају бити:

а) регистровани од Министарства као фирма за пословање са храном животињског поријекла која обавља примарну производњу, како је наведено у члану 6. овог правилника, ако немају просторе или ако имају просторе у којима само рукују живим шкољкама те их перу и складиште на собној температури, без груписања или одржавања или

б) одобрени од Министарства као фирма за пословање са храном животињског поријекла која обавља примарну производњу, како је наведено у члану 6. овог правилника, ако осим обављања дјелатности из тачке а) имају хладњачу или групишу или дијеле серије живих шкољка или спроводе одржавање или поновно урањање.

9. Субјекти посредници могу примати живе шкољке из производних подручја класификованих као А, Б или В из подручја за поновно полагање или од других субјеката посредника. Субјекти посредници могу слати живе шкољке:

а) из производних подручја класе А у отпремне центре или другим субјектима посредницима,

б) из производних подручја класе Б, само у центре за прочишћавање или објекте за прераду, односно другим субјектима посредницима,

в) из производних подручја класе В у објекте за прераду или другим субјектима посредницима који имају просторе.

ГЛАВА II ХИГИЈЕНСКИ ЗАХТЈЕВИ ЗА ПРОИЗВОДЊУ И САКУПЉАЊЕ/ ИЗЛОВЉАВАЊЕ ЖИВИХ ШКОЉКАША

Део А: Захтјеви за производна подручја

1. Сакупљачи могу сакупљати/изловљавати живе шкољкаше једино на производним подручјима која имају утврђену локацију и границе и које је министар разврстао, према потреби у сарадњи са субјектима у пословању са храном, у разреде А, Б или В у складу са прописом о организацији службених контрола производа животињског поријекла намијењених исхрани људи.

2. Субјекти у пословању са храном смију ставити на тржиште живе шкољкаше намијењене директној људској исхрани који су сакупљени/изловљени у производном подручју из разреда А, једино ако ти шкољкаши испуњавају захтјева из Главе V овог одјелјка.

3. Субјекти у пословању са храном смију ставити на тржиште живе шкољкаше намијењене људској исхрани који су сакупљени/изловљени у производном подручју из разреда Б, једино након њи-

хове обраде у центру за прочишћавање или након поновног полагања.

4. Субјекти у пословању са храном смију ставити на тржиште живе шкољкаше намијењене људској исхрани који су сакупљени/изловљени у производном подручју из разреда В, једино након што су они били током даљег периода поновно положени у складу са Дијелом В ове главе.

5. Након прочишћавања или поновног полагања, живи шкољкаши из производних подручја из разреда Б или В морају задовољавати све захтјеве из Главе V овог одјељка. Живи шкољкаши из тих подручја који нису били прочишћени или поново положени смију се послати у објекат за прераду у којем се морају обрадити да би се уклонили патогени микроорганизми (након што се, према потреби, у истом или другом објекту уклоне пијесак, муљ и благо). Допуштене методе обраде су:

- а) стерилизација у херметички затвореним контејнерима;
- б) термичка обрада, која укључује:

1) урањање у кипућу воду толико дуго колико је потребно да се унутрашња температура меса мекушца подигне на најмање 90 °C и одржавање те минималне температуре кроз периоде од најмање 90 секунди,

2) кување у времену од три до пет минута у затвореном простору у којем је температура између 120 °C и 160 °C, а притисак између 2 kg/cm² и 5 kg/cm², након чега се одваја љуштурска од меса, а месо замрзава до температуре од -20 °C у средишту производа,

3) излагање пари под притиском у затвореној посуди, при чему се морају испунити захтјеви у вези са временом кувања и унутрашњом температуром меса мекушца који су наведени под подтачком 1) ове тачке. Мора се примјенити призната методологија. Уједначена расподела топлоте мора се провјерити поступцима који се заснивају на принципима НАССР система.

6. Субјекти у пословању са храном не смију производити нити сакупљати/изловљавати живе шкољкаше у подручјима које Министарство није разврстало у разреде или која нису прикладна због здравствених разлога. Субјекти у пословању са храном морају узимати у обзир све битне податке везане за прикладност подручја за производњу и сакупљање/изловљавање, укључујући и податке добијене властитим контролама или од надлежног органа. Они морају користити и податке, нарочито оне о еколошким и временским условима, да би одредили одговарајући начин обраде сакупљених/изловљених серија.

Део Б: Захтјеви за сакупљање/изловљавање и руковање након сакупљања/изловљавања

Субјекти у пословању са храном који сакупљају/изловљавају живе шкољкаше или њима рукују одмах након сакупљања/изловљавања морају осигурати испуњавање следећих захтјева:

а) технике сакупљања/изловљавања и касније руковање не смију узроковати накнадну контаминацију или претјерано оштећење љуштуре или ткива живих шкољкаша нити довести до било какве промјене која би значајно утицала на могућност њиховог прочишћавања, прераде или поновног полагања. Субјекти у пословању са храном нарочито:

1) морају на одговарајући начин заштитити живе шкољкаше од дробљења, огреботина или вибрација,

2) не смију излагати живе шкољкаше екстремним температурама,

3) не смију поново урањати живе шкољкаше у воду која би могла узроковати додатну контаминацију,

4) ако се одржавање обавља на природним просторима, морају користити само она подручја која је надлежни орган сврстао у разред А;

б) превозна средства морају имати одговарајући одвод отпадних вода, морају бити опремљена тако да осигуравају најбоље могуће услове за преживљавање и морају пружати ефикасну заштиту од контаминације.

Део В: Захтјеви за поновно полагање живих шкољкаша

Субјекти у пословању са храном који поново полагају живе шкољкаше морају осигурати испуњавање следећих захтјева:

а) субјекти у пословању са храном смију користити само она подручја која је Министарство одобрило за полагање живих шкољкаша. Границе подручја морају бити јасно означене плутацама, стубовима или другим причвршћеним средствима. Да би се опасност од ширења контаминације свела на најмању могућу мјеру, мора постојати минимална удаљеност између појединих подручја за поновно полагање, као и између подручја за поновно полагање и производних подручја;

б) услови поновног полагања морају осигуравати оптималне услове за прочишћавање. Субјекти у пословању са храном нарочито:

1) морају да примјењују оне технике руковања живим шкољкашима намијењеним поновном полагању које шкољкашима омогућају поновно успостављање исхране путем филтрирања након урањања у природне воде,

2) не смију поново полагати живе шкољкаше тако густо да то онемогућаје прочишћавање,

3) морају држати живе шкољкаше уроњене у морску воду у подручју за поновно полагање током одговарајућег периода, које се утврђује зависно од температуре воде, при чему ти периоди морају трајати најмање два мјесеца, осим ако министар одобри краће периоде на основу анализе ризика коју је спровео субјект у пословању са храном,

4) морају осигурати да поједина мјеста за полагање унутар подручја за поновно полагање буду довољно одвојена да би се спријечило мијешање серија, те мора се користити систем "све унутра, све ван" тако да се нова серија не може унијети прије него се уклони цијела претходна серија;

в) субјекти у пословању са храном који руководе подручјима за поновно полагање морају, у сврху прегледа од стране Министарства, водити трајну евиденцију о поријеклу живих шкољкаша, периодима поновног полагања, коришћеним подручјима поновног полагања и каснијем одредишту серије након поновног полагања.

ГЛАВА III КОНСТРУКЦИЈСКИ ЗАХТЈЕВИ ЗА ОТПРЕМНЕ ЦЕНТРЕ И ЦЕНТРЕ ЗА ПРОЧИШЋАВАЊЕ

1. Објекти на копну морају бити смјештени на локацији која није угрожена поплавама због уобичајене високе плиме или отицања из околних подручја.

2. Базени и контејнери за воду морају испуњавати следеће захтјева:

а) унутрашње површине морају бити глатке, чврсте, непромочиве и морају се лако чистити,

б) морају бити тако изграђени да омогућају потпуно отицање воде,

в) сви отвори за довод воде морају се налазити на мјесту које спречава контаминацију воде.

3. Поред тога, у центрима за прочишћавање контејнери за прочишћавање морају одговарати количини и врсти производа који се прочишћавају.

ГЛАВА IV ХИГИЈЕНСКИ ЗАХТЈЕВИ ЗА ЦЕНТРЕ ЗА ПРОЧИШЋАВАЊЕ И ОТПРЕМНЕ ЦЕНТРЕ

Део А: Захтјеви за центре за прочишћавање

Субјекти у пословању са храном који прочишћавају живе шкољкаше морају осигурати испуњавање следећих услова:

а) прије прочишћавања живи шкољкаши се морају чистом водом испрати од муља и накупљене нечистоће;

б) рад система за прочишћавање мора омогућити живим шкољкашима да брзо успоставе и задрже исхрану путем филтрирања, да излуче остатке контаминације узроковане отпадним водама, да се поново не контаминирају и да након прочишћавања буду способне остати живе и у добром стању за паковање, складиштење и превоз прије стављања у промет;

в) количина живих шкољкаша који се прочишћују не смије премашивати капацитет центра за прочишћавање. Поступак прочишћавања живих шкољкаша мора непрекидно трајати толико дуго колико је потребно да се испуне здравствене норме из Главе V и микробиолошки критеријуми утврђени у складу са Правилником о хигијени хране;

г) уколико се у базену за прочишћавање налази више серија живих шкољкаша, оне морају припадати истој врсти, а трајање поступка мора се заснивати на времену потребном за серију која захтијева најдуже прочишћавање;

д) контејнери који се држе за држање живих шкољкаша у системима за прочишћавање морају бити направљени тако да омогућају проток чисте морске воде. Дебљина наслага живих шкољкаша не смије спријечити отварање љуштуре током прочишћавања;

ђ) у базену за прочишћавање у којем је у току прочишћавање живих шкољкаша не смију се држати ракови, рибе или друге морске врсте;

е) свако паковање које садржи прочишћене живе шкољкаше и које се шаље отпремном центру мора бити означено етикетом која потврђује да су сви шкољкаши прочишћени.

Део Б: Захтјеви за отпремне центре

Субјекти у пословању са храном који воде отпремне центре морају осигурати испуњавање следећих захтјева:

а) руковање живим шкољкашима, нарочито њихово одржавање, мјерење, паковање и амбалажирање не смије узроковати контаминацију производа или утицати на виталност мекушаца;

б) прије отпремања, љуштуре живих шкољкаша морају се темељито испрати чистом водом;

в) живи шкољкаши морају потицати из:

- 1) производног подручја из разреда А,
- 2) подручја за поновно полагање,
- 3) центра за процишћавање или
- 4) другог отпремног центра;

г) захтјеви који су утврђени у т. а) и б) ове главе примјењују се и на отпремне центре смјештене на бродовима. Мекушци којима се рукује у тим центрима морају потицати из производног подручја А или из подручја за поновно полагање.

ГЛАВА V ЗДРАВСТВЕНЕ НОРМЕ ЗА ЖИВЕ ШКОЉКАШЕ

1. Поред осигурања усклађености са микробиолошким критеријумима, субјекти у пословању са храном морају осигурати да живи шкољкаши који се стављају у промет за људску потрошњу испуњавају норму утврђене у овој глави.

2. Живи шкољкаши морају имати органолептичке особине својствене свјежим и виталним шкољкашима, љуштуре не смије бити прљава, морају имати одговарајући звук приликом перкусије и нормалну количину интравалвуларне течности.

