

Na temelju članka 16. Zakona o hrani ("Službeni glasnik BiH", broj 50/04) i članka 17. Zakona o Vijeću ministara Bosne i Hercegovine ("Službeni glasnik BiH", br. 30/03, 42/03, 81/06, 76/07, 81/07, 94/07 i 24/08), Vijeće ministara Bosne i Hercegovine, na prijedlog Agencije za sigurnost hrane Bosne i Hercegovine, u suradnji s Uredom za veterinarstvo Bosne i Hercegovine i nadležnim tijelima entiteta i Brčko Distrikta Bosne i Hercegovine, na 25. sjednici održanoj 29. listopada 2012. godine, donijelo je

## PRAVILNIK O HIGIJENI HRANE

### DIO PRVI - OPĆE ODREDBE

#### Članak 1. (Predmet)

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

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

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

#### Članak 2.

##### (Iznimke od odredaba)

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

#### Članak 3.

##### (Definicije)

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

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

## DIO DRUGI - POSEBNE ODREDBE

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

#### Članak 4. (Opće obveze)

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

#### Članak 5.

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

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

#### Članak 6.

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

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

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

#### Članak 7.

(Službene kontrole, registriranje i odobrenje)

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

### POGLAVLJE II. VODIČI ZA DOBRU PRAKSU

#### Članak 8.

(Izrada, distribucija i primjena vodiča)

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

#### Članak 9.

(Vodiči za dobru higijensku praksu)

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

### POGLAVLJE III. UVOZ I IZVOZ

#### Članak 10.

(Uvoz)

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

#### Članak 11.

(Izvoz)

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

### DIO TREĆI – PRIJELAZNE I ZAVRŠNE ODREDBE

#### Članak 12.

(Izmjene i dopune aneksa I. i II.)

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

#### Članak 13.

(Moguća odstupanja i iznimke)

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

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

#### Članak 14.

##### (Prestanak važenja)

Stupanjem na snagu ovoga pravilnika prestaje važiti:

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

#### Članak 15.

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

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

#### Članak 16.

##### (Stupanje na snagu)

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

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

Predsjedatelj  
Vijeća ministara BiH  
Vjekoslav Bevanda, v. r.

## ANEKS I.

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

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

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

## II. ODREDBE O HIGIJENI

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

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

### III. VOĐENJE EVIDENCIJA

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

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

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

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

### ANEKS II.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

#### IV. PRIJEVOZ

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

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

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

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

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

#### VII. OPSKRBA VODOM

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

#### VIII. OSOBNA HIGIJENA

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

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

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

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

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

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

#### XI. TERMIČKA OBRADA

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

#### XII. EDUKACIJA

SPH-i moraju osigurati:

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