

На основу члана 31. став 8, а у вези са чланом 27. став 1. Закона о ветеринарству у Босни и Херцеговини ("Службени гласник БиХ", број 34/02) и члана 17. Закона о Савјету министара Босне и Херцеговине ("Службени гласник БиХ", бр. 30/03, 42/03, 81/06, 76/07, 81/07, 94/07 и 24/08), Савјет министара Босне и Херцеговине, на приједлог Канцеларије за ветеринарство Босне и Херцеговине и Агенције за безбједност хране Босне и Херцеговине, на 25. сједници одржаној 29. октобра 2012. године, донио је

ПРАВИЛНИК О ХИГИЈЕНИ ХРАНЕ ЖИВОТИЊСКОГ ПОРИЈЕКЛА

ГЛАВА I - ОПШТЕ ОДРЕДБЕ

Члан 1.

(Предмет)

- (1) Овим Правилником се прописују посебна правила о хигијени хране животињског поријекла којих морају да се придржавају субјекти у пословању са храном, заједно са правилима утврђеним одредбама Правилника о хигијени хране. Правила наведена у овом Правилнику примјењују се на непрерађене и прерађене производе животињског поријекла.
- (2) Уколико није изричито наведено другачије, овај Правилник се не примјењује на храну која садржи и производе биљног поријекла и прерађене производе животињског поријекла. Међутим, прерађени производи животињског поријекла који се употребљавају за припрему такве хране морају се добити и њима се мора руковати у складу са одредбама овог Правилника.

Члан 2.

(Изузећа од примјене)

- (1) Овај Правилник се не примјењује на:
 - а) примарну производњу намијењену за личну употребу у домаћинству,
 - б) припрему, руковање или складиштење хране намијењене за личну употребу у домаћинству,
 - ц) директно снабдијевање примарним производима у малим количинама којима произвођач снабдијева крајњег потрошача или локални малопродајни објекат који директно снабдијева крајњег потрошача,
 - д) директно снабдијевање месом перади и лагоморфа у малим количинама који су заклани на пољопривредном газдинству, а којима произвођач снабдијева крајњег потрошача или локални малопродајни објекат који таквим свјежим месом директно снабдијева крајњег потрошача,
 - е) ловце који директно снабдијевају крајњег потрошача, или локални малопродајни објекат који директно снабдијева крајњег потрошача, малим количинама слободно живуће дивљачи или меса слободно живуће дивљачи.
- (2) Посебне прописе који уређују дјелатности и лица из става (1) тач. ц), д) и е) овог члана доноси Савјет министара Босне и Херцеговине (у даљем тексту: Савјет министара), на приједлог Канцеларије за ветеринарство Босне и Херцеговине (у даљем тексту: Канцеларија).
- (3) Уколико није наведено другачије, овај Правилник се не примјењује на малопродају.

- (4) Изузето од става (3) овог члана одредбе Правилника примјењују се на малопродају, уколико малопродаја обавља послове с циљем снабдијевања другог објекта храном животињског поријекла, осим ако:
 - а) се ти послови састоје једино од складиштења или превоза, при чему се ипак примјењују посебни захтјеви у вези са температуром из Прилога III овог Правилника, или
 - б) малопродајни објекат снабдијева храном животињског поријекла искључиво други малопродајни објекат и ако се, према посебним прописима, ради о локалној и ограниченој дјелатности.

- (5) У циљу примјене одредби овог Правилника, посебним прописом могу да се пропишу захтјеви којима морају да удовољавају малопродајни објекти на које се у складу са ставом (4) тач. а) или б) овог члана одредбе овог Правилника не би односиле.
- (6) Овај Правилник се примјењује не доводећи у питање:
 - а) одговарајућа правила о здрављу животиња и јавном здрављу на снази, укључујући и строжија правила која су утврђена у сврху спречавања, сузбијања и искорјенивања одређених трансмисивних спонгиформних енцефалопатија, захтјева у вези са добробити животиња,
 - б) захтјева у вези са означавањем животиња и сљедивост производа животињског поријекла.

Члан 3.

(Дефиниције и надлежни органи)

- (1) За потребе овог Правилника примјењују се сљедеће дефиниције:
 - а) дефиниције утврђене у Закону о храни ("Службени гласник БиХ", број 50/04),
 - б) дефиниције утврђене у Правилнику о хигијени хране,
 - ц) дефиниције утврђене у Прилогу I овог Правилника, и
 - д) техничке дефиниције из Прилога II и III овог Правилника.
- (2) Надлежни органи за спровођење овог Правилника у Босни и Херцеговини су:
 - а) Министарство спољне трговине и економских односа Босне и Херцеговине - Канцеларија;
 - б) Надлежни органи ентитета и Брчко Дистрикта Босне и Херцеговине: су надлежни органи дефинисани Законом о ветеринарству ("Службене новине Федерације БиХ", број 46/00), Законом о ветеринарству у Републици Српској ("Службени гласник РС", бр. 42/08, 06/12), Законом о ветеринарству у Босни и Херцеговини ("Службени гласник БиХ", број 34/02) у случају Брчко Дистрикта Босне и Херцеговине, Законом о инспекцијама ФБиХ ("Службене новине Федерације БиХ", број 69/05), Законом о инспекцијама Републике Српске ("Службени гласник РС", број 74/10) и Законом о инспекцијама Брчко Дистрикта Босне и Херцеговине ("Службени гласник Брчко Дистрикта Босне и Херцеговине", број 24/08 и 25/08), (у даљем тексту: надлежни органи ентитета или Брчко Дистрикта);
- (3) Надлежни органи из става (2) овога члана обављају своје активности и извршавају своје обавезе у складу са својим надлежностима, према тренутно важећим прописима.

ГЛАВА II - ОБАВЕЗЕ СУБЈЕКТА У ПОСЛОВАЊУ СА ХРАНОМ**Члан 4.**

(Опште обавезе)

- (1) Субјекти у пословању са храном морају да испуњавају одговарајуће одредбе из Прилога II и III овог Правилника.
- (2) Субјекти у пословању са храном не смију 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 морају да задовољавају и све прописане услове употребе одобрене материје који се донесу у складу са посебним прописом. Употреба одобрене материје не утиче на обавезу субјекта у пословању са храном да испуњава захтјеве овог Правилника.

Члан 5.

(Упис у регистар и одобравање објеката)

- (1) Субјекти у пословању са храном могу да ставе на тржиште производе животињског поријекла ако су произведени, припремљени и ако се њима руковало искључиво у објектима:
 - а) који задовољавају одговарајуће захтјеве из Правилника о хигијени хране, из Прилога II и III овог Правилника те друге одговарајуће захтјеве прописа о храни, и
 - б) које је надлежни орган ентитета или Брчко Дистрикта уписао у регистар или одобрио, ако се то захтијева у складу са ставом (2) овог члана.
- (2) Не доводећи у питање одговарајуће одредбе Правилника о хигијени хране, објекти у којима се рукује производима животињског поријекла који подлијежу захтјевима из Прилога III овог Правилника не смију да послују ако их не одобре надлежни органи ентитета или Брчко Дистрикта у складу са ставом (3) овог члана, осим објеката који се баве једино:
 - а) примарном производњом,
 - б) пословима превоза,
 - ц) складиштењем производа које није потребно складиштити у условима контролисане температуре, или
 - д) малопродајним дјелатностима другачијим од оних на које се примјењује овај Правилник у складу са чланом 2. став (4) овог Правилника.
- (3) Објекат који подлијеже одобрењу у складу са ставом (2) овог члана не смије да послује уколико надлежни орган ентитета или Брчко Дистрикта није, у складу са Правилником о организацији службених контрола производа животињског поријекла намијењених исхрани људи:
 - а) том објекту издао одобрење за обављање дјелатности након посјете на лицу мјеста, или
 - б) том објекту издао условно одобрење.
- (4) Субјекти у пословању са храном морају да сарађују са надлежним органима из члана 3. став (2) овог Правилника у складу са одредбама Правилника о организацији службених контрола производа животињског поријекла намијењених исхрани људи. Уколико надлежни орган ентитета или Брчко Дистрикта не продужи или стави ван снаге одобрење из става (3) тач. а) или б) овог члана субјекту у

пословању са храном, он мора одмах да престане са радом.