3. Живи шкољкаши не смију садржавати морске биотоксине у укупним количинама (мјерено у цијелом тијелу или појединим јестивим дијеловима) које прелазе сљедеће граничне вриједности:

а) за биотоксине који узрокује парализу (Paralytic Shellfish Poison – PSP): 800 микрограма на килограм,

б) за отров који узрокује губитак памћења (Amnesic Shellfish Poison – ASP): 20 милиграма домоинске киселине на килограм,

в) за окадаинску киселину, динофизистоксине и пектенотоксине заједно: 160 микрограма еквивалента окадаинске киселине на килограм,

г) за јесотоксине: 3,75 милиграма еквивалента јесотоксина на килограм,

д) за азаспирациде: 160 микрограма еквивалента азаспирацида на килограм.

ГЛАВА VI УМОТАВАЊЕ И ПАКОВАЊЕ ЖИВИХ ШКОЉКАША

1. Каменице се морају умотавати или паковати тако да њихов конкавни дио љуштуре буде окренут према доле.

2. Сва паковања живих шкољкаша која напуштају центре испоруке или се шаљу другом центру испоруке морају бити затворена. Паковања живих шкољкаша намијењена директној малопродаји морају бити затворена све до продаје крајњем потрошачу.

ГЛАВА VII ИДЕНТИФИКАЦИОНА ОЗНАКА И ДЕКЛАРАЦИЈА

1. Декларација, укључујући и идентификациону ознаку, мора бити водоотпорна.

2. Поред општих захтјева у вези са идентификационом ознаком који су наведени у Прилогу II Одјелјак I, декларација мора садржавати и сљедеће податке:

а) врста шкољкаша (уобичајени назив и научни назив),

б) датум паковања, при чему се обавезно наводе дан и мјесец.

3. Одступајући од прописа о општем декларисању или означавању упаковане хране, рок трајања може се замијенити текстом: "Ове животиње морају бити живе у тренутку продаје".

4. Декларацију причвршћену на паковање живих шкољкаша који нису у појединачним паковањима директно намијењеним потрошачу трговац на мало мора чувати најмање 60 дана након што раздјели садржај паковања.

ГЛАВА VIII ОСТАЛИ ЗАХТЈЕВИ

1. Субјекти у пословању са храном који складиште и превозе живе шкољкаше морају осигурати да се оне чувају на температури која не утиче штетно на здравствену исправност хране или њихову виталност.

2. Након што се упакују за продају на мало и напусте отпремни центар, живи шкољкаши се не смију поново урањати у воду нити прскати водом.

ГЛАВА IX

ПОСЕБНИ УСЛОВИ ЗА ЧЕШЉАЧЕ (PECTINIDAE) И МОРСКЕ ПУЖЕВЕ КОЈИ СЕ НЕ ХРАНЕ ПРЕКО ФИЛТЕРА, ИЗЛОВЉЕНЕ ИЗВАН ПРОИЗВОДНИХ ПОДРУЧЈА КОЈА СУ РАЗВРСТАНА У ПРОИЗВОДНЕ РАЗРЕДЕ

Субјекти у пословању са храном који сакупљају/изловљавају чешљаче (pectinidae) и морске пужеве који се не хране преко филтера изван производних подручја разврстаних у разреде или који рукују тим чешљачима и морским пужевима морају испуњавати сљедеће услове:

а) чешљачи (pectinidae) и морски пуживи који се не хране преко филтера не смију се ставити у промет уколико нису сакупљени/изловљени у складу са Дијелом Б Главе II овог одјелјака и уколико не испуњавају норму утврђене у Глави V овог одјелјака, што се доказује системом самоконтрола;

б) поред тога, ако подаци добијени службеним програмима праћења стања омогућају Министарству да, по потреби у сарадњи са субјектима у пословању са храном, разврста риболовна подручја, одредбе Дијела А Главе II овог одјелјака по аналогiji примјењују се и на чешљаче (pectinidae);

в) чешљачи (pectinidae) и морски пуживи који се не хране преко филтера и намијењени исхрани људи смију се ставити на тржиште једино преко берзе риба, отпремног центра или објеката за прераду. Уколико рукују чешљачима (pectinidae) и морским пужевима који се не хране преко филтера, одговорна лица која воде такве објекте морају о томе обавијестити Министарство и, уколико се ради о отпремног центру, морају испуњавати одговарајуће услове из Главе III и Главе IV овог одјелјака;

г) субјекти у пословању са храном који рукују чешљачима (pectinidae) и живим морским пужевима који се не хране преко филтера морају да испуњавају:

1) услове у погледу документације која је прописана у т. 3. до 7. Главе I овог одјелјака, уколико су примјењиви. У том случају, у прописаној попутној документацији мора бити јасно наведена локација подручја на којем су чешљачи (pectinidae) и/или живи морски пуживи изловљени или

2) услове прописане ставом 2. Главе VI овог одјелјака, који се односе на затварање амбалаже са живим чешљачима (pectinidae) и живим морским пужевима намијењеним малопродаји, укључујући и услове из Главе VII овог одјелјака по питању идентификационих ознака и етикета.

ОДЈЕЉАК VIII – ПРОИЗВОДИ РИБАРСТВА

1. Овај одјелјак се не примјењује на шкољкаше, бодљаше, плашташе и морске пужеве уколико се стављају на тржиште у живом стању. Изузимајући Главу I и Главу II, овај одјелјак се примјењује на те животиње уколико се оне не стављају на тржиште у живом стању, и у том случају оне морају бити добијене у складу са Одјелјком VII овог прилога. Овај одјелјак се примјењује на одмрзнуте непрерађене производе рибарства и свјеже рибље производе у чију храну се додају адитиви у складу са важећим прописима.

2. Дијелови А, В и Г Главе III, Дио А Главе IV и Дио А Главе V овог одјелјака примјењују се у малопродаји.

3. Захтјеви из овог одјелјака надопуњавају захтјеве утврђене Правилником о хигијени хране:

а) ако се ради о објектима, укључујући бродове, који се баве примарном производњом и пратећим дјелатностима, они надопуњају захтјеве из Правилника о хигијени хране;

б) ако се ради о другим објектима, укључујући бродове, они надопуњају захтјеве из Правилника о хигијени хране;

в) у случају снабдијевања водом, они надопуњају захтјеве из Правилника о хигијени хране, а чиста морска вода може се користити за руковање и прање рибљих производа, производњу леда која се користи за расхлађивање производа рибарства и брзо хлађење љускара и мекушаца након кувања.

4. Одступајући од одредаба Правилника о хигијени хране не мора се односити на оператере који се баве малим обалним риболовом у складу са посебним прописима, који обављају своје активности у периодима краћим од 24 часа.

5. Уколико се ради о производима рибарства:

а) примарна производња обухвата узгој, риболов и сакупљање живих производа рибарства с циљем њиховог стављања на тржиште;

б) пратеће дјелатности обухватају све сљедеће дјелатности уколико се оне обављају на рибарском броду: клање, искрварење, уклањање главе, утробе и пераја, хлађење и умотавање, а оне укључују и:

1) превоз и складиштење производа рибарства чија се природа није суштински промијенила, укључујући живе производе рибарства, унутар рибогјилишта на копну,

2) превоз производа рибарства чија се природа није битно промијенила, укључујући живе производе рибарства, од мјеста производње до првог одређеног објекта.

ГЛАВА I ЗАХТЈЕВИ ЗА БРОДОВЕ

Субјекти у пословању са храном морају обезбиједити:

а) да бродови који се користе за скупљање/изловљавање производа рибарства из њиховог природног окружења или за њихову обраду или прераду након изловљавања, испуњавају конструкцијске захтјеве и захтјеве у погледу опреме који су утврђени у Дијелу I ове главе,

б) да послови који се обављају на бродовима буду обављени у складу са правилима која су утврђена у Дијелу II ове главе.

Дио I – Захтјеви у вези са конструкцијом и опремом

Дио А: Захтјеви за све бродове

1. Бродови морају бити осмишљени и конструисани тако да не узрокују контаминацију производа блатњавом водом, отпадним водама, димом, горивом, уљем, масноћом или другим штетним материјалима.

2. Површине са којима производи рибарства долазе у додир морају бити од одговарајућег, глатког материјала отпорног на корозију, који се лако чисти. Површински премаз мора бити чврст и нетоксичан.

3. Опрема и материјали који се употребљавају при раду са производима рибарства морају бити од материјала који је отпоран на корозију и који се лако чисти и дезинфикује.

4. Уколико бродови имају отвор за довод воде која се употребљава за рад са производима рибарства, он се мора налазити на мјесту које спречава контаминацију воде.

5. Бродови морају бити осмишљени и конструисани тако да не узрокују контаминацију производа рибарства каљужном водом, отпадним водама, димом, горивом, уљем, масноћом или другим штетним материјалима. Складишни простори, базени и спремници који се употребљавају за складиштење, хлађење или замрзавање незаштићених производа рибарства, укључујући производе намијењене за производњу хране за животиње, не смију се употребљавати за друге сврхе осим складиштења, хлађења или замрзавања тих производа, те леда или саламура који се употребљавају за те сврхе. У бродовима за превоз хлађеног терета одредбе које се примјењују на незаштићене производе рибарства примјењују се на све производе који се превозе.

Дио Б: Захтјеви за бродове који су изграђени и опремљени за чување свјежих производа рибарства дуже од 24 часа

1. Бродови који су изграђени и опремљени за чување свјежих производа рибарства дуже од 24 часа морају располагати складишним просторима, базенима и контејнерима за чување производа рибарства на температурама које су утврђене у Глави VII овог одјељка.

2. Складишни простори морају бити одвојени од машинског погона и просторија за посаду преградама које су довољне да спрјече сваку контаминацију ускладиштених производа рибарства. Складишни простори и контејнери који се употребљавају за чување производа рибарства морају осигуравати њихово очување у задовољавајућим хигијенским условима и, према потреби, осигуравати да вода која настаје отапањем леда не остане у додиру са производима.

3. На бродовима који су опремљени за хлађење производа рибарства у охлађеној чистој морској води базени морају имати уређаје за постизање уједначене температуре у цијелом базену. Тим се уређајима мора постићи таква брзина хлађења која осигурава да мјешавина рибе и чисте морске воде постигне температуру не већу од 3 °C шест часова након утовара и не више од 0 °C након 16 часова, те они морају омогућити праћење и, према потреби, биљежење температура.

Дио В: Захтјеви за бродове-хладњаче

Бродови-хладњаче морају да:

а) имају опрему за замрзавање одговарајуће снаге да би се температура могла брзо снизити и у средишту производа достићи температуру не вишу од -18 °C;

б) имају расхладну опрему довољне снаге за одржавање производа рибарства у складишним просторима на температури не вишој од -18 °C. Складишни простори морају да буду опремљени уређајем за биљежење температуре, смјештеном на мјесту на којем се може лако читавати, а сензор мјерача температуре мора се налазити у дијелу складишног простора у којем је температура највећа;

в) испуњавају захтјеве из Дијела Б тачка 2. ове главе, који се односе на бродове који су изграђени и опремљени за чување производа рибарства дуже од 24 часа.