- (5) Одредбе овог члана не спречавају објекат да храну ставља на тржиште у периоду између почетка примјене овог Правилника и прве следеће посјете надлежног органа ентитета или Брчко Дистрикта ако објекат:
 - а) подлијеже одобрењу у складу са ставом (2) овог члана и ако је производе животињског поријекла ставио на тржиште у складу са важећом легислативом на снази у Босни и Херцеговини непосредно прије примјене овог Правилника, или
 - б) припада оној врсти објеката за које се прије примјене овог Правилника није захтијевало одобрење.

Члан 6.

(Ознаке здравствене исправности и идентификационе ознаке)

- (1) Субјекти у пословању са храном не смију да ставе на тржиште производе животињског поријекла којим се руковало у објекту који подлијеже одобрењу у складу са чланом 5. став (2) овог Правилника уколико:
 - а) тај производ нема ознаку здравствене исправности која је стављена у складу са Правилником о организацији службених контрола производа животињског поријекла намијењених исхрани људи, или
 - б) Правилник о организацији службених контрола производа животињског поријекла намијењених исхрани људи не прописује означавање ознаком здравствене исправности, производ нема идентификациону ознаку стављену у складу са Прилогом II Одјељком I овог Правилника.
- (2) Субјекти у пословању са храном смију да ставе идентификациону ознаку на производ животињског поријекла једино уколико је производ произведен у складу са овим Правилником у објектима који испуњавају услове из члана 5. овог Правилника.
- (3) Субјекти у пословању са храном не смију са меса да уклоне ознаку здравствене исправности која је постављена у складу са Правилником 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 7.

(Производи животињског поријекла који не потичу са подручја Босне и Херцеговине)

- (1) Субјекти у пословању са храном производе животињског поријекла из других земаља могу да увозе у Босну и Херцеговину (у даљем тексту: БиХ) само уколико:
 - а) није забрањен увоз производа животињског поријекла у БиХ из земље поријекла,
 - б) је објекат из којег је дотични производ отпремљен, и у којем је он добијен или припремљен, уврштен на попис објеката из којих је допуштен увоз тог производа, а који се саставља у складу са чланом 12. Правилника о организацији службених контрола производа животињског поријекла намијењених исхрани људи, уколико је то примјењиво,
 - ц) ако је, у случају свјежег меса, мљевеног меса, месних приправака, месних производа и машински откоштеног меса, производ

произведен од меса добијеног у клаоницама и расјекаоницама које су уписане у Регистар Канцеларије, и

- д) ако је, у случају живих шкољкаша, бодљикаша, плашташа и морских пужева, производно подручје уврштено на листу у складу са Правилником о организацији службених контрола производа животињског поријекла намијењених исхрани људи,
- е) ако производ испуњава:
- 1) захтјеве овог Правилника укључујући захтјеве из члана 6. овог Правилника који се односе на ознаку здравствене исправности и идентификациону ознаку,
 - 2) захтјеве Правилника о хигијени хране, и
 - 3) све услове у погледу увоза утврђене у складу са важећим прописима на снази у БиХ који уређују контролу при увозу производа животињског поријекла, и
- ф) су, уколико је то примјењиво, испуњени захтјеви прописани Правилником о организацији службених контрола производа животињског поријекла намијењених исхрани људи који се односе на сертификате и прописане исправе.
- (2) Одступајући од става (1) овог члана производи рибарства могу да се увозе и у складу са посебним одредбама утврђеним Правилником о организацији службених контрола производа животињског поријекла намијењених исхрани људи.
- (3) Субјекти у пословању са храном који увозе производе животињског поријекла морају обезбиједити да:
- а) при увозу производи буду доступни за ветеринарску контролу на граничним ветеринарским прелазима у складу са важећим прописима,
 - б) увоз буде у складу са захтјевима Правилника о условима у погледу здравља животиња који се односе на производњу, прераду, стављање у промет и уношење производа животињског поријекла намијењених за људску конзумацију ("Службени гласник БиХ", број 5/11) и,
 - ц) послови који су под њиховим надзором и који се обављају након увоза буду обављени у складу са захтјевима из Прилога III овог Правилника.
- (4) Субјекти у пословању са храном који увозе храну која садржи и производе биљног поријекла и прерађене производе животињског поријекла обезбјеђују да прерађени производи животињског поријекла који се налазе у таквој храни испуњавају захтјеве из ст. (1) до (3) овога члана. Субјекти у пословању са храном морају да буду у стању да докажу да су испунили наведени захтјев путем одговарајућих сертификата или пратеће документације, чији је облик прописан у ставу (1) тачка ф) овог члана.

Члан 8.

(Документација)

- (1) Уколико се то захтјева у складу са Прилогом II или III овог Правилника, субјекти у пословању са храном морају обезбиједити да одговарајућа документација прати пошиљке производа животињског поријекла.
- (2) У складу са посебним прописима:
 - а) могу да се утврде модели пратеће документације, и
 - б) може да се предвиди употреба исправа у електронском облику.

ГЛАВА III - ЗАВРШНЕ ОДРЕДБЕ

Члан 9.

(Допуне, измјене и прилагођавање Прилога II и III)

- (1) Савјет министара, на приједлог канцеларије, може да врши допуне, измјене или ажурирање Прилога II и III овог Правилника узимајући у обзир:
 - а) израду водича за добру праксу,
 - б) искуства добијена имплементацијом система Анализа ризика и контрола критичних тачака - НАССР-а у складу са одговарајућим одредбама Правилника о хигијени хране,
 - ц) технолошка достигнућа и њихове практичне посљедице и очекивања потрошача у погледу састава хране,
 - д) научна мишљења, нарочито нове процјене ризика,
 - е) микробиолошке и температурне критеријуме за храну,
 - ф) промјене у начину исхране.
- (2) Савјет министара, на приједлог Канцеларије, у одређеним случајевима може да одобри изузимања од Прилога II и III овог Правилника, обезбјеђујући да та изузимања не утичу на постизање циљева овог Правилника.
- (3) Савјет министара, на приједлог Канцеларије, може, не доводећи у питање спровођење одредби овог Правилника да одобри одступања, односно да донесе мјере за прилагођавање захтјева утврђених у Прилогу III овог Правилника.
- (4) Циљ мјера из става (3) овог члана су:
 - а) омогућавање наставка примјене традиционалних метода у свакој фази производње, прераде или дистрибуције хране, или
 - б) прилагођавање потребама субјеката у пословању са храном који се налазе у подручјима са специфичним географским ограничењима, у другим случајевима ове мјере се примјењују само на изградњу објеката, распоред и на опрему у објекту.
- (5) Савјет министара, на приједлог Канцеларије, може посебним прописима да:
 - а) забрани или ограничи стављање на тржиште сировог млијека или сировог врхња намијењених за директну исхрану људи, или
 - б) дозволи употребу сировог млијека које не задовољава критеријуме утврђене у Прилогу III, Дио IX овог Правилника, у погледу броја микроорганизама (броја колонија на подлози) и броја соматских ћелија за производњу сирева са периодом старења или зрења од најмање 60 дана и производи од млијека добијених при производњи таквих сирева, под условом да ово не доводи у питање спровођење одредби овог Правилника.

Члан 10.

(Посебне одлуке)

Савјет министара, на приједлог Канцеларије, не доводећи у питање примјену члана 9. став (1) овог Правилника, може да утврди мјере спровођења или да донесе измјене и допуне Прилога II или III које мијењају и допуњају оне елементе овог Правилника који нису суштинске природе, како би се:

- а) утврдила правила за превоз меса док је још топло,

- b) одредио садржај калцијума у машински откоштеном месу - МОМ-у који није значајно већи од садржаја калцијума у млевеном месу,
- ц) утврдили други облици прераде којим се у објектима за прераду могу подвргнути живи шкољкаши и остали мекушци из производних подручја из класе Б или Ц који нису били подвргнути прочишћавању или пресађивању/премјештању,
- д) одредиле признате методе испитивања морских биотоксина,
- е) утврдили, у сарадњи са релевантном референтном лабораторијом, додатни здравствени стандарди за живе шкољкаше, укључујући:
- 1) граничне вриједности и аналитичке методе за друге морске биотоксине,
 - 2) процедуре испитивања вируса и вирусолошке стандарде, и
 - 3) планове узорковања те методе и допуштене аналитичке толеранције које се примјењују при провјеравању усклађености са здравственим стандардима.
- ф) утврдили здравствени стандарди или провјере ако научни докази указују да су они неопходни за заштиту јавног здравља,
- г) проширења Прилога III, Дио VII, Главе IX, овог Правилника на живе шкољкаше и остале мекушце, изузев чешљача (*pectinidae*),
- х) утврдили критеријуми на основу којих ће се одређивати када епидемиолошки подаци указују да риболовно подручје не представља ризик за здравље због присуства паразита, те сходно томе, одређивати када надлежни орган ентитета или Брчко Дистрикта може да допусти субјектима у пословању са храном да не морају да замрзавају производе рибарства у складу са Прилогом III Дио VIII, Глава III Д, овог Правилника,
- и) утврдили критеријуми свјезине и граничне вриједности хистамина и укупног испарљивог азота у производима рибарства,
- ј) дозволила употреба за производњу одређених производа од млијека произведених од сировог млијека, које не задовољава критеријуме који су утврђени у Прилогу III Дио IX овог Правилника, у погледу укупног броја микроорганизама и броја соматских ћелија,
- к) не доводећи у питање спровођење одредби Одлуке о праћењу резидуа одређених материја у живим животињама и у производима животињског поријекла ("Службени гласник БиХ", бр. 1/04, 40/09 и 44/11), утврдила максимална дозвољена вриједност укупне количине резидуа антибиотика у сировом млијеку, и
- л) одобрили еквивалентни поступци производње желатине или колагена.

Члан 11.

(Прелазне одредбе)

- (1) Сви постојећи објекти који су били регистровани на основу Одлуке о условима којима морају да удовољавају објекти за клање животиња, обраду, прераду и ускладиштење производа животињског поријекла ("Службени гласник БиХ", број 27/05) и Одлуке о ветеринарско-здравственим условима које морају да испуњавају објекти за узгој, производњу и стављање у промет риба и производа од риба, те

ракова и производа од ракова ("Службени гласник БиХ, број 5/04), а који извозе или намјеравају да извозе морају се ускладити према овом Правилнику у року од шест мјесеци од ступања на снагу овог Правилника.

- (2) Сви постојећи објекти који су регистровани на основу правилника наведених у ставу (1) овог члана, а који не извозе или не намјеравају да извозе и пласирају своје сировине или производе искључиво на подручју Босне и Херцеговине морају се ускладити према овом Правилнику у року од двије године од ступања на снагу овог Правилника.
- (3) Сва рјешења о регистрованим објектима издата до ступања на снагу овог Правилника, подлијежу ревизији у погледу одобрених дјелатности, врста и капацитета производње и додијељених ветеринарских контролних бројева.
- (4) Ревизију из става (3) овога члана провешће надлежни органи ентитета или Брчко Дистрикта у року од једне године од дана ступања на снагу овог Правилника, те додијелити ветеринарске контроле бројеве.
- (5) Све трошкове у поступка ревизије сноси субјекат у пословању са храном.

Члан 12.

(Прилози)

Прилози I до VII чине саставни дио овог Правилника.

Члан 13.

(Стављање прописа ван снаге)

Даном почетка примјене овог Правилника престаје да важи:

- а) Одлука о условима којима морају да удовољавају објекти за клање животиња, обраду, прераду и ускладиштење производа животињског поријекла ("Службени гласник БиХ", број 27/05);
- б) Одлука о спровођењу обавезних мјера у одобреним објектима ради смањења микробиолошких и других нечишћења меса, месних производа и осталих производа животињског поријекла намијењених исхрани људи ("Службени гласник БиХ", бр. 8/05 и 33/07); и
- ц) Одлука о ветеринарско-здравственим условима које морају да испуњавају објекти за узгој, производњу и стављање у промет риба и производа од риба, те ракова и производа од ракова ("Службени гласник БиХ", број 5/04), изузев члана 2. тач. а), б), ц) и е), члана 3. тачка а), члана 4. тач. 3, 4, 5, члана 5. и члана 11. ове Одлуке.

Члан 14.

(Ступање на снагу)

Овај Правилник ступа на снагу осмог дана од дана објављивања у "Службеном гласнику БиХ", а примјењиваће се за:

- а) објекте који извозе или намјеравају да извозе, након шест мјесеци од дана ступања на снагу овог Правилника;
- б) за објекте који не извозе или не намјеравају да извозе и пласирају своје сировине или производе искључиво на подручју БиХ, након двије године од дана ступања на снагу овог Правилника.

СМ број 221/12

29. октобра 2012. године
Сарајево

Предсједавајући

Савјета министара БиХ
Вјекослав Беванда, с. р.

ПРИЛОГ I ДЕФИНИЦИЈЕ

У смислу овог Правилника:

1. МЕСО
 - 1.1. Месо означава јестиве дијелове животиња из тачака 1.2. до 1.8. овог Прилога, укључујући крв.
 - 1.2. Домаћи папкари и копитари су домаћа говеда (укључујући врсте *Bubalus* и бизоне), свиње, овце, козе те домаћи копитари.
 - 1.3. Перад означава птице из узгоја, укључујући птице које се не сматрају домаћим, али које се узгајају као домаће животиње, изузимајући птице из врсте *Ratitae*.
 - 1.4. Лагоморфи су кунји, зечеви и глодари.
 - 1.5. Слободно живућа дивљач означава:
 - дивље папкаре и 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, и
 - дивље птице које се лове за исхрану људи.
 - 1.6. Дивљач из узгоја означава птице из врсте *Ratitae* из узгоја те копнене сисаре из узгоја који нису обухваћени тачком 1.2. овог Прилога.
 - 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 конзервације осим хлађења, замрзавања или брзог замрзавања, укључујући вакуумски паковано месо и месо паковано у контролисаној атмосфери.
 - 1.11. Јестиви клаонички производи означавају свјеже месо осим меса трупа, укључујући унутрашње органе и крв.
 - 1.12. Унутрашњи органи су органи грудне, трбушне и здјеличне шупљине, те душник и једњак, а код птица и волка.
 - 1.13. Мљевено месо је откоштено месо самљевено на комадиће које садржи мање од 1 % соли.
 - 1.14. Машинско откоштено месо или МОМ је производ који се, након уклањања костију, добије одвајањем меса од костију које садрже дијелове меса, или од трупа перади, механичким средствима којима се уништава или мијења структура мишићних влакана.
 - 1.15. Месни приправци 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. Клаоничка је објекат у којем се обавља клање и клаоничка обрада животиња чије је месо намијењено исхрани људи.
 - 1.17. Расјекаоничка 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 материје које се накупљају у шкољкашима, нарочито као резултат храњења планктоном који садржи токсине.
 - 2.3. Кондиционирање је складиштење живих шкољкаша које 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, како би се уклонио пијесак, муљ или блато, сачувала или побољшала органолептичка својства те осигурало њихово добро витално стање прије паковања или амбалажирања.
 - 2.4. Сакупљач је свако физичко или правно лице које 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 насlage 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 онечишћење како 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 онечишћење како 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 хладњача 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 контролисану атмосферу, 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 поступку 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 температуру већу од 40°C нити је било подвргнуто неком другом поступку који даје исти ефекат.
- 4.2. Газдинство за производњу млијека је објект у којем се држи једна или више животиња из узгоја како 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 јаја након уклањања љуске.
- 5.3. Напукнута јаја су јаја чија је љуска оштећена, али чије су мембране неоштећене.
- 5.4. Центар за паковање је објект у којем се јаја сортирају по квалитету и тежини.
6. ЖАБЉИ БАТАЦИ И ПУЖЕВИ
- 6.1. Жабљи батаци означавају стражни дио тијела животиња врсте *Rana* (породица *Ranidae*) који је попријечно одсјечен иза предњих удова, те 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. ПРАРАЂЕНИ 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, топиви 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 бодљаши, живи плашташи и живи морски пужеви намијењени исхрани људи, и
 - остале животиње намијењене припреми како би у живом облику биле достављене крајњем потрошачу.
- 8.2. Велетржница је објект који послује са храном која укључује неколико засебних јединица које имају заједничка просторе и опрему у којима се прехранбени производи продају субјектима у пословању са храном.