Дио Г: Захтјеви за бродове-фабрике

1. Бродови-фабрике морају обавезно имати:

а) пријемни простор за прихват производа рибарства који је тако конструисан да се сваки следећи улов може одвојити од претходног. Тај простор мора се лако чистити и мора бити тако конструисан да штити производе од сунца или временских непогода и од сваког извора контаминације;

б) хигијенски систем преноса производа рибарства из пријемног у радни простор;

в) довољно велике радне просторе за припремање и прераду производа рибарства на хигијенски начин, који се лако чисте и дезинфикују и који су тако конструисани и уређени да спречавају сваку контаминацију производа;

г) довољно велике складишне просторе за готове производе који су тако направљени да се лако чисте. Уколико је на броду у функцији и јединица за прераду отпада, мора постојати посебни складишни простор намијењен чувању таквог отпада;

д) мјесто за складиштење амбалаже, одвојено од простора за припрему и прераду производа;

ђ) посебну опрему за одлагање отпада или производа рибарства који су неупотребљиви за људску исхрану, било директно у море или ако то околности захтијевају, у водоотпорне контејнере намијењене искључиво у ту сврху. Ако се отпад складишти и прерађује на броду с циљем његове санитације, у ту се сврху мора обезбиједити одвојени простор;

е) отвор за довод воде смјештен на мјесту које спречава контаминацију воде;

ж) опрему за прање руку особља које рукује неупакованим производима рибарства, са славинама које спречавају ширење контаминације.

2. Бродови-фабрике на којима се кувају, хладе и пакују ракови и мекушци не морају испуњавати услове из тачке 1. овог дијела уколико се на тим бродовима не обавља никаква друга обрада или прерада.

3. Бродови-фабрике на којима се производи рибарства замрзавају морају имати опрему која испуњава услове који су наведени у Дијелу В подт. а) и б) ове главе, утврђени за бродове-хладњаче.

Дио II – Хигијенски захтјеви

1. Дијелови брода или контејнери који се употребљавају искључиво за складиштење производа рибарства морају, за вријеме употребе, бити чисти и одржавани у добром и исправном стању. Они нарочито не смију бити онечишћени горивом или блатњавом водом.

2. Након што се смјесте на брод, производи рибарства се морају, што је могуће прије, заштити од контаминације и дјеловања сунчевих зрака и свих осталих извора топлоте.

3. Производима рибарства мора се руковати и морају се складиштити тако да се спрјечи њихово оштећење. Лица која са њима рукују смију употребљавати шиљасте инструменте за премјештање великих риба или риба које би их могле повриједити, под условом да се не оштети месо производа.

4. Производи рибарства, осим оних који се чувају живи, морају се охладити што је могуће прије, након утовара. Уколико хлађење није могуће, производи рибарства се морају искрцати што је прије могуће.

5. Ако се на броду рибама одсијеца глава и/или се обавља евисцерација, ти послови се морају обавити на хигијенски начин, што је прије могуће након улова, а производи се морају одмах и тељењито испрати. У том случају, унутрашњи органи и дијелови који би могли представљати опасност за јавно здравље морају се што је могуће прије уклонити и држати одвојено од производа намијењених исхрани људи. Јетра и икра намијењени исхрани људи морају се чувати на леду, на температури која је приближна температури топлења леда или се морају замрзнути.

6. Уколико се цијела риба која је предвиђена за конзервирање у лименкама замрзава у саламури, мора се постићи температура производа од највише -9 °C. Саламура не смије бити извор контаминације рибе.

ГЛАВА II ЗАХТЈЕВИ КОЈИ СЕ МОРАЈУ ИСПУНИТИ ТОКОМ И НАКОН ИСКРЦАВАЊА

1. Субјекти у пословању са храном који су одговорни за истовар и искрцавање производа рибарства са бродова морају:

а) осигурати да опрема за истовар и искрцавање која долази у додир са производима рибарства буде израђена од материјала који се лако чисти и дезинфикује, те да се одржава у исправном и чистом стању;

б) избјегавати контаминацију производа рибарства током истовара и искрцавања, нарочито осигуравајући:

1) да се истовар и искрцавање обавља брзо,
2) да се производи рибарства, без одгањања, ускладиште у заштићени простор на температури наведеној у Глави VII овог одјељка,

3) да се не употребљава опрема нити примјењују поступци који узрокују непотребно оштећење јестивих дијелова производа рибарства.

2. Субјекти у пословању са храном који су одговорни за берзе и велетржнице или њихове дијелове у којима се производи рибарства излажу на продају морају осигурати испуњавање следећих услова:

а) морају посједовати просторије за хладно складиштење задржаних производа рибарства, као и просторије за складиштење производа рибарства који су проглашени неупотребљивим за исхрану људи, које се могу закључати;

б) уколико Министарство захтијева, мора постојати одговарајуће опремљени простор који се може закључати или, ако је потребно, просторија намијењена искључиво за потребе ветеринарске инспекције;

в) у вријеме излагања или складиштења производа рибарства:

1) простори се не смију употребљавати у друге сврхе,

2) не смије се дозволити приступ возилима која испуштају издувне гасове који би могли штетно дјеловати на квалитет производа рибарства,

3) особе које имају приступ просторима не смију уносити друге животиње,

4) простори морају бити добро освијетљени да би се могле лакше обављати службене контроле.

3. Уколико се на броду не може обавити хлађење, свјежи производи рибарства, осим оних који се чувају живи, морају се охладити што је могуће прије након искрцавања, те ускладиштити на температури која је приближна температури топлења леда.

4. Субјекти у пословању са храном морају сарађивати са одговарајућим надлежним органима да би им омогућили обављање службених контрола у складу са прописом о организацији службених контрола производа животињског поријекла намијењених исхрани људи, нарочито у вези са процедурама обавјештавања о истовару производа рибарства, које надлежни орган може сматрати потребним.

ГЛАВА III

ЗАХТЈЕВИ ЗА ОБЈЕКТЕ, УКЉУЧУЈУЋИ И БРОДОВЕ, У КОЈИМА СЕ РУКУЈЕ ПРОИЗВОДИМА РИБАРСТВА

Субјекти у пословању са храном морају осигурати да се, према потреби, у објектима у којима се рукује производима рибарства испуњавају следећи услови.

Дио А: Захтјеви за свјеже производе рибарства

1. Ако се расхлађени, неупаковани производи не дистрибуирају, отпремају, припремају или прерађују одмах након допреме у објекат на копну, они се морају ускладиштити на леду у одговарајућем простору. Лед се мора обнављати онолико често колико је то потребно. Упаковани свјежи производи рибарства морају се охладити до температуре која је приближна температури топлења леда.

2. Поступци одсијецања главе и евисцерација морају се обављати на хигијенски начин. Уколико је са техничке и комерцијалне тачке гледишта могуће обавити евисцерацију, она се мора обавити што је могуће брже након улова или искрцавања производа. Одмах након ових поступака, производи се морају темељито испрати.

3. Поступци као што су филетирање или резање на комаде морају се обављати тако да се избјегне контаминација или онечишћење одрезака или комада. Одресци и комади не смију остати на радним столовима дуже него што је потребно за њихову припрему. Одресци и комади морају се умотати и, према потреби, упакovati. Након припреме морају се охладити што је могуће прије.

4. Контејнери који се употребљавају за отпрему или складиштење неупакованих припремљених свјежих производа рибарства који се чувају на леду морају осигуравати да вода која настаје отапањем леда не остане у додиру са производима.

5. Цијели и евисцерирани свјежи производи рибарства могу се превозити и складиштити у охлађеној води на броду. Након искрцавања, могу се наставити превозити у охлађеној води и превозити и из објекта аквакултуре док не стигну у први објекат на копну у којем се обавља свака друга дјелатност осим превоза или сортирања.

Дио Б: Захтјеви за замрзнуте производе

Објекти на копну у којима се замрзавају производи рибарства морају располагати опремом која испуњава захтјеве који су наве-

дени у т. а) и б) Дијелу В Главе I овог одјељка, утврђени за бродове-хладњаче.

Дио В: Захтјеви за производе рибарства добијене машинским откоштавањем меса

Субјекти у пословању са храном који производе производе рибарства добијене машинским откоштавањем меса морају осигурати испуњавање следећих услова:

а) сировине које се употребљавају морају испуњавати следеће услове:

1) за производњу производа рибарства добијене машинским откоштавањем меса смију се употребљавати једино цијеле рибе и кости након филетирања,

2) све сировине морају бити без унутрашњих органа;

б) поступак производње мора испуњавати следеће услове:

1) механичко откоштавање меса мора се обавити, без одгањања, након филетирања,

2) ако се употребљавају цијеле рибе, претходно им се морају извадити унутрашњи органи и морају се испрати,

3) након производње, производи рибарства добијени машинским откоштавањем меса морају се што је могуће прије замрзнути или додати у производ предвиђен за замрзавање или стабилизацијање.

Дио Г: Захтјеви који се односе на паразите

1. Субјекти у пословању са храном стављају на тржиште следеће рибе производе добијене од рибе (finfish) или главножаца, и то:

а) сирове производе рибарства намијењени конзумацији или

б) маринирани, усољени или другачије третиране производе рибарства, уколико третман није довољан за уништавање паразита способних за живот (вијабилних), морају обезбиједити да сирови материјал или крајњи производ прође третман замрзавања, тако да се униште вијабилни паразити који могу бити ризик по здравље конзумента.

2. За паразите, осим трематода, третман замрзавања се мора састојати од снижавања температуре у свим дијеловима производа за најмање:

а) $-20\text{ }^{\circ}\text{C}$ не мање од 24 часа или

б) $-35\text{ }^{\circ}\text{C}$ не мање од 15 часова.

3. Субјекти у пословању са храном не треба да спроводе третман замрзавања наведен у тачки 1. овог дијела за производе рибарства:

а) који су претходно прошли или су намијењени да прије конзумације прођу третман загријавања који уништава вијабилне паразите. У случају паразита, изузев трематода, производ се загријава тако да постигне температуру од $60\text{ }^{\circ}\text{C}$ и више у језгру производа, најмање један минут;

б) који се чувају као смрзнути производи рибарства довољно дуг период да уништи вијабилне паразите;

в) из дивљег улова, под условом да:

1) постоје епидемиолошки подаци који указују да риболовно подручје из којег потичу производи не представља ризик по здравље у погледу присуства паразита,

2) то дозволи Министарство;

г) који потиче из фармског узгоја риба, узгојених из ембриона и искључиво дијетално хранених, тако да не може садржавати вијабилне паразите који представљају ризик по здравље, те испуњавају један од следећих услова:

1) искључиво су узгојене у околини слободной од вијабилних паразита или

2) субјекат у пословању са храном је верификовао кроз процедуру, одобрену од стране надлежног органа, да производи рибарства не представљају ризик по здравље с обзиром на присуство вијабилних паразита.

4. Производе рибарства из става 1. овог дијела који се стављају у промет, осим када се достављају коначном потрошачу, мора пратити документ о обављеном третману замрзавања, који је издат од субјекта у пословању са храном и у којем се наводи врста третмана замрзавања који је прошао производ.

5. Прије стављања у промет производа рибарства наведених у тачки 3. подг. в) и г) овог дијела који не морају проћи третман замрзавања или за које није предвиђен третман прије конзумације за усмрћивање вијабилних паразита који угрожавају здравље, субјекат у пословању са храном мора обезбиједити да производи рибарства потичу из риболовног подручја или узгоја који је у складу са посебним условима из једне од тих подтачака. Ова одредба може бити наведена у комерцијалном документу или неком другом документу који прати рибу произвођача.

ГЛАВА IV

ЗАХТЈЕВИ ЗА ПРЕРАЂЕНЕ ПРОИЗВОДЕ РИБАРСТВА

Субјекти у пословању са храном морају обезбиједити усклађеност са сљедећим захтјевима у погонима, гдје се прерађују неки прерађени производи рибарства.

Део А: Захтјеви за кување ракова и мекушаца

1. Производи се након кувања морају брзо охладити. Ако се не примјењује никаква друга метода конзервирања, хлађење се мора наставити док се не постигне температура приближна температури топлења леда.

2. Љуска или љуштурса се мора уклањати на хигијенски начин, при чему се мора избјежавати контаминација производа. Ако се ти послови обављају ручно, радници морају посебно обратити пажњу на прање руку.