ПРИЛОГ II
ЗАХТЈЕВИ КОЈИ СЕ ОДНОСЕ НА ВИШЕ
ПРОИЗВОДА ЖИВОТИЊСКОГ ПОРИЈЕКЛА
ОДЈЕЉАК I: ИДЕНТИФИКАЦИОНА ОЗНАКА

Уколико се то захтијева у складу са чл. 6. или 7. овог Правилника и према одредбама Прилога III овог Правилника, субјекти у пословању са храном морају обезбједити да производи животињског поријекла имају идентификациону ознаку стављену у складу са сљедећим одредбама.

Дио А. Стављање идентификационе ознаке

- Идентификациона ознака се мора ставити прије него производ напусти објект.
- 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 да буде наведен број одобрења објеката у којем се обављају даљи процеси производње.
- Идентификациона ознака се не ставља на паковање јаја уколико центар за паковање поседује ознаку у складу са Правилником о стандардима за стављање јаја на тржиште ("Службени гласник БиХ", број 25/10).
- Субјекти у пословању са храном морају, у складу са важећим прописима, да имају 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

- Ознака мора да буде читљива и неизбрисива, а слова/бројеви на њој лако разумљива. Мора да буде постављена тако да буде јасно видљива надлежном органу из члана 3. став (2) овог Правилника.
- Ознака мора да садржи назив државе у којој се налази објект, при чему то име може да буде написано у пуном називу или у виду двословног кода према одговарајућим ISO стандарду. Ако се ознака ставља у објекту који се налази у БиХ, наводи се "BOSNA I HERCEGOVINA" или двословни код "BA".
- На ознаци мора да буде наведен број одобрења објеката. Ако се у објекту производи и храна на коју

се односи овај Правилник и храна на коју се она не односи, субјекат у пословању са храном може да примјењује исту идентификациону ознаку на обје врсте хране.

Дио Ц. Методе означавања

- (1) У зависности од начина представљања различитих производа животињског поријекла, идентификациона ознака може да се стави директно на производ, омот или паковање, или може да буде одштампан на етикети причвршћеној на производ, омот или паковање. Ознака може да буде и у облику привјеска који се не може уколнити са производа, а направљена је од отпорног материјала.
- (2) У случају паковања које садржи расјечено месо или јестиве клаоничке производе, идентификациона ознака се мора 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 може да се стави 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 може да се стави на вањску површину контејнера или амбалаже.
- (4) У случају производа животињског поријекла у облику течности, гранула или прашка који се превозе у расуто стању, те производа рибарства који се превозе ринфузно, идентификациона ознака није потребна ако пратећи идентификациони документи садрже податке наведене у ст. (2) и (3) Дијела Б. овог Одјелјка.
- (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 да буду одобрене у складу са важећим прописима у БиХ 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 клаонице морају обезбиједити да поступци које су увели у складу са општим захтјевима из члана 6. Правилника о хигијени хране испуњавају захтјеве за које анализа опасности покаже да су потребни, као и посебне захтјеве наведене у ставу (2) овог Одјелјка.
- (2) Процедуре морају гарантовати да је свака животиња или, према потреби, свака серија животиња примљених у клаоницу:
 - а) прописно идентификована,
 - б) пропраћена одговарајућим подацима са газдинства поријекла о којима се говори у Одјелјку III овог Правилника,
 - ц) не долази са газдинства или подручја за које вриједи забрана кретања или друга ограничења због разлога у вези са здрављем животиња или људи, осим ако то допусти надлежни орган ентитета или Брчко Дистрикта.
 - д) је чиста,

е) је здрава, колико то може оцијенити субјекат у пословању са храном, и

ф) је, при доласку у клаоницу, у задовољавајућем стању у погледу добробити животиња.

- (3) У случају неиспуњавања било које одредбе наведене у ставу (2) овог Одјелјка, субјекат у пословању са храном мора да обавијести службеног ветеринара те да предузме одговарајуће мјере.

ОДЈЕЉАК III: ПОДАЦИ О ЛАНЦУ ИСХРАНЕ

- (1) За све животиње, осим слободно живуће дивљачи, које су послане или се намјеравају послати у клаоницу, одговорна лица која воде клаонице морају, према потреби, да траже, приме и провјере податке о ланцу исхране који су предвиђени овим Одјелјком те да поступају у складу са њим.
- (2) Одговорна лица која воде клаонице не смију у просторе клаонице да приме 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 клаонице морају да приме податке најкасније 24 часа прије доласка животиња у клаоницу, осим у околностима које се спомињу у ст. (9), (10) и (11) овог Одјелјка.
- (4) Одговарајући подаци о ланцу исхране из става (2) овог Одјелјка нарочито морају да обухватају:
 - а) статус газдинства поријекла или статус регије у погледу здравља животиња,
 - б) здравствено стање животиња,
 - ц) ветеринарске лијекове 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,
 - д) појаве болести које могу да утичу на здравствену исправност меса,
 - е) 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 да утичу на здравствену исправност меса, укључујући узорке узете у оквиру праћења и сузбијања зооноза и резидуа,
 - ф) одговарајуће извјештаје о ранијим прегледима који су прије и после клања обављени на животињама са истог газдинства поријекла, укључујући нарочито записнике службеног ветеринара,
 - г) податке о производњи ако би они могли да указују на присутност болести, и
 - х) име и адресу ветеринара који обично води бригу о животињама на газдинству поријекла.
- (5) Одговорном лицу које води клаоницу не морају се доставити следећи подаци:
 - а) подаци из става (4) тач. а), б), ф) и х) овог Одјелјка уколико су том субјекту ти подаци већ познати на основу сталног споразума или система осигурања квалитета, или
 - б) подаци из става (4) тач. а), б), ф) и г) овог Одјелјка уколико произвођач изјави да нема битних података које би требао пријавити.
- (6) Подаци се не морају доставити у облику извода из евиденције газдинства поријекла. Исти се могу

- доставити путем електронске размјене података или у облику типске изјаве коју потписује произвођач.
- (7) Субјекти у пословању са храном који, након оцјењивања релевантних података о ланцу исхране, одлуче да приме животиње у просторе клаонице морају те податке да ставе на располагање службеном ветеринару, и то без одгајања а, изузимајући околности које се наводе у ст. (9), (10) и (11) овог Одјелка, најкасније 24 часа прије доласка животиње или серије животиња. Субјекат у пословању са храном мора прије 'анте мортем' прегледа да обавијести службеног ветеринара о свим подацима који дају повода за забринутост у вези са здрављем дотичне животиње.
- (8) Уколико животиња стигне у клаоницу без података о ланцу исхране, субјекат у пословању са храном мора о томе одмах да обавијести службеног ветеринара. Животиња се не смије заклати прије него то допусти службени ветеринар.
- (9) Ако то допусти надлежни орган ентитета или Брчко Дистрикта, подаци о ланцу исхране могу се изузетно од прописаних 24 часа унапријед, доставити у клаоницу заједно са животињом на коју се односе.
- (10) Међутим, било која информација или сазнање о ланцу исхране која може да доведе до озбиљног нарушавања активности клаонице, треба да буде доступна одговорном лицу субјекта у пословању са храном које ради у клаоници, довољно времена прије него што животиње стигну на клање, како би одговорно лице субјекта у пословању са храном могло да планира активности клаонице.
- (11) Одговорно лице субјекта у пословању са храном које руководи клаоницом мора да процијени релевантност информација о ланцу исхране и мора да поднесе добијене информације службеном ветеринару. Клање животиња или обрада меса се не може вршити док службени ветеринар то не дозволи.
- (12) Одговорна лица субјекта у пословању са храном морају да провјере прописане идентификационе документе који прате домаће копитаре како би се увјерили да је животиња намијењена клању у сврху људске исхране. Ако прихвате животињу за клање, идентификационе документе морају да предају 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, половица трупова или четврти трупова;
 - б) датум улова дивљачи;
 - ц) датум улова у случају производа рибарства;
 - д) датум прераде, мљењења 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 или се корити за даљу прераду, субјекат у пословању са храном мора обезбиједити да у случају смрзнуте хране животињског поријекла намијењене за људску конзумацију, сљедеће информације учини доступним за оног субјекта у пословању са храном којег опскрбљује са храном и на захтјев надлежног органа ентитета или Брчко Дистрикта:
- 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 да буду доступни.
- (4) Одговарајућа форма у којој информација мора да буде доступна ставља се на избор добављачу смрзнуте хране, толико дуго да информација захтијевана у ставу (2) овог Одјелка буде јасно и недвосмислено доступна и надокнадива субјекту у пословању са храном којем је храна достављена.

ПРИЛОГ III ПОСЕБНИ ЗАХТЈЕВИ ОДЈЕЉАК I: МЕСО ДОМАЋИХ ПАПКАРА И КОПИТАРА ГЛАВА I: ПРЕВОЗ ЖИВИХ ЖИВОТИЊА У КЛАОНИЦУ

- (1) Субјекти у пословању са храном који превозе живе животиње у клаоницу морају обезбиједити испуњавање сљедећих захтјева:
- а) око сакупљања и превоза са животињама се мора 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 клаоницу само уз дозволу надлежног органа ентитета или Брчко Дистрикта.

ГЛАВА II: ЗАХТЈЕВИ ЗА КЛАОНИЦЕ

- (1) Субјекти у пословању са храном морају обезбиједити да клаонице у којима се кољу домаћи папкари и копитари испуњавају сљедеће захтјеве у погледу изградње, распореда просторија, уређења и опреме:
- а) морају да имају 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 да имају опрему за напајање и, према потреби, храњење животиња. Одвод отпадних вода не смије да угрожава здравствену исправност хране;
 - б) морају да имају 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 уколико надлежни орган ентитета или Брчко Дистрикта сматра да такви простори нису потребни;
 - ц) морају да имају одређену величину простора за прихват и привремени смјештај животиња прије клања који мора да буде таква да осигурава добробит животиња. Они морају да буду тако уређени да олакшавају анте-мортем преглед животиња, укључујући идентификацију животиња или групе животиња;
- (2) Како би се избјегла контаминација меса, клаонице морају да:
- а) имају довољан број просторија погодних за послове који се у њима обављају;
 - б) имају одвојену просторију за прањење и чишћење желудаца и цријева, осим уколико у

- одређеним случајевима надлежни органи ентитета или Брчко Дистрикта одобре временску одвојеност ових послова унутар одређене клаонице;
- ц) обезбиједи просторну или временску одвојеност сљедећих послова:
1. омамљивање и искрварење,
 2. код свиња: шурење, скидање чекиња, стругање и опаливање,
 3. евисцерација и даља обрада,
 4. обрада чистих желудаца и цријева,
 5. припремање и прање других јестивих клаоничких производа а нарочито руковање главама са којих је скинута кожа ако се то не обавља на линији клања,
 6. паковање јестивих клаоничких производа, и
 7. отпремање меса,
- д) имају конструкције које спречавају додир меса са подом, зидовима и фиксном опремом, и
- е) имају линије клања које су конструисане тако да (када су у функцији) омогућавају 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 да буду адекватно одвојене како би се спријечила унакрсна контаминација.
- (3) Клаонице морају да имају опрему за дезинфекцију алата врућом водом од најмање 82°Ц или алтернативни систем са истим ефектом.
 - (4) Опрема за прање руку особља које рукује неупакованим месом мора да има славине које спречавају ширење контаминације.
 - (5) Клаонице морају да располажу 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 неупотребљивим за исхрану људи.
 - (6) Клаонице морају да располажу одвојеним простором са одговарајућом опремом за чишћење, прање и дезинфекцију средстава за превоз животиња. Клаонице не морају да располажу овим просторима и опремом уколико то допусти надлежни орган ентитета или Брчко Дистрикта и уколико у близини постоје службено одобрени објекти.
 - (7) Клаонице морају да располажу 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 одобри надлежни орган ентитета или Брчко Дистрикта, или ако се оно обавља на крају редовног клања.
 - (8) Ако се у клаоници складишти ђубриво или садржај пробавног тракта, за ту сврху мора се обезбиједити посебан простор или мјесто.
 - (9) Клаонице морају да располажу одговарајуће 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 обезбиједити да објекти за расијецање меса домаћих папкара и копитара:

- а) буду изграђени тако да се спријечи контаминација меса, нарочито:
 1. омогућујући континуирано одвијање послова, или
 2. 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 да буду извор контаминације меса;
- ц) располажу просторијама за расијецање опремљеним на начин који обезбијеђује испуњавање захтјева утврђених у Глави V овог Прилога;
- д) располажу опремом за прање руку особља које рукује неупакованим месом, чије су славине такве да спречавају ширење контаминације; и
- е) располажу опремом за дезинфекцију алата врућом водом од најмање 82°Ц или алтернативним системом истим ефектом.

ГЛАВА IV: ХИГИЈЕНА КЛАЊА

Субјекти у пословању са храном који воде клаонице за клање домаћих папкара и копитара морају обезбиједити испуњавање сљедећих захтјева:

- а) животиње се морају заклати без непотребног одгајања одмах након доласка у клаоницу, међутим уколико је то потребно због њихове добробити, животињама се мора омогућити одређено вријеме одмора прије клања;
- б) месо животиња изузев меса од оних које су наведене у тач. ц) и д) овог Поглавља не смије се употребљавати за исхрану људи ако су те животиње умрле на неки други начин, а не клањем у клаоници;
- ц) у просторије клаонице смију се довести само живе животиње намијењене клању, изузев:
 1. животиња које су принудно заклане изван клаонице у складу са Главом VI овог Одјелка,
 2. животиње заклане на мјесту производње у складу са Одјелком III овог Прилога, и
 3. слободно живуће дивљачи, у складу са Одјелком IV Главом II овог Прилога.
- д) месо животиња закланих након што су доживјеле незгоду у клаоници може да се употреби за исхрану људи ако се прегледом не открију никакве озбиљне озједе осим оних узрокованих незгодом;
- е) животиње или, према потреби, свака серија животиња посланих на клање мора да буде означена тако да се може утврдити њихово поријекло;
- ф) животиње морају да буду чисте;
- г) одговорна лица која воде клаонице морају да слиједу упутства службеног ветеринара којег је надлежни орган ентитета или Брчко Дистрикта именовано у складу са Правилником о организацији службених контрола производа животињског поријекла намијењених исхрани људи како би обезбиједили да преглед сваке животиње прије клања буде обављен у одговарајућим условима;

- x) животиње које се доведу у просторију за клање морају се заклати без непотребног одгађања;
- и) омамљивање, искрварење, скидање коже, евисцерација и друге врсте обраде морају се обавити без непотребног одгађања те на начин који спречава контаминацију меса, а нарочито:
- душник и једњак морају остати нетакнути током искрварења, осим у случајевима клања у складу са вјерском обредом,
 - током уклањања коже и руна:
 - мора се спријечити додир између вањске површине коже и одране површине трупа, и
 - радници и опрема који долазе у додир са вањском површином коже или руна не смију дотицати месо,
 - морају се предузети мјере како би се спријечило истицање садржаја пробавног тракта током и након евисцерације те како би се обезбиједило обављање евисцерације што је могуће прије након омамљивања, и
 - уклањање вимена не смије довести до контаминације трупа путем млијека или колострума;
- ј) 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 те ногу говеда, оваца и коза. Главама, укључујући њушке и усне као и ногама рукује се тако да се избјегне контаминација осталог меса.
- к) уколико се свињама не скида кожа, чекиње им се одмах морају уклонити, а опасност од контаминације меса путем воде за шурење мора се свести на најмању могућу мјеру. При овом се поступку смију употребљавати само одобрени адитиви. Након тога, свиње се морају темељно испрати питком водом.
- л) трупови не смију бити видљиво онечишћени фекалијама. Сваки видљиво онечишћени дио мора се одмах уклонити резањем или на неки други начин са истим учинком.
- љ) трупови и јестиви клаонички производи не смију доћи у додир са подовима, зидовима и радним површинама;
- м) одговорна лица која воде клаонице морају да слиједе упутства надлежног органа ентитета или Брчко Дистрикта како би обезбиједили да преглед свих животиња након клања (пост мортем преглед) буде обављен у прописаним условима у складу са Правилником о организацији службених контрола производа животињског поријекла намијењених исхрани људи;
- н) док се не заврши пост мортем преглед дијелови закланих животиња који подлијежу том прегледу:
- морају да буду означени тако да се зна да припадају трупу одређене животиње,
 - не смију да долазе у додир са другим труповима, јестивим клаоничким производима или унутрашњим органима, укључујући и оне који су већ прегледани након клања (пост мортем преглед), и
 - пенис се може одмах уклонити и одбацивати ако не показује патолошке повреде;
- њ) оба се бубрега морају извадити из масног ткива којим су обавијени, а код говеда, свиња и копитара мора се уклонити и периренална капсула;
- о) ако се прије завршетка пост мортем прегледа крв или други јестивих клаонички 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;
- п) након пост мортем прегледа:
- тонзиле говеда, свиња и копитара морају се уклонити на хигијенски начин,
 - дијелови који су неупотребљиви за исхрану људи морају се, што је прије могуће, уклонити из чистог дијела објеката,
 - задржано месо или оно које је проглашено неупотребљивим за исхрану људи те нејестиви клаонички производи не смију да долазе у додир са месом које је проглашено употребљивим за исхрану људи, и
 - унутрашњи органи или дијелови унутрашњих органа који остају у трупу, осим бубрега, морају се што је могуће прије у цијелости уклонити, осим уколико надлежни орган ентитета или Брчко Дистрикта није одобрио другачије;
- р) након обављеног клања и пост мортем прегледа месо мора да се ускладишти у складу са условима који су утврђени у Глави VII овог Прилога;
- с) уколико су предвиђени за даљу обраду:
- желуци се морају остругати и очистити,
 - цријева се морају испразнити и очистити, и
 - са глава и ногу се мора скинути кожа или морају да буду ошурене и уклоњених длака;
- ш) 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 обезбиједити одвојени простори за прихват и складиштење трупова слободноживуће дивљачи и дивљачи из узгоја заклане на господарству са којих није скинута кожа.
- т) ако клаоница 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 се почне са клањем других животиња.