3. Након уклањања љуске или љуштуре, кувани производи морају се одмах замрзнати или што је могуће прије охладити до температуре утврђене у Глави VII овог одјелка.

Део Б: Услови за рибље уље намијењено исхрани људи

1. Сировине које се користе у припреми рибљег уља за исхрану људи морају:

а) долазити из објеката, укључујући бродове, регистрованих и одобренних у складу са Правилником о хигијени хране или у складу са одредбама овог правилника,

б) да потичу из рибљих производа који су употребљиви за исхрану људи и који су у складу са одредбама утврђеним у овом одјелку,

в) бити превезене и складиштене у хигијенским условима,

г) бити охлађене што је прије могуће и задржати температуру прописану у Глави VII овог одјелка.

2. Изузетно од тачке 1. подтачка г) овог дијела, субјекат у пословању са храном може да не замрзне рибље производе када цијеле производе рибарства користи директно у припреми рибљег уља за људску исхрану, а сировина је обрађена у року од 36 часова након утовара, под условом да испуњава критеријум свјежине и да вриједност за укупни испарљиви базни азот (TVB-N) непрерађених производа рибарства не прелази прописане границе утврђене посебним прописом.

3. Производни поступак за рибље уље мора осигурати да све сировине намијењене за производњу сировог рибљег уља подлијежу третману, укључујући, када је изводљиво, загријавања, пресовања, раздвајања, центрифугирања, обраде, рафинирања и прочишћавања прије стављања на тржиште за крајњег потрошача.

4. Под условом да су сировина и производни процес у складу са захтјевима који се примјењују на рибље уље намијењено за људску исхрану, субјект у пословању са храном може производити и складиштити у истом објекту рибље уље за људску исхрану и рибље уље и рибље брашно који нису намијењени за исхрану људи.

5. До доношења посебних прописа субјекти у пословању са храном морају осигурати усклађеност са постојећим прописима за рибље уље које се ставља на тржиште за крајњег потрошача.

ГЛАВА V

ЗДРАВСТВЕНИ СТАНДАРДИ ЗА ПРОИЗВОДЕ РИБАРСТВА

1. Поред тога што морају да задовоље микробиолошке критеријуме, субјекти у пословању са храном морају осигурати да производи рибарства који се стављају у промет и који су намијењени исхрани људи задовољавају стандарде утврђене у овој глави, зависно од природе производа или врсте.

Услови из Дијела Б и Дијела Г ове главе не примјењују се на све производе рибарства који се користе непосредно за припрему рибљег уља намијењеног за људску исхрану.

Део А: Органолептичка својства производа рибарства

Субјекти у пословању са храном морају обавити органолептичко испитивање производа рибарства. Овим испитивањем мора се проверити да ли производи рибарства испуњавају критеријуме свјежине.

Део Б: Хистамин

Субјекти у пословању са храном морају осигурати да границе које су утврђене за хистамин не буду прекорачене.

Део В: Укупни испарљиви азот

Непрерађени производи рибарства не смију се ставити у промет ако се хемијским испитивањима открије да су прекорачене границе које су утврђене за TVB-N и TMA-N.

Део Г: Паразити

Субјекти у пословању са храном морају осигурати да производи рибарства буду визуелно прегледани да би се прије њиховог стављања у промет открили видљиви паразити. Производе рибарства

који су видљиво нападнути паразитима субјекти у пословању са храном не смију ставити у промет за људску исхрану.

Део Д: Токсини штетни за јавно здравље

1. У промет се не смију стављати производи рибарства добијени од отровних риба из сљедећих породица: Tetraodontidae, Molidae, Diodontidae и Canthigasteridae. Свјежи, припремљени, смрзнати и прерађени рибли производи који припадају породици Gempylidae, посебно Ruvettus pretiosus и Lepidocybium flavobrunneum, могу се ставити на тржиште једино умотани/упаковани и морају на одговарајући начин бити означени тако да пружи информације потрошачу о методама припреме/кувања и о ризицима везаним за садржај материја са штетним утицајем на гастроинтестинални тракт. Научно име рибљих производа мора бити написано заједно са називом производа на декларацији.

2. Производи рибарства који садрже биотоксине, као што су цигуатоксини или токсини који изазивају мишићну парализу, не смију се стављати у промет. Уколико су производи рибарства добијени од шкољкаша, бодљаша, плашташа и морских пужева, смију се стављати у промет ако су произведени у складу са Одјелком VII овог прилога и ако удовољавају нормама утврђеним у тачки 3. Главе V Одјелка VII овог прилога.

ГЛАВА VI

УМОТАВАЊЕ И ПАКОВАЊЕ ПРОИЗВОДА РИБАРСТВА

1. Контејнери у којима се производи рибарства држе под ледом морају бити водоотпорни и осигурати да вода која настаје топлењем леда не остане у додиру са производима.

2. Смрзнати блокови припремљени на броду морају се на одговарајући начин умотати прије искрцавања.

3. Ако се производи рибарства умотавају на рибарском броду, субјекти у пословању са храном морају осигурати да материјал за умотавање:

а) не буде извор контаминације,

б) буде складиштен на такав начин да није изложен опасности од контаминације,

в) ако је намијењен за поновну употребу, мора се лако очистити и, према потреби, дезинфиковати.

ГЛАВА VII

СКЛАДИШТЕЊЕ ПРОИЗВОДА РИБАРСТВА

Субјекти у пословању са храном који складиште производе рибарства морају осигурати испуњавање сљедећих услова:

а) свјежи производи рибарства, одмрзнати непрерађени производи рибарства, те кувани и охлађени производи од ракова и мекушаца морају се одржавати на температури која је приближна температури топлења леда;

б) замрзнати производи рибарства морају се чувати при температури која у свим дијеловима производа износи највише -18°C . Међутим, цијеле рибе замрзнуте у саламури и намијењене производњи конзервиране хране могу се чувати на температури до -9°C ;

в) производи рибарства који се чувају живи морају се одржавати на температури и на начин који не утиче штетно на здравствену исправност хране и њихову животну способност.

ГЛАВА VIII

ПРЕВОЗ ПРОИЗВОДА РИБАРСТВА

Субјекти у пословању са храном који превозе производе рибарства морају испуњавати сљедеће услове:

а) производи рибарства се током превоза морају чувати на прописаној температури, а нарочито:

1) свјежи производи рибарства, одмрзнати непрерађени производи рибарства, те кувани и охлађени производи од ракова и мекушаца морају се одржавати на температури која је приближна температури топлења леда,

2) замрзнати производи рибарства, осим рибе замрзнуте у саламури и намијењене производњи конзервиране хране, морају се током превоза одржавати на уједначеној температури, која у свим дијеловима производа износи највише -18°C , уз допуштена краткотрајна одступања од највише 3°C ;

б) субјекти у пословању са храном не морају испуњавати захтјева из тачке а) подтачка 2) ове главе ако се замрзнати производи рибарства превозе из хладног складишта до одобреног објекта у којем ће се по доласку одмрзнати у сврху припремања и/или прераде, ако превоз траје кратко и ако то дозволи Министарство;

в) ако се производи рибарства држе на леду, вода која настаје топлењем леда не смије остати у додиру са производима;

г) производи рибарства који се намјеравају живи ставити у промет морају се превозити на начин који не утиче штетно на здравствену исправност хране и њихову животну способност.

ОДЈЕЉАК IX – СИРОВО МЛИЈЕКО, КОЛОСТРУМ,
ПРОИЗВОДИ ОД МЛИЈЕКА И ПРОИЗВОДИ НА БАЗИ
КОЛОСТРУМА

У смислу овог одјељка:

– колострум подразумева течни секрет млијечне жлијезде музне животиње, који се излучује три до пет дана након порођаја и богат је антибијелима и минералима, а претходи производњи сировог млијека;

– производи на бази колострума су производи који настају прерадом колострума или даљом прерадом таквих прерађених производа.

ГЛАВА I
СИРОВО МЛИЈЕКО И КОЛОСТРУМ – ПРИМАРНА
ПРОИЗВОДЊА

Субјекти у пословању са храном који производе или, зависно од случаја, прикупљају сирово млијеко и колострум дужни су осигурати испуњење захтјева из ове главе.

Дио I – Здравствени захтјеви за производњу сировога млијека и колострума

1. Сирово млијеко и колострум морају бити добијени од животиња:

а) које не показују симптоме заразних болести које се преносе на људе путем млијека и колострума,

б) које су у добром општем здравственом стању и које не показују знакове болести који би могли довести до контаминације млијека и колострума, а посебно које не пате ни од које упале полних органа са исцјетком, ентеритиса са проливом и грозницом или видљиве упале вимена,

в) које немају рана на вимену које би могле утицати на млијеко и колострум,

г) којима нису даване неодобрене материје или производи и које нису подвргнуте незаконитом лијечењу у смислу прописа о праћењу резидуа одређених материја у живим животињама и у производима животињског поријекла,

д) за које се након давања дозвољених производа или материја поштује каренца прописана за те производе или материје.

2. Посебно у погледу бруцелозе, сирово млијеко и колострум морају бити добијени од:

а) крава или бивола из стада који су слободни или службено слободни од бруцелозе, у складу са посебним прописима,

б) оваца или коза са газдинства које су службено слободне или слободне од бруцелозе, у складу са посебним прописима или

в) женки других врста осјетљивих на бруцелозу из стада које се редовно контролишу на болест у оквиру плана контрола које је одобрило Министарство.

3. У погледу туберкулозе, сирово млијеко и колострум морају бити добијени од:

а) крава или бивола из стада који су службено слободни од туберкулозе у складу са посебним прописима,

б) женки других врста осјетљивих на туберкулозу из стада које се редовно контролишу на болест у оквиру плана контрола који је одобрио надлежни орган,

в) уколико се козе узгајају заједно са кржавама, такве козе морају бити редовно контролисане и тестиране на туберкулозу.

4. Сирово млијеко животиња које не испуњавају захтјева из става 2. овог дијела може се употријебити уколико то одобри министар:

а) у случају крава или бивола који не реагују позитивно на тестове за туберкулозу или бруцелозу, те који не показују симптоме тих болести, након што је млијеко подвргнуто термичкој обради да би се утврдила негативна реакција на тест алкалне фосфатазе;

б) у случају оваца или коза које не реагују позитивно на тестове на бруцелозу или које су вакцинисане против бруцелозе као дио одобреног програма искорјењивања болести, те које не показују симптоме ове болести:

1) за производњу сира са периодом зрења од најмање два мјесеца или

2) пошто је млијеко подвргнуто термичкој обради да би се утврдила негативна реакција на тест алкалне фосфатазе;

в) у случају женки других врста без позитивне реакције на тестове на туберкулозу или бруцелозу и које не показују симптоме тих болести, али које припадају стаду у којем су бруцелоза или туберкулоза откривене након прегледа из става 2. тачка в) или става 3. тачка б) овог дијела, ако је то млијеко обрађено да би се обезбиједила његова здравствена исправност.

5. Сирово млијеко и колострум свих животиња које не испуњавају одговарајуће захтјева из т. 1. до 3. овог дијела, а посебно животиње са позитивном реакцијом на профилактичке тестове на туберкулозу и бруцелозу, у складу са посебним прописом, не смију се користити за исхрану људи.

6. Изолација заражених животиња или животиња за које се сумња да су заражене неком од болести из т. 1. и 2. овог дијела мора бити ефикасна да би се спријечило штетно дјеловање на млијеко и колострум других животиња.

Дио II – Хигијенски услови за газдинства на којима се производе млијеко и колострум

Дио А: Захтјеви за објекте и опрему

1. Опрема за мужу и објекти за складиштење, руковање или хлађење млијека и колострума морају бити смјештени и израђени на начин да се ограничи ризик од контаминације млијека и колострума.

2. Објекти за складиштење млијека и колострума морају бити заштићени од штеточина и довољно одвојени од објеката у којима се узгајају животиње, те имати одговарајућу опрему за хлађење ако је потребно испунити захтјева из Дијела Б овог дијела.

3. Површине опреме која долази у додир са млијеком и колострумом (прибор, контејнери, цистерне итд., намијењени за мужу, прикупљање или превоз) морају се лако очистити и, према потреби, дезинфиковати и одржавати у добром стању. То налаже употребу глатких површина, које се лако перу и које нису токсичне.

4. Површине се након употребе морају очистити и, према потреби, дезинфиковати. Након сваког превоза или низа превоза, гдје је период између истовара и сљедећег утовара кратак, али у сваком случају једном дневно, контејнери и цистерне за превоз млијека и колострума морају се прије поновне употребе опрати и дезинфиковати на одговарајући начин.

Дио Б: Хигијенски услови за мужу, сакупљање и превоз

1. Мужа се мора вршити на хигијенски начин, а притом је потребно осигурати:

а) да су прије саме муже сисе, виме и околни дијелови чисти,

б) да особа која обавља мужу испита млијеко и колострум сваке животиње ради провјере органолептичких или физичко-хемијских промјена или да се то изврши методом којом се постижу слични резултати, а да се млијеко и колострум са таквим промјенама не користе за исхрану људи,

в) да се млијеко и колострум животиња које показују клиничке знакове болести вимена користе за исхрану људи само у складу са упутама ветеринара,

г) идентификацију животиња којима се дају лијекови чији ће резидуи вјероватно бити пренесени у млијеко и колострум, те да се млијеко и колострум добијени од тих животиња прије истека прописане каренце не користе за исхрану људи,

д) да се купке или спрејеви за сисе користе само ако су одобрени или регистровани у складу са важећим прописима, да се мужу колострума обавља одвојено и да се не мијеша са сировим млијеком.

2. Одмах након муже млијеко и колострум морају се чувати на чистом мјесту израђеном и опремљеном на начин како би се избјегла контаминација:

а) у случају свакодневног сакупљања млијека се мора одмах охладити на температури од највише 8 °C или од највише 6 °C уколико се сакупљање млијека не обавља свакодневно,

б) колострум се мора чувати одвојено и потребно га је у случају свакодневног сакупљања одмах охладити на температури од највише 8 °C или од највише 6 °C уколико се сакупљање не обавља свакодневно или га замрзнути.

3. Током превоза потребно је одржавати хладни ланац, а по доласку у објекат температура млијека и колострума не смије бити виша од 10 °C.

4. Субјекти у пословању са храном не морају испунити захтјева у погледу температуре из т. 2. и 3. овог дијела, уколико млијеко испуњава критеријуме из Дијела III ове главе, или:

а) уколико се млијеко прерађује унутар два часа након муже или

б) уколико је виша температура неопходна из технолошких разлога повезаних са производњом одређених производа од млијека и уколико то одобри Министарство.

Дио Ц: Хигијена особља

1. Лица која обављају мужу и/или рукују сировим млијеком и колострумом морају носити прикладну чисту одјећу.

2. Лица која обављају мужу морају одржавати висок степен личне хигијене. Одговарајући простори морају бити доступни у

близини мјеста муже да би се особама које обављају мужу и рукују сировим млијеком и колострумом омогућило прање руку и дланова.

Део III – Критеријуми за сирово млијеко и колострум

1. Уколико није другачије прописано посебним прописима о квалитету млијека и производа од млијека, примјењују се критеријуми за сирово млијеко прописани у овом дијелу.

2. Критеријуми за колострум у погледу укупног броја микроорганизама, броја соматских ћелија или резидуа антибиотика одређују се у складу са посебним прописом.

3. На газдинствима на којима се производи млијеко потребно је испитати репрезентативни број узорака сировог млијека и колострума, који се прикупљају насумичним узорковањем, ради утврђивања усклађености са т. 5, 6. и 7. овог дијела у случају сировог млијека, те са постојећим прописаним критеријумима из тачке 2. овог дијела у случају колострума.

4. Испитивања обавља или се она обављају у његово име:

- субјекат у пословању са храном који производи млијеко,
- субјекат у пословању са храном који сакупља или прерађује млијеко,
- групе субјеката у пословању са храном или
- у оквиру програма надзора.

5. Субјекти у пословању са храном морају обезбиједити да сирово млијеко задовољава следеће критеријуме:

а) за сирово кравље млијеко:

Број микроорганизама (број колонија на подлози) на 30 °C (у 1 ml)	≤ 100.000 ^(*)
Број соматских ћелија (у 1 ml)	≤ 400.000 ^(**)

^(*) Геометријски просјек у току двомјесечног периода, са најмање два узорка мјесечно.

^(**) Геометријски просјек у току тромјесечног периода, са најмање једним узорком мјесечно, осим ако Министарство не одреди неку другу методологију која има у виду сезонска одступања у производним количинама.

б) за сирово млијеко других врста:

Број микроорганизама (број колонија на подлози) на 30 °C (у 1 ml)	≤ 1.500.000 ^(*)
---	----------------------------

^(*) Геометријски просјек у току двомјесечног периода, са најмање два узорка мјесечно.

6. Уколико је сирово млијеко других врста, осим крављег млијека, намијењено за производњу производа од сировог млијека поступком који не укључује термичку обраду, субјекти у пословању са храном дужни су предузети мјере да би осигурали да сирово млијеко испуни следеће критеријуме:

Број микроорганизама (број колонија на подлози) на 30 °C (у 1 ml)	≤ 500.000 ^(*)
---	--------------------------

^(*) Геометријска средина у току двомјесечног периода, са најмање два узорка мјесечно.

7. Субјекти у пословању са храном дужни су примјенити поступке којима се осигурава да се сирово млијеко не ставља на тржиште ако:

- садржи резидуе антибиотика у нивоима већим од нивоа одобрених за све материје у складу са посебним прописима или
- уколико укупна количина резидуа антибиотика премашује највећу допуштenu вриједност.

8. Уколико сирово млијеко не испуњава одредбе т. 3. или 4. овог дијела, субјекат у пословању са храном дужан је о томе извјестити Министарство и ветеринарску инспекцију, те предузети мјере којим ће се поправити стање.

ГЛАВА II

ЗАХТЈЕВИ ЗА ПРОИЗВОДЕ ОД МЛИЈЕКА И ПРОИЗВОДЕ НА БАЗИ КОЛОСТРУМА

Део I – Захтјеви у погледу температурног режима

1. Субјекти у пословању са храном дужни су да по пријему у објекат за прераду обезбиједи:

- да се млијеко брзо охлади до температуре од највише 6 °C,
- да се колострум брзо охлади до температуре од највише 6 °C или да остане у смрзнутом стању.

2. Млијеко и колострум се чувају на температури наведеној у тачки 1. подт. а) и б) овог дијела до прераде.

3. Субјекти у пословању са храном могу чувати млијеко и колострум на вишој температури уколико:

- прерада започиње одмах након муже или унутар четири сата од пријема млијека у објекту за прераду или
- Министарство одобри вишу температуру из технолошких разлога који су повезани са производњом одређених производа од млијека или производа на бази колострума.

Део II – Захтјеви за термичку обраду

1. Ако се сирово млијеко, колострум, производи од млијека или производи на бази колострума термички обрађују, субјекти у пословању са храном морају обезбиједити да то буде у складу са захтјевима из Правилника о хигијени хране. Нарочито морају обезбиједити, ако користе следеће производне поступке, усклађеност са следећим захтјевима:

а) поступак пастеризације, који укључује:

- високу температуру кроз кратко вријеме (најмање 72 °C у трајању од 15 секунди),
- ниску температуру кроз дуже вријеме (најмање 63 °C у трајању од 30 минута) или

3) било коју другу комбинацију времена и температуре која даје исти ефекат, тако да производи, гдје је примјенљиво, показују негативну реакцију на тест алкалне фосфатазе одмах након таквог поступка обраде;

б) обрада ултрависоком температуром (UHT) постигнута поступком који:

1) укључује континуирани проток топлоте на високој температури кроз кратко вријеме (не нижој од 135 °C у комбинацији са одговарајућим временом одржавања), тако да нема преживјелих микроорганизама или спора које би се могле развијати у обрађеном производу ако се држи у асептичкој затвореној посуди на собној температури,

2) обезбјеђује да производ остане микробиолошки стабилан након инкубације од 15 дана на температури од 30 °C у затвореној посуди или седам дана на 55 °C у затвореној посуди или након било које друге методе која доказује да је примјенљив начин термичке обраде одговарајући.

2. При одлучивању о томе треба ли сирово млијеко или колострум термички обрадити, субјекат у пословању са храном мора:

а) узети у обзир поступке одређене у складу са начелима НАССР у складу са одредбама Правилника о хигијени хране,

б) задовољавати свим захтјевима које у том погледу донесе Министарство при одобравању објеката или вршењу службених контрола у складу са одредбама прописа о организацији службених контрола производа животињског поријекла намијењених исхрани људи.

Део III – Критеријуми за сирово кравље млијеко

1. Субјекти у пословању са храном који производе производе од млијека морају непосредно прије термичке обраде и у прихватљивом периоду, одређеном на основу начела НАССР, иницирати поступке који обезбјеђују да:

а) сирово кравље млијеко које се употребљава за припрему производа од млијека при 30 °C има укупан број микроорганизама мањи од 300.000 у ml,

б) термички прерађено кравље млијеко које се употребљава за производњу производа од млијека при 30 °C има укупан број микроорганизама мањи од 100.000 у ml.

2. Када млијеко не задовољава критеријуме који су утврђени у тачки 1. овог дијела, субјекат у пословању са храном мора обавијестити Министарство и ветеринарску инспекцију, те предузети мјере да поправи стање.

ГЛАВА III

УМОТАВАЊЕ И ПАКОВАЊЕ

Паковања намијењена потрошачу морају се затворити одмах након пуњења у објекту у којем се обавља последња термичка обрада течних производа од млијека и производа на бази колострума, и то помоћу уређаја за затварање који спречава контаминацију. Систем затварања мора да буде такав да послје отварања остаје јасан, лако провјерљив доказ да је паковање отворено.

ГЛАВА IV

ДЕКЛАРИСАЊЕ

1. Поред захтјева из прописа о општем декларисању или означавању упаковане хране, на декларацији морају бити јасно наведене:

а) ријечи: “сирово млијеко” ако се ради о сировом млијеку намијењеном за директну људску потрошњу;

1) ријечи: “направљено од сировог млијека” ако се ради о производима направљеним на бази сировог млијека, при чему производни поступак не обухвата никакву термичку обраду или било какву физичку или хемијску обраду,

2) ријеч: “колострум” у случају колострума,

3) ријечи: “направљено од колострума” ако се ради о производима на бази колострума.

2. Захтјеви из тачке 1. ове главе примјењују се на производе намијењене малопродаји. Израз “декларисање” обухвата свако паковање, документацију, обавјештење, етикету, прстен или привјесак који иду уз производ или се односи на те производе.

ГЛАВА V

ИДЕНТИФИКАЦИОНА ОЗНАКА

Одступајући од захтјева из Прилога II Одјелак I овог правилника:

а) уместо да на омоту или паковању буде наведен број одобрења објекта, идентификациона ознака може упућивати гдје се на паковању или амбалажи налази број одобрења објекта,

б) ако се ради о боцама за виšekратну употребу, на идентификационој ознаци може бити наведена само шифра земље пошиљаоца и број одобрења објекта.