ГЛАВА V: ХИГИЈЕНА ТОКОМ РАСИЈЕЦАЊА И ОТКОШТАВАЊА

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

- трупови домаћих папкара и копитара могу се у клаоницама расијецати на полутке и четвртине, а полутке на највише три комада. Даље расијецање

- и откоштавање мора се обављати у објектима за расијецање.
- б) обрада меса мора да буде тако организована да се спријечи или што је могуће више смањи контаминација. У ту сврху, субјекти у пословању са храном морају нарочито обезбиједити:
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 клаоничке производе и 7°C за остало месо, помоћу температуре околине од највише 12°C или алтернативног системом са истим учинком, и
 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 да буду временски или просторно одвојени.
- ц) месо се може откоштавати и расијецати и прије него постигне температуру из тачке б) алинеје 2. ове Главе у складу са тачком д) Главе VII, овог Прилога.
- д) месо може да се откоштава и расијеца и прије него постигне температуру из тачке б) алинеје 2. ове Главе уколико је објекат за расијецање на истој локацији као и клаоница. У том случају, месо се мора пренијети у објекат за расијецање директно из клаонице или након периода чекања у расхладној просторији или хладњачи. Чим се расијече и упакује, гдје је потребно, месо се мора охладити до температуре из тачке б) алинеје 2. ове Главе.

ГЛАВА VI: ПРИНУДНО КЛАЊЕ ИЗВАН КЛАОНИЦЕ

Субјекти у пословању са храном морају обезбиједити да се месо домаћих папкара и копитара који су принудно заклани изван клаонице може употребљавати за исхрану људи једино ако испуњава све сљедеће 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 клаоницу;
- б) ветеринар мора да обави анте мортем преглед животиње;
- ц) заклана и искрварена животиња мора се на хигијенски начин и без непотребног одгајања превести у клаоницу. Под надзором ветеринара на лицу мјеста се могу извадити желудац и цријева, али се не смије вршити никаква друга обрада. Сви унутрашњи органи морају се послати у клаоницу заједно са закланом животињом те се морају означити да припадају тој животињи.
- д) уколико од тренутка клања до доласка у клаоницу прође више од два часа, животиња се мора хладити. Уколико то допуштају климатски услови, није потребно активно хлађење.
- е) заједно са закланом животињом у клаоницу 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;
- ф) заједно са закланом животињом у клаоницу се мора послати изјава ветеринара у којој је забиљежен повољни резултат прегледа прије клања, датум, вријеме и разлози принудног клања те врсте лијечења које је ветеринар примјенио на животињи;
 - г) на основу пост мортем прегледа обављеног у клаоници у складу са Правилником 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;
 - х) субјекти у пословању са храном морају да слиједе сва упутства која је у вези са употребом меса издао службени ветеринар након пост мортем прегледа;
 - и) субјекти у пословању са храном не смију да ставе на тржиште месо принудно закланих животиња ако оно нема посебну ознаку здравствене исправности која се мора разликовати од ознаке здравствене исправности предвиђене Правилником о организацији службених контрола производа животињског поријекла намијењених исхрани људи или идентификационе ознаке предвиђене Прилогом II, Одјељком I овог Прилога. Такво се месо смије ставити само у унутрашњи промет у складу са важећим прописима.

ГЛАВА VII: СКЛАДИШТЕЊЕ И ПРЕВОЗ

Субјекти у пословању са храном морају обезбиједити да се складиштење и превоз меса домаћих папкара и копитара обавља у складу са сљедећим захтјевима:

- а) уколико посебним одредбама није предвиђено другачије, након пост мортем прегледа месо се у клаоници мора одмах охладити, у складу са кривуљом хлађења која осигурава стално смањење температуре, како би се у свим дијеловима меса постигла температура од највише 3°C код јестивих клаоничких производа и 7°C код осталог меса. Међутим, месо се смије расијецати и откоштавати током хлађења у складу са тачком д) Главом V, овог Прилога.
- б) током процеса хлађења, мора да буде обезбијеђена одговарајућа вентилација како би се спријечила кондензација на површини меса;
- ц) месо мора постићи температуру наведену у тачки а) ове Главе те је задржати током ускладиштења;
- д) месо мора постићи температуру наведену у тачки а) ове Главе прије превоза и задржати је током превоза. Превоз такође може да се обавља уколико то допусти надлежни орган ентитета или Брчко Дистрикта како би се омогућила производња посебних производа, под условом:
 1. да се тај превоз обави у складу са захтјевима које надлежни орган ентитета или Брчко Дистрикта одреди у погледу превоза из једног одређеног објекта у други, и

2. да месо одмах напусти клаоницу, или расјекаоницу која је на истој локацији као и клаоница, те да превоз не траје дуже од два часа.
- е) месо намијењено замрзавању мора да се замрзне без непотребног одгајања, узимајући, према потреби, у обзир периоде стабилизације прије замрзавања;
- ф) неупаковано месо мора да се складишти и превози 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 да буду извор контаминације меса.

ОДЈЕЉАК II: МЕСО ПЕРАДИ И ЛАГОМОРФА

ГЛАВА I: ПРЕВОЗ ЖИВИХ ЖИВОТИЊА У КЛАОНИЦУ

Субјекти у пословању са храном који превозе живе животиње у клаоницу морају да обезбиједи испуњавање сљедећих захтјева:

- а) током сакупљања и превоза, са животињама се мора поступати пажљиво како би се избјегла њихова непотребна патња;
- б) животиње које показују симптоме болести или које потичу из јата за које се зна да је заражено узрочницима који су битни за јавно здравље смију се превозити у клаоницу једино уколико то допусти надлежни орган ентитета или Брчко Дистрикта;
- ц) кавези за превоз животиња у клаоницу и модули, ако се употребљавају, морају да буду од некорозивног материјала те се морају лако чистити и дезинфиковати. Одмах након пражњења и, према потреби, прије поновне употребе, сва опрема кориштена за скупљање и испоруку живих животиња мора се очистити, опрати и дезинфиковати.

ГЛАВА II: УСЛОВИ КОЈЕ МОРАЈУ ДА ИСПУЊАВАЈУ КЛАОНИЦЕ

Субјекти у пословању са храном морају обезбиједити да клаонице у којима се кољу перад и лагоморфи испуњавају сљедеће захтјеве у погледу изградње, уређења и опреме:

- а) клаонице морају да имају просторију или наткривени простор за прихват животиња и за њихов преглед прије клања;
- б) како би се избјегла контаминација меса, клаонице 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 перади, осим уколико у појединачним случајевима надлежни орган ентитета или Брчко Дистрикта одобри временску одвојеност ових послова унутар одређене клаонице.
 3. обезбиједи просторну или временску одвојеност сљедећих послова:
 - (i) омамљивање и искрварење,
 - (ii) уклањање перја или коже, те шурење, и
 - (iii) отпремање меса.