ОДЈЕЛАК X – ЈАЈА И ПРОИЗВОДИ ОД ЈАЈА

ГЛАВА I

ЈАЈА

1. У производним просторијама и до продаје потрошачу јаја морају бити чиста, сува, без страног мириса, добро заштићена од удара и не смију бити изложена директној сунчевој свјетлости.

2. Јаја се морају складиштити и превозити до продаје крајњем потрошачу при температури, по могућности константној, која највише одговара, да би се обезбиједила оптимална очуваност њихових хигијенских особина, осим ако министар не нареди другачије.

3. Јаја морају да се доставе крајњем потрошачу најкасније 21 дан од дана ношења.

ГЛАВА II

ПРОИЗВОДИ ОД ЈАЈА

Дио I – Захтјеви за објекте

Субјекти у пословању са храном морају обезбиједити да објекат за производњу производа од јаја буде тако изграђен, распоређен и опремљен да обезбиједи одвојено обављање следећих послова:

а) прање, сушење и дезинфекцију прљавих јаја, ако се ти послови обављају,

б) лупање јаја, сакупљања њихове садржине и отклањање дијелова љуске и мембрана,

в) послови који нису наведени у т. а) и б) овог дијела.

Дио II – Сировине за израду производа од јаја

Субјекти у пословању са храном морају обезбиједити да сировине које се користе за производњу производа од јаја задовољавају следеће захтјеве:

а) љуске јаја која се употребљавају за производњу производа од јаја морају да буду потпуно развијене и не смију бити напукле. Напукла јаја смију се користити за производњу производа од јаја или меланжа уколико их објекат у коме се обавља производња или центар за паковање директно достави одобреном објекту за прераду производа од јаја или меланжа, гдје се она морају разбити што је прије могуће;

б) течна јаја добијена у објекту одобреном у ту сврху могу се користити као сировина. Течна јаја морају да се добију у складу са условима из т. а), б), в), г) и е) Дијела III ове главе.

Дио III – Посебни хигијенски захтјеви за израду производа од јаја

Субјекти у пословању са храном морају обезбиједити да се сви послови спроводе на начин којим ће се избјећи контаминација током производње, руковања и складиштења производа од јаја, а нарочито морају обезбиједити испуњавања следећих захтјева:

а) јаја се не смију разбијати ако нису чиста и сува;

б) јаја се морају разбити на начин којим се контаминација своди на најмању мјеру, нарочито обезбјеђивањем адекватне одвојености тог посла од других послова. Напукла јаја се морају обрадити што је прије могуће;

в) јајима која нису добијена од кокошки, ћурки или од бисерки мора се руковати одвојено и она се морају прерађивати одвојено. Сва опрема мора бити очишћена и дезинфикована прије почетка прераде јаја добијених од кокошки, ћурки или бисерки;

г) садржај јајета не смије се добити центрифугирањем или дробљењем јајета, нити се из празних љуски центрифугирањем смије водити остатак бјеланца за исхрану људи;

д) послје лупања, сваки дио течног јајета мора се што је могуће прије прерадити да би се елиминисали или на прихватљив ниво смањили микробиолошки ризици. Серија која је недовољно прерађена може се одмах поново прерадити у истом објекту, ако том прерадом постаје погодна за исхрану људи. Ако се сматра да серија није погодна за исхрану људи, она се мора денатурисати тако да се не може користити за исхрану људи;

ђ) није потребна прерада бјеланца намијењеног за производњу сувог или кристалисаног албумина који је намијењен термичкој обради;

е) ако се не прераде одмах послје лупања, течна јаја се морају складиштити при температури од највише 4 °C или у замрзнутом стању. Период складиштења на температури од 4 °C прије прераде не смије трајати дуже од 48 часова. Међутим, ови захтјеви нису примјениви на производе из којих ће се одвојити шећер, ако се поступак обави што је прије могуће;

ж) производи који нису тако стабилизирани да се могу чувати на собној температури морају се охладити на највише 4 °C. Производи намијењени за замрзавање морају се замрзнути одмах послје прераде.

Дио IV – Аналитичке спецификације

1. Концентрација 3-хидрокси-бутерне киселине не смије бити већа од 10 mg/kg у сувој материји код немодификованог производа од јаја.

2. Садржај млијечне киселине код сировине за производњу производа од јаја не смије бити већи од 1g/kg суве материје. За ферментисане производе та вриједност мора бити вриједност евидентирана прије процеса ферментације.

3. Количина остатака љуски, мембрана јаја и других дијелова у прерађеном производу од јаја не смије бити већа од 100 mg/kg производа од јаја.

Дио V – Декларација и идентификациона ознака

1. Поред општих захтјева за стављање идентификационих ознака који су наведени у Прилогу II Одјелак I овог правилника, пошиљке производа од јаја које нису намијењене за малопродају, већ ће се употребљавати као састојци за производњу другог производа, морају имати декларацију са наведеном температуром на којој се производи од јаја морају чувати и период током којег се тиме може обезбиједити њихова очуваност.

2. Ако се ради о течним јајима, декларација из тачке 1. овог дијела мора садржавати и ријечи: “непастеризовано течно јаје – обрадита на одредишту”, са назначеним датумом и часом лупања.

ОДЈЕЛАК XI – ЖАБЉИ БАТАЦИ И ПУЖЕВИ

Субјекти у пословању са храном који припремају жабље батаци или пужеве за исхрану људи морају обезбиједити испуњавање следећих захтјева:

а) жабе и пужеве морају да се убијају у објектима изграђеним, постављеним и опремљеним за ту намену;

б) објекти у којима се припремају жабљи батаци морају да имају резервисану просторију намијењену искључиво складиштењу и прању живих жаба, као и за њихово клање и искварање. Ова просторија мора да буде физички одвојена од просторије за прераду;

в) жабе и пужеве који угину на неки други начин, осим убијања у објекту, не смију да се припремају за исхрану људи;

г) жабе и пужеве морају се подвргнути органолептичком прегледу који се обавља узимањем узорка. Ако овај преглед покаже да они могу да представљају неки ризик, не смију се користити за исхрану људи;

д) одмах послје припреме, жабљи батаци морају се потпуно опрати текућом водом за пиће и одмах охладити на температури која је близу температуре топљења леда, замрзнути или прерадити;

ђ) послје убијања, пужевима се мора уклонити хепатопанкреас, уколико би представљао ризик и не смије се употребити за исхрану људи;

е) захтјеви утврђени у т. а), в) и ђ) примјењују се и на све остале пужеве из породица Helicidae, Hygromiidae или Sphincterochilidae ако су намијењени исхрани људи;

ж) захтјеви утврђени у т. од а) до д) примјењују се на жабље батаци животиња из рода Pelophylax из породице Ranidae, те родова Fejervarya, Limnonectes и Hoplobatrachus из породице Dicroglossidae ако су намијењени исхрани људи.

ОДЈЕЉАК XII – ТОПЉЕНА ЖИВОТИЊСКА
МАСТ И ЧВАРЦИ

ГЛАВА I
ЗАХТЈЕВИ КОЈИ СЕ ОДНОСЕ НА ОБЈЕКТЕ ЗА
САКУПЉАЊЕ ИЛИ ПРЕРАДУ СИРОВИНА

Субјекти у пословању са храном морају обезбиједити да објекти у којима се сакупљају или прерађују сировине за производњу топљене животињске масти и чварака задовољавају следеће захтјева:

а) центри за сакупљање сировина и превоз до објеката за прераду морају располагати просторијама и опремом за складиштење сировина на температури од највише 7 °С;

б) сваки објекат за прераду мора да има:

1) просторију и опрему за хлађење,

2) просторију за отпрему, осим ако се из објеката не отпрема топљена животињска маст само у цистернама,

3) гдје је то потребно, одговарајућу опрему за припрему производа који се састоје од топљене животињске масти измијешане са другим прехранбеним производима и/или зачинима;

в) међутим, просторије за хлађење које су прописане у т. а) и б) подтачка 1) ове главе нису потребне ако организација снабдијевања сировина гарантује да се оне никада не складиште или превозе без активног хлађења и на други начин него што је то предвиђено у тачки а) подтачка 4) Главе II овог одјелка.

г) топљена животињска маст, у зависности од врсте, мора испуњавати следеће стандарде:

	Преживари			Свиње			Друга животињска маст	
	Јестиви лој		Лој за рафинисање	Јестива маст		Сало и друга маст за рафинисање	Јестиве	За рафинисање
	Лој (премиер јус) ⁽¹⁾	Остало		Маст ⁽²⁾	Остало			
Слободне масне киселине (m/m % олеинска киселина), максимално	0,75	1,25	3	0,75	1,25	2	1,25	3
Пероксидни број (максимално)	4 meq/kg	4 meq/kg	6 meq/kg	4 meq/kg	4 meq/kg	6 meq/kg	4 meq/kg	10 meq/kg
Укупне нераствориве нечистоће	Максимум 0,15%			Максимум 0,5%				
Мирис, окус, боја	Нормални							

⁽¹⁾ Топљена животињска маст добијена топљењем свјеже масти на ниској температури са срца, трбушне марамице, бубрега и мезентерија говеда и маст из просторија за расијецање.

⁽²⁾ Топљена животињска маст добијена од масног ткива свиња.

д) чварци намијењени за исхрану људи морају се складиштити у складу са следећим температурним захтјевима:

1) када се чварци топе на температури не вишој од 70 °С, морају да се складиште:

а) на температури не вишој од 7 °С на период не дужи од 24 часа или

б) на температури не вишој од –18 °С;

2) када су чварци топљени на температури вишој од 70 °С и имају садржај влаге од 10% (m/m) или више, морају да се складиште:

а) на температури не вишој од 7 °С на период не дужи од 48 часова или према другим комбинацијама температуре и времена која даје исте резултате или

б) на температури не вишој од –18 °С;

3) када се чварци топе на температури вишој од 70 °С и имају садржај влаге мањи од 10% (m/m), не постоје посебни захтјеви.

ОДЈЕЉАК XIII – ОБРАЂЕНИ ЖЕЛУЦИ, МЈЕХУРИ И ЦРИЈЕВА

Субјекти у пословању са храном који обрађују желуце, мјехуре и цријева морају обезбиједити испуњавање следећих захтјева:

а) животињска цријева, мјехури и желуци смију се ставити на тржиште само ако:

1) потичу од животиња које су заклане у кланици и за које је установљено да су употребљиве за исхрану људи послје анте мортем и пост мортем прегледа,

2) су сољени, термички обрађени или сушени,

3) су послје обраде из подтачке 2) ове тачке предузете ефикасне мјере за спречавање накнадне контаминације;

б) обрађени желуци, мјехури и цријева који се не могу чувати на собној температури морају се до њиховог отпремања скла-

ГЛАВА II
ХИГИЈЕНСКИ ЗАХТЈЕВИ ЗА ПРИПРЕМАЊЕ ТОПЉЕНЕ
ЖИВОТИЊСКЕ МАСТИ И ЧВАРАКА

Субјекти у пословању са храном који припремају топљену животињску маст и чварке морају обезбиједити испуњавање следећих захтјева:

а) сировине морају да:

1) потичу од животиња закљаних у кланици, а које су на основу анте мортем и пост мортем прегледа проглашене употребљивим за исхрану људи,

2) се састоје од масног ткива или костију, које садрже што је могуће мање крви и нечистоћа,

3) потичу из објеката који су регистровани или одобрени у складу са одредбама Правилника о хигијени хране или у складу са овим правилником,

4) буду превезене и складиштене до топљења, у хигијенским условима и на унутрашњој температури од највише 7 °С. Међутим, сировине могу бити складиштене и превезене без активног хлађења уколико се топе у року од 12 часова од када су добијене;

б) током топљења је забрањена употреба растварача;

в) када маст за рафинисање задовољава стандарде који су утврђени у тачки г) ове главе, топљена животињска маст припремљена у складу са т. а) и б) ове главе може се рафинисати у истом објекту или у другом објекту с циљем да се побољша физички и хемијски квалитет;

диштити охлађени у просторијама које су за то намијењене. Производи који нису сољени или сушени морају се чувати на температури не вишој од 3 °С.

ОДЈЕЉАК XIV – ЖЕЛАТИН

1. Субјекти у пословању са храном који производе желатин морају обезбиједити испуњавање захтјева ове главе.

2. У смислу овог дијела, "штављење" значи повећавање тврдоће коже уз употребу биљних агенаса за штављење, соли хрома или других материја као што су соли алуминијума, соли жељеза, соли силицијума, алдехиде и хиноне или других синтетичких агенаса за штављење.

ГЛАВА I
ЗАХТЈЕВИ ЗА СИРОВИНЕ

1. За производњу желатина намијењеног за употребу у храни смију се користити следеће сировине:

а) кости, осим специфичног ризичног материјала, како је дефинисано Законом о нуспроизводима животињског поријекла,

б) коже преживара из узгоја,

в) свињске коже,

г) коже живине,

д) тетиве и жиле,

ђ) коже слободно живуће дивљачи,

е) рибље коже и кости.

2. Забрањена је употреба коже која је подвргнута било ком поступку штављења, без обзира на то да ли је овај процес окончан.

3. Сировине набројане у тачки 1. подт. а) до е) ове главе морају да потичу од животиња које су заклане у кланици и за чије је трупове установљено да су употребљиви за исхрану људи послје

анте мортем и пост мортем прегледа или ако се ради о кожи ловне дивљачи од животиња које су проглашене употребљивим за исхрану људи.

4. Сировине које нису биле подвргнуте никаквом другом поступку конзервирања, осим хлађења, замрзавања или брзог замрзавања, морају да долазе из објеката регистрованих или одобрених у складу са одредбама Правилника о хигијени хране или у складу са овим правилником. Уколико су обрађене, сировине смију се употребљавати:

а) кости осим специфичног ризичног материјала дефинисаног прописима о нуспроизводима животињског поријекла из објеката које контролише Министарство и који су уписани у регистар, те које су подвргнуте једном од следећих поступака обраде:

- мрвљењу у комаде од отприлике 15 mm и одмашћивању врућом водом на температури од најмање 70 °C током најмање 30 минута, најмање 80 °C током најмање 15 минута или најмање 90 °C током најмање 10 минута те затим одвајању, прању и сушењу најмање 20 минута на струји врућег ваздуха са почетном температуром од најмање 350 °C или током 15 минута на струји врућег ваздуха са почетном температуром већом од 700 °C,

- сушењу најмање 42 дана на просјечној температури од најмање 20 °C,

- обради киселином тако да рН вриједност у средишту остане мања од шест најмање један час прије сушења;

б) коже преживара из узгоја, свињске коже, коже живине и коже слободно живуће дивљачи из објеката које контролише Министарство и који су уписани у регистар те које су подвргнуте једном од следећих поступака обраде:

- лужењу како би се постигла рН вриједност у средишту > 12 након чега слиједи сољење током најмање седам дана,

- сушењу најмање 42 дана на температури од најмање 20 °C,

- обради киселином тако да рН вриједност у средишту остане мања од пет најмање један час,

- лужењу цијеле коже при рН вриједности > 12 током најмање осам часова;

в) кости осим специфичног ризичног материјала дефинисаног прописима о нуспроизводима животињског поријекла, коже преживара из узгоја, свињске коже, коже живине, рибе коже и коже слободно живуће дивљачи које су прошле било коју другу обраду осим оне наведене у т. а) или б) и које потичу из објеката у складу са одредбама Правилника о хигијени хране или у складу са овим правилником-

г) обрађене сировине наведене у тачки б) морају потицати:

- од домаћих преживара и преживара из узгоја, свиња и живине који су заклани у клаоници и за које је анте мортем и пост мортем прегледом утврђено да су прикладни за исхрану људи или

- од убијене слободно живуће дивљачи за чије је трупове пост мортем прегледом утврђено да су прикладни за прехрану људи.

5. Центри за прикупљање и штављење могу да испоручују сировине за производњу желатина намијењеног за исхрану људи уколико им министар посебно одобри у ту сврху и ако они испуњавају следеће захтјеве:

а) морају да имају просторије за складиштење са чврстим подовима и глатким зидовима који се лако чисте и дезинфикују и, тамо где је потребно, просторије за хлађење,

б) складишта се морају одржавати у задовољавајућем чистом и исправном стању, тако да не представљају извор контаминације за сировине,

в) ако се у тим просторијама складиште и/или прерађују сировине које не испуњавају захтјеве из ове главе, оне морају бити одвојене од сировина које испуњавају захтјеве из ове главе током цијелог периода примања, складиштења, прераде и отпремања.

ГЛАВА II

ПРЕВОЗ И СКЛАДИШТЕЊЕ СИРОВИНА

1. На мјесту идентификационе ознаке предвиђене у Прилогу II Одјелјак I овог правилника, у току превоза код испоруке центру за прикупљање или штављење и објекту за прераду желатина, сировине мора пратити документ у којем се наводи објекат поријекла и који садржи податке који су наведени у Додатку овог прилога.

2. Сировине морају да се превозе у складиште охлађене или замрзнуте, осим ако се прерађују у року од 24 часа од почетка превоза. Међутим, одмашћене и сушене кости или коштаног ткива, сољене, сушене и кречом обрађене коже и коже третиране базом или киселином смију се превозити и складиштити на собној температури.

3. Након ветеринарских прегледа, сировине за производњу колагена за исхрану људи, за које је потребан сертификат здравља животиња, морају се директно превести у одређени објекат. Пре-

дузеће се све мјере предострожности, укључујући сигурно одлагање нуспроизвода животињског поријекла, отпада, неупотријебљеног материјала или вишка материјала, како би се избјегли ризици од ширења болести на животиње.

ГЛАВА III

ЗАХТЈЕВИ КОЈИ СЕ ОДНОСЕ НА ПРОИЗВОДЊУ ЖЕЛАТИНА

1. Производња желатина мора обезбиједити да:

а) сав коштани материјал преживара који потиче од животиња рођених, одгајаних или закланих у државама или регијама са контролисаним или неодређеним ризиком у односу на БСЕ (бовина спонгиоформна енцефалопатија) мора да се подвргне процесу којим се обезбјеђује да сав коштани материјал буде фино здробљен и одмашћен топлотом водом и третиран разријеђеном хлороводичном киселином (при минималној концентрацији од 4% и рН < 1,5) током периода од најмање два дана. Након овог третмана примјењује се:

1) алкална обрада раствором засићеног креча (рН > 12,5) у току периода од најмање 20 дана термичке обраде од најмање 138 °C у трајању од најмање четири секунде или

2) третман са киселином (рН < 3,5) у трајању од најмање 10 часова, са термичком обрадом од најмање 138 °C у трајању од најмање четири секунде или

3) поступак температуре и притиска у трајању од најмање 20 минута са засићеном паром од 133 °C и на више од 3 бара или

4) било који други одобрени еквивалентни поступак;

б) друге сировине буду подвргнуте обради са киселином или базом иза које слиједи једно или више испирања. Након тога се мора прилагодити рН. Желатин се мора екстраховати једнократним или узастопним вишестратним термичким обрадама, након чега слиједи прочишћавање помоћу филтрирања и стерилизације.

2. Субјекат у пословању са храном може производити и складиштити желатин намијењен за исхрану људи и желатин који није намијењен за исхрану људи у истом објекту, уколико сировине и производни поступак испуњавају захтјеве везане за желатин намијењен за исхрану људи.

ГЛАВА IV

ЗАХТЈЕВИ ЗА ГОТОВЕ ПРОИЗВОДЕ

Субјекти у пословању са храном морају обезбиједити да желатин буде у складу са граничним вриједностима резидуа утврђених у следећој табели.

Резидуе	Граница
As	1 ppm
Pb	5 ppm
Cd	0,5 ppm
Hg	0,15 ppm
Cr	10 ppm
Cu	30 ppm
Zn	50 ppm
SO ₂ (Европска фармакопеја из 2005)	50 ppm
H ₂ O ₂ (Европска фармакопеја из 2005)	10 ppm

ГЛАВА V

ДЕКЛАРИСАЊЕ

Омот и паковање који садрже желатин морају садржавати ријечи: "желатин намијењен за исхрану људи" са назначеним роком трајања.

ОДЈЕЉАК XV – КОЛАГЕН

1. Субјекти у пословању са храном који производе колаген морају обезбиједити испуњавање захтјева из овог одјелјка.

2. За потребе овог одјелјка користи се следећа дефиниција:

– "штављење" значи отврдњавање коже уз употребу биљних агенаса за штављење, соли хрома или других супстанци као што су соли алуминијума, соли жељеза, соли силицијума, алдехиде и хиноне или других синтетичких агенаса за штављење.

ГЛАВА I

ЗАХТЈЕВИ ЗА СИРОВИНЕ

1. За производњу колагена намијењеног за употребу у храни смију се употребљавати следеће сировине:

а) кости, осим специфицираног ризичног материјала како је дефинисано Правилником којим се утврђују мјере за спречавање, контролу и искорјењивање трансмисивних спонгиоформних енцефалопатија,

- б) кожа преживара из узгоја,
- в) свињска кожа,
- г) кожа живине,
- д) тетиве и жиле,
- ђ) кожа слободно живуће дивљачи,
- е) рибаља кожа и кости.

2. Забрањена је употреба коже ако је била подвргнута неком процесу штављења, без обзира на то да ли је овај процес окончан.

3. Сировине набројане у тачки 1. подт. а) до д) ове главе морају да потичу од животиња које су заклане у кланици и за чије је трупове утврђено да су употребљиви за исхрану људи последице анте мортем и пост мортем прегледа или, у случају коже слободно живуће дивљачи, од животиња за које је утврђено да су употребљиве за исхрану људи.

4. Сировине које нису биле подвргнуте никаквом другом поступку конзервирања, осим хлађења, замрзавања или брзог замрзавања, морају да долазе из објеката регистрованих или одобрених у складу са одредбама Правилника о хигијени хране или у складу са овим правилником. Уколико су обрађене сировине, смију се употребљавати:

а) кости осим специфичног ризичног материјала дефинисаног прописима о нуспроизводима животињског поријекла, из објеката које контролише Министарство и који су уписани у регистар, те које су подвргнуте једном од следећих поступака обраде:

- мрвљењу у комаде од отприлике 15 mm и одмашћивању врућом водом на температури од најмање 70 °C током најмање 30 минута, најмање 80 °C током најмање 15 минута или најмање 90 °C током најмање 10 минута те затим одвајању, прању и сушењу најмање 20 минута на струји врућег ваздуха са почетном температуром од најмање 350 °C или током 15 минута на струји врућег ваздуха са почетном температуром већом од 700 °C,

- сушењу најмање 42 дана на просечној температури од најмање 20 °C,

- обради киселином тако да рН вредност у средишту остане мања од 6 најмање један час прије сушења;

б) коже преживара из узгоја, свињске коже, коже живине и коже слободно живуће дивљачи из објеката које контролише Министарство и који су уписани у регистар те које су подвргнуте једном од следећих поступака обраде:

- лужењу како би се постигла рН вредност у средишту > 12, након чега слиједи сољење током најмање седам дана,

- сушењу најмање 42 дана на температури од најмање 20 °C,

- обради киселином тако да рН вредност у средишту остане мања од 5 најмање један час,

- лужењу цијеле коже при рН вредности > 12 током најмање осам часова;

в) кости осим специфичног ризичног материјала дефинисаног прописима о нуспроизводима животињског поријекла, коже преживара из узгоја, свињске коже, коже живине, рибаље коже и коже слободно живуће дивљачи које су прошле било коју другу обраду, осим оне наведене у т. а) или б) и које потичу из објеката у складу са одредбама Правилника о хигијени хране или у складу са овим правилником;

г) обрађене сировине наведене у тачки б) морају потицати:

- од домаћих преживара и преживара из узгоја, свиња и живине који су заклани у кланици и за које је анте мортем и пост мортем прегледом утврђено да су прикладни за исхрану људи или

- од убијене слободно живуће дивљачи за чије је трупове пост мортем прегледом утврђено да су прикладни за прехрану људи.