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

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

- ц) клаонице морају да имају опрему за дезинфекцију прибора топлом водом која има најмање 82 Ц или неки алтернативни систем са истим ефектом;
- д) опрема за прање руку лица која рукују неупакованим месом мора да има славине које спречавају ширење контаминације.
- е) клаонице морају да располажу 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.
- ф) клаонице морају да имају одвојени простор са одговарајућим просторијама за чишћење, прање и дезинфекцију:
 1. превозне опреме као што су кавези, и
 2. превозних средстава.
- г) простор из тачке ф) ове Главе није обавезан за превозна средства из тачке ф) алинеје 2. ове Главе уколико за то у близини постоји службено одобрени објекат.
- х) клаонице морају да имају 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 обезбиједити да објекти за расијецање меса перади и лагоморфа:
 - а) буду изграђени тако да се спријечи контаминација меса, нарочито:
 1. омогућавајући континуирано одвијање послова, или
 2. обезбјеђујући раздвојеност између 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 да буду извор контаминације меса;
 - ц) располажу просторијама за расијецање опремљеним на начин који обезбјеђује испуњавање одредби утврђених у Глави V овог Прилога;
 - д) располажу опремом за прање руку особља које рукује неупакованим месом, чије су славине такве да спречавају ширење контаминације, и
 - е) располажу опремом за дезинфекцију алата врућом водом од најмање 82 Ц или алтернативним системом са истим ефектом.
- (2) Субјекти у пословању са храном морају да обезбиједи посебне просторије, уколико се у расјекаоници обављају сљедећи послови:

- a) 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 клаонице за клање перади и лагоморфа морају да обезбиједу испуњавање сљедећих услова:

- a) 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 клаоници;
- б) у просторе клаонице могу да се доведу само живе животиње намијењене клању, изузимајући:
 1. перад, 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, и
 3. ситну слободно живућу дивљач у складу са Главом III, Одјељком IV овог Прилога.
- ц) одговорна лица која воде клаонице морају да слиједу упутства надлежног органа ентитета или Брчко Дистрикта како би обезбиједили да преглед животиња прије клања буде обављен у одговарајућим условима;
- д) 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 како би се временским или просторним одвајањем послова који се обављају на различитим врстама животиња, спријечила унакрсна контаминација. Морају се обезбиједити одвојени простори и опрема за прихват и складиштење трупова птица врсте *Ratitae* из узгоја закланих на газдинству и за ситну слободно живућу дивљач.
- е) животиње које се доведу у просторију за клање морају се заклати без непотребног одгађања;
- ф) омамљивање, искрварење, скидање коже или черупање, евисцерација и други облици обраде морају се обавити без непотребног одгађања те на начин који спречава контаминацију меса. Нарочито се морају предузети мјере како би се спријечило истицање садржаја пробавног тракта током евисцерације.
- г) одговорна лица која воде клаонице морају да слиједу упутства надлежног органа ентитета или Брчко Дистрикта како би осигурали да пост мортем преглед буде обављен у одговарајућим условима, а нарочито да заклане животиње буду исправно прегледане;
- х) након пост мортем прегледа:
 1. дијелови који нису употребљиви за исхрану људи морају да се што је прије могуће уклоне из чистог дијела објекта,
 2. задржано месо или оно које је проглашено неупотребљивим за исхрану људи као и нејестиви нуспроизводи не смију да долазе

у додир са месом које је проглашено употребљивим за исхрану људи, и

3. унутрашњи органи или дијелови унутрашњих органа који остају у трупу, осим бубрега, морају да се у потпуности уклоне, по могућности, што је прије могуће, осим уколико надлежни орган ентитета или Брчко Дистрикта одобри другачије.
- и) након прегледа и евисцерације заклане животиње морају да се што је прије могуће очисте и охладе до температуре од највише 4 °C, осим ако се месо расијеца док је још топло.
 - ј) ако се трупови хладе потапањем у воду, мора се водити рачуна о сљедећем:
 1. морају се предузети све мјере опреза како 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.
 - к) 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 допусти надлежни орган ентитета или Брчко Дистрикта. 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 перади и лагоморфа буде обављено у складу са сљедећим захтјевима:
- a) обрада меса мора се обављати тако да спријечи или што је могуће више смањи контаминација. У ту сврху, субјекти који послују са храном морају нарочито обезбиједити:
 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, умотавање и паковање, температура меса одржава на највише 4 °C, помоћу температуре околине од највише 12 °C или алтернативног система са истим ефектом, и
 3. ако се ради о објекту који је одобрен за расијецање меса различитих врста животиња, да буду предузете мјере опреза како би се избјегла унакрсна контаминација тако што ће, према потреби, послови на различитим врстама бити временски или просторно одвојени.
 - б) међутим, месо се може откоштати и расијецати и прије него што постигне температуру из тачке а) алинеје 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.
- ц) чим се расијече и, према потреби, упакује, месо се мора охладити до температуре која не прелази 4°C;
- д) месо мора постићи температуру од највише 4°C прије превоза и одржавати ту температуру за вријеме превоза;
- е) међутим, уколико надлежни орган ентитета или Брчко Дистрикта одобри, јетра за производњу пачје или гушчјие паштете (*foie gras*) може да се превози на температури вишој од 4°C, под условом да:
1. транспорт тече у складу са условима које надлежни орган ентитета или Брчко Дистрикта одређује за превоз из једног објекта у други, а
 2. месо одмах напушта клаонице или просторију за резање и да превоз не траје више од два часа.
- ф) месо перади и лагоморфа намијењено замрзавању мора да буде смрзнуто без непотребног одлагања;
- г) 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 да буду извор контаминације меса.

ГЛАВА VI: КЛАЊЕ НА ПОЉОПРИВРЕДНОМ ГАЗДИНСТВУ

Субјекти у пословању са храном могу да кољу перад из тачке б), алинеје 1, Главе IV овог Одјелка на пољопривредном газдинству једино уз одобрење надлежног органа ентитета или Брчко Дистрикта и у складу са следећим захтјевима:

- а) пољопривредно газдинство мора да буде подвргнуто редовној ветеринарској инспекцији;
- б) субјекат у пословању са храном мора унапријед да обавијести надлежни орган ентитета или Брчко Дистрикта о датуму и времену клања;
- ц) пољопривредно газдинство мора да располаже простором за сакупљање перади како би се могао обавити анте мортем преглед групе птица;
- д) пољопривредно газдинство мора да располаже одговарајућим простором за хигијенско клање и даљу обраду перади;
- е) морају се испуњавати захтјеви у погледу добробити животиња;
- ф) заједно са закланом перади у клаоницу се мора послати изјава субјекта у пословању са храном који је узгојио животињу, а у којој се наводе сви ветеринарски производи који су давани животињи или други третмани којима је она била подвргнута, датуми давања производа односно, лијечења и каренце, те датум и вријеме клања;
- г) заједно са закланом животињом у клаоницу се мора послати свједоцба коју у складу са Правилником о организацији службених контрола производа животињског поријекла намијењених исхрани људи издаје службени или овлашћени ветеринар;
- х) у случају перади која се узгаја за производњу јетрене паштете (*foie gras*), перад са неизвађеним

унутрашњим органима мора се одмах, гдје је то потребно, расхлађене превести у клаоницу или објекат за расијецање. Евисцерација се мора обавити у року од 24 часа од клања под надзором надлежног органа ентитета или Брчко Дистрикта.

и) перад са одгођеном евисцерацијом која је заклана на мјесту производње смије се чувати највише 15 дана на температури од највише 4°C. Евисцерација се потом мора обавити у клаоници или објекту за расијецање.