5. Центри за прикупљање и штављење могу да испоручују сировине за производњу колагена намијењеног за исхрану људи ако им Министарство посебно одобри у ту сврху и ако они испуњавају следеће захтјеве:

а) морају да имају просторије за складиштење са чврстим подовима и глатким зидовима који се лако чисте и дезинфикују и, где је то потребно, просторије за хлађење,

б) складишта се морају одржавати у задовољавајућем чистом и исправном стању, тако да не представљају извор контаминације за сировине,

в) ако се у тим просторијама складиште и/или прерађују сировине које не испуњавају захтјеве из ове главе, оне морају бити одвојене од сировина које испуњавају захтјеве из ове главе током цијелог периода примања, складиштења, прераде и отпремања.

ГЛАВА II ПРЕВОЗ И СКЛАДИШТЕЊЕ СИРОВИНА

1. На мјесту идентификационе ознаке предвиђене у Прилогу II Одјелак I овог правилника, у току превоза код испоруке центру

за прикупљање или штављење и објекту за прераду колагена, сировине мора пратити документ у којем се наводи објекат поријекла и који садржи податке који су наведени у Додатку овог прилога.

2. Сировине морају да се превозе и складиште охлађене или замрзнуте, осим ако се прерађују у року од 24 часа од почетка превоза. Међутим, одмашћене и сушене кости или коштане ткива, сољене, сушене и кречом обрађене коже и коже третиране базом или киселином смију се превозити и складиштити на собној температури.

3. Након ветеринарских прегледа, сировине за производњу колагена за исхрану људи, за које је потребан сертификат здравља животиња, морају се директно превести у одређени објекат. Предузеће се све мјере предострожности, укључујући сигурно одлагање нуспроизвода животињског поријекла, отпада, неупотријебљеног материјала или вишка материјала, како би се избјегли ризици од ширења болести на животиње.

ГЛАВА III

ЗАХТЈЕВИ КОЈИ СЕ ОДНОСЕ НА ПРОИЗВОДЊУ КОЛАГЕНА

1. Поступак производње колагена мора осигурати:

а) да сав коштани материјал преживара који потиче од животиња које су рођене, узгојене или заклане у државама или регијама са контролисаним или неутврђеним ризиком од говеђе спонгиформне енцефалопатије (БСЕ), у складу са прописима којим се утврђују мјере за спречавање, контролу и искорјењивање трансмисивних спонгиоформних енцефалопатија, буде подвргнут поступку који осигурава да је сав коштани материјал фино здробљен и одмашћен врућом водом и обрађен разријеђеном соном киселином (са најмањом концентрацијом од 4% и рН < 1,5) током периода од најмање два дана, након чега слиједи прилагођавање рН користећи киселине или базе, након чега слиједи једно или више испирања, филтрација и екструзија, или са било којим другим одобреним еквивалентним поступком;

б) да сировине, осим оних из подтачке а) ове тачке, буду подвргнуте поступку прања, прилагођавање рН, користећи киселине или базе, након чега слиједи једно или више испирања, филтрација и екструзија, или са било којим другим одобреним еквивалентним поступком, а екструзија се не смије радити када се производи маломолекуларни колаген од сировина које не потичу од преживара.

2. Након што је био подвргнут процесу из тачке 1, колаген се може подвргнути процесу сушења.

3. Субјект у пословању са храном може производити и складиштити колаген намијењен исхрани људи и колаген који није намијењен исхрани људи у истом објекту, под условом да се сировина и процес производње спроводи на исти начин који се користи приликом производње колагена за људску исхрану.

ГЛАВА IV

ЗАХТЈЕВИ КОЈИ СЕ ОДНОСЕ НА ГОТОВЕ ПРОИЗВОДЕ

Субјекти у пословању са храном морају обезбиједити да колаген буде у складу са граничним вредностима резидуа утврђених у следећој табели.

Резидуе	Граница
As	1 ppm
Pb	5 ppm
Cd	0,5 ppm
Hg	0,15 ppm
Cr	10 ppm
Cu	30 ppm
Zn	50 ppm
SO ₂ (Европска фармакопеја најновије издање)	50 ppm
H ₂ O ₂ (Европска фармакопеја најновије издање)	10 ppm

ГЛАВА V

ДЕКЛАРИСАЊЕ

Омоти и паковања која садрже колаген морају да садржавају ријечи: "колаген намијењен за исхрану људи" са назначеним роком трајања.

ОДЈЕЉАК XVI – ВЕОМА РАФИНИСАН ХОНДРОИТИН СУЛФАТ, ХИЈАЛУРОНСКА КИСЕЛИНА, ДРУГИ ХИДРОЛИЗИРАНИ ПРОИЗВОДИ ОД ХРСКАВИЦЕ, ХИТОСАН, ГЛУКОЗАМИН, СИРИЛО, ЖЕЛАТИНА ОД РИБЉЕГ МЈЕХУРА И АМИНОКИСЕЛИНЕ

1. Субјекти у пословању са храном животињског поријекла који производе следеће врло рафинисане производе животињског поријекла:

- а) хондроитин сулфат;

- б) хијалуронску киселину;
 - в) друге хидролизоване производе од хрскавице;
 - г) хитосан;
 - д) глукозамин;
 - ђ) сирила;
 - е) желатине од риблиг мјехура;
 - ж) аминокиселине које су одобрене као прехранбени адитиви;
- морају се побринути за то да се обрадом употребљених сировина елиминише сваки ризик за здравље животиња или људи.

2. Сировине које се употребљавају за производњу врло рафинисаних производа из тачке 1. морају потицати:

а) од животиња које су заклане у клаоници и за које је анте мортем и пост мортем прегледом трупа утврђено да су прихватљиве за исхрану људи

или

б) од производа рибарства у складу са Одјелком VIII.

Људска коса не може се употребљавати као извор за израду аминокиселина.

ДОДАТАК ПРИЛОГУ 3.

ОБРАЗАЦ ДОКУМЕНТА КОЈИ ПРАТИ СИРОВИНУ НАМИЈЕЉЕНУ ПРОИЗВОДЊИ ЖЕЛАТИНА ИЛИ КОЛАГЕНА НАМИЈЕЉЕНОГ ЗА ИСХРАНУ ЉУДИ

Број комерцијалног документа:

I – Идентификација сировине

Врста сировине:

Животињска врста:

Врста паковања:

Број паковања:

Нето тежина (kg):

II – Поријекло сировине

Врста, име, адреса и број одобрења / регистрације / објекта поријекла:

.....

Име и адреса пошиљаоца⁽¹⁾:

III – Одредиште сировине

Врста, име, адреса и број одобрења / регистрације / производног објекта одредишта:

.....

Име и адреса примаоца⁽²⁾:

IV – Превозна средства:

У, дана

Потпис одговорног лица објекта поријекла
или њихових представника

.....

⁽¹⁾ Само ако је различито од објекта поријекла.

⁽²⁾ Само ако је различито од објекта одредишта.

793

На основу члана 5. став 6. Закона о платама запослених у Министарству унутрашњих послова Републике Српске ("Службени гласник Републике Српске", бр. 66/18, 36/19, 105/19, 49/21 и 119/21) и члана 76. став 2. Закона о републичкој управи ("Службени гласник Републике Српске", бр. 115/18, 111/21 и 15/22), 13.4.2022. године министар унутрашњих послова д о н о с и

ПРАВИЛНИК

О ИЗМЈЕНАМА И ДОПУНАМА ПРАВИЛНИКА О ПОСТУПКУ И НАЧИНУ ОБРАЧУНА ВАРИЈАБИЛНОГ ДИЈЕЛА ОСНОВНЕ ПЛАТЕ

Члан 1.

У Правилнику о поступку и начину обрачуна варијабилног дијела основне плате ("Службени гласник Републи-

ке Српске", број 94/18) у члану 3. последије става 2. додаје се нови став 3, који гласи:

"(3) Под резултатима рада из става 1. овог члана подразумева се и достизање потребног нивоа моторичких и функционалних способности полицијских службеника у Специјалној антитерористичкој јединици, јединицама жандармерије у сједишту и јединицама жандармерије у полицијским управама".

Члан 2.

У члану 4. последије става 1. додаје се нови став 2, који гласи:

"(2) Руководни радник Специјалне антитерористичке јединице, односно јединице жандармерије образложен приједлог за обрачун варијабилног дијела основне плате полицијског службеника Специјалне антитерористичке јединице, односно јединице жандармерије у вези са постигнутим резултатима на редовним провјерама моторичких и функционалних способности полицијских службеника доставља руководиоцу ових организационих јединица".

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

Члан 3.

Послије члана 5. додаје се нови члан 5а, који гласи:

"Члан 5а.

(1) Провјеру нивоа моторичких и функционалних способности полицијских службеника Специјалне антитерористичке јединице, односно јединице жандармерије врши Комисија за провјеру моторичких и функционалних способности полицијских службеника Специјалне антитерористичке јединице, односно Комисија за провјеру моторичких и функционалних способности полицијских службеника јединица жандармерије (у даљем тексту: Комисије).

(2) Комисије врше провјере из става 1. овог члана на основу критеријума и параметара прописаних подзаконским актима којима су регулисани поступак и начин вршења провјера моторичких и функционалних способности.

(3) Извјештај о постигнутим резултатима на провјери моторичких и функционалних способности полицијских службеника Комисије достављају руководном раднику Специјалне антитерористичке јединице, односно јединице жандармерије.

(4) Саставни дио извјештаја из става 3. овог члана је листа успјешности полицијских службеника.

(5) Приликом достављања приједлога за обрачун варијабилног дијела у вези са постигнутим резултатима полицијских службеника Специјалне антитерористичке јединице, односно јединица жандармерије на редовним провјерама моторичких и функционалних способности руководиоци ове способности цијени на основу извјештаја из става 3. овог члана и критеријума и параметара прописаних подзаконским актима којима су регулисани поступак и начин вршења провјера моторичких и функционалних способности.

(6) Обрачун варијабилног дијела основне плате врши се за мјесец у којем је достављен извјештај из става 3. овог члана.

(7) Комисије из става 1. овог члана рјешењем именује министар унутрашњих послова, а чине их по три полицијска службеника најмање са чином виши инспектор".

Члан 4.

Досадашњи Прилог 1. замјењујем се новим Прилогом 1, који чини саставни дио овог правилника.

Члан 5.

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

Број: С/М-020-134/21
13. априла 2022. године
Бањалука

Министар,
Мр Драган Лукач, с.р.