ГЛАВА VII: АГЕНСИ ЗА ЗАДРЖАВАЊЕ ВОДЕ

Субјекти у пословању са храном морају да воде рачуна да се месо перади које је посебно било третирано агенсима који поспјешују везање воде не ставља на тржиште као свјеже месо већ као месни приправак 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 надлежни орган ентитета или Брчко Дистрикта сматра неприкладним.
- (2) Одредбе Одјелка II овог Прилога примјењују се на производњу и промет меса птица из врсте *Ratitae*, осим уколико их надлежни орган ентитета или Брчко Дистрикта сматра неприкладним. Морају се обезбиједити одговарајући простори прилагођени величини животиња.
- (3) Без обзира на ст. (1) и (2) овог Одјелка, субјекти у пословању са храном смију, уз одобрење надлежног органа ентитета или Брчко Дистрикта, да кољу птице врсте *Ratitae* из узгоја и папкаре и копитаре из узгоја из става (1) овог Одјелка на мјесту поријекла:
 - а) ако се животиње не могу превозити, како би се избјегла опасност за лице које њима рукује или заштитила добробит животиња;
 - б) ако се стадо подвргава редовним ветеринарским прегледима;
 - ц) ако власник животиња поднесе захтјев;
 - д) ако се надлежни орган ентитета или Брчко Дистрикта унапријед обавијести о датуму и времену клања животиња;
 - е) ако пољопривредно газдинство располаже системом за сакупљање животиња како би се могао обавити преглед групе прије клања;
 - ф) ако пољопривредно газдинство располаже одговарајућим просторима и опремом за клање и искрварење и, ако се птице врсте *Ratitae* морају черупати, и просторије за черупање животиња;
 - г) ако се испуњавају услови у погледу добробити животиња;
 - х) ако се заклане и искрварене животиње превозе у клаоницу на хигијенски начин и без непотребног одгајања. Ако превоз траје дуже од два часа, животиње се, према потреби, морају хладити. Евисцерација се може обавити на лицу мјеста под надзором службеног или овлашћеног ветеринара;
 - и) ако се заједно са закланим животињама у клаоницу 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

- j) ако током превоза до одобреног објекта заклане животиње прати свједоџба коју је издао и потписао службени или одобрени ветеринар, којом се потврђује да је резултат прегледа прије клања повољан и да су клање и искрварење обављени исправно те у којој се наводи датум и вријеме клања.
- (4) Одступањем од става (3) тачке j), овог Одјељка, надлежни орган ентитета или Брчко Дистрикта може да одобри да потврда о исправности клања и крварења и датум и вријеме клања буде укључена у изјаву субјекта у пословању са храном из става (3) тачке и), овог Одјељка, само под условом:
- a) да се газдинство налази на територији која није под мјерама ограничења у складу са важећим прописима БиХ,
- b) да је субјекат у пословању са храном показао одговарајући ниво оспособљености за клање животиња без доношења било какве боли или патње животињама која се може избјећи, у складу са Правилником о заштити животиња при клању и усмрћивању ("Службени гласник БиХ", бр 46/10).
- (5) Субјекти у пословању са храном смију, у изузетним околностима, на пољопривредном газдинству клати и бизоне у складу са ставом (3) овог Одјељка.

ОДЈЕЉАК IV: МЕСО СЛОБОДНО ЖИВУЋЕ 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 да познају патологију слободно живуће дивљачи, производњу и поступање са њом и њеним месом након улова како би могли обавити почетни преглед на лицу мјеста.
- (2) Најмање једно лице у ловачкој групи мора да располаже знањем из става (1) ове Главе. "Обучено лице" у смислу овог Одјељка је лице које је прошло обуку из става (1) ове Главе.
- (3) Обучено лице може да буде 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 ловочувару или управнику ловишта, налази у непосредној близини мјеста на којем се одвија лов, ловац мора да покаже уловљену дивљач и да га обавијести о сваком облику необичајеног понашања уоченом прије одстрела.
- (4) Надлежни орган ентитета или Брчко Дистрикта мора утврдити да обука ловаца омогућава одговарајућу оспособљеност. Обуком се морају обухватити најмање сљедећа подручја:
- a) нормална анатомија, физиологија и понашање слободно живуће дивљачи,
- b) необично понашање и патолошке промјене које се јављају код слободно живуће дивљачи због болести, загађења околине или других фактора који могу да утичу на људско здравље након конзумације меса те дивљачи,
- ц) правила хигијене и правилне технике руковања, превоза, евисцерације, итд. слободно живуће дивљачи након одстрела, и
- д) одговарајуће прописе који се односе на здравље животиња и људи те хигијенске услове који

уређују стављање у промет слободно живуће дивљачи.

- (5) Надлежни органи ентитета или Брчко Дистрикта требају да подстичу 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 да уклоне желудац и цријева те се она мора, према потреби, искрварити.
- (2) Обучено лице мора да прегледа тијело и све укљоњене унутрашње органе како би утврдило све промјене које би могле указивати на то да месо представља ризик за здравље. Преглед мора да се обави што је могуће прије након одстрела.
- (3) Месо крупне слободно живуће дивљачи смије се ставити на тржиште једино ако се тијело превезе у објекат за обраду дивљачи што је могуће прије након прегледа из става (2) ове Главе. Заједно са тијелом морају се послати и унутрашњи органи наведени у става (4) ове Главе. Унутрашњи органи се морају означити како би се знало да припадају одређеној животињи.
- (4) Ако се током прегледа из става (2) ове Главе не открију никакве неприродне промјене, не уочи никакво неуобичајено понашање прије одстрела и ако се не сумња на контаминацију из околине, обучено лице мора на тијело животиње да причврсти изјаву којом то потврђује. Ова изјава мора да садржава датум, вријеме и мјесто одстрела. Декларација не мора да буде 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 да буду 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 да прате тијело. Надлежни орган ентитета или Брчко Дистрикта може одобрити да глава животиња пријемчивих на инфестацију трихинелом буде послана у технички објекат за израду трофеја, који је одобрен у складу са Одлуком о нуспроизводима животињског поријекла и њиховим производима који нису намијењени исхрани људи ("Службени гласник БиХ", број 19/11). Технички објекат мора да буде наведен у изјави обученог лица. Копије те изјаве достављају се техничком објекту. Уколико је резултат прегледа трупа на трихинелу позитиван, надлежни орган ентитета или Брчко Дистрикта обавља службене провере за проверу правилног руковања главом у техничком објекту. Ловци се морају придржавати и додатних захтјева у сврху праћења резидуа одређених материја у складу са Одлуком о праћењу резидуа одређених материја у живим животињама и производима животињског поријекла ("Службени гласник БиХ", бр. 1/04, 40/09 и 44/11).
- (5) У осталим околностима, уз тијело се мора послати глава (осим кљова и рогова) и сви унутрашњи органи

- осим желуца и пријева. Обучено лице које је обавило преглед мора да обавијести надлежни орган ентитета или Брчко Дистрикта о неприродним промјенама, неуобичајном понашању или сумњи на контаминацију из околине због којих није саставило изјаву у складу са става (4) ове Главе.
- (6) Ако у одређеном случају нема обученог лица које би обавило преглед из става (2) ове Главе, заједно са тијелом мора се послати глава (осим кљова и рогова) и сви унутрашњи органи осим желуца и пријева.
- (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 објеката 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 ентитета или Брчко Дистрикта на преглед.
- (10) Поред тога, крупној слободно живућој дивљачи са које није скинута кожа може да се скине кожа и таква дивљач може да се стави у промет једино:
- ако се прије скидања коже дивљач складишти и обрађује одвојено од друге хране и ако није замрзнута, и
 - ако се након скидања коже дивљач подвргне завршном прегледу у складу са Правилником о организацији службених контрола 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.

ГЛАВА III: ПОСТУПАЊЕ СА СИТНОМ СЛОБОДНО ЖИВУЋОМ ДИВЉАЧИ

- 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.
- Ако се током прегледа открију неприродне промјене и неуобичајено понашање прије одстрела или сумња на контаминацију околине, обучено лице мора да обавијести надлежни орган ентитета или Брчко Дистрикта.
- Месо ситне слободно живуће дивљачи смије се ставити на тржиште једино ако се тијело превезе у објекат за обраду дивљачи што је могуће прије након прегледа из става (1) ове Главе.
- Хлађење мора да почне 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.
- Евисцерација се мора обавити или завршити по доласку у објекат за обраду дивљачи, без непотребног одгађања, осим уколико је надлежни орган ентитета или Брчко Дистрикта допустио другачије.
- Ситна слободно живућа дивљач која је испоручена објекту за обраду дивљачи мора се показати надлежном органу ентитета или Брчко Дистрикта 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.

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 откошеног меса (МОМ) морају обезбиједити да ти објекти:

- буду изграђени тако да се спријечи контаминација меса и производа, нарочито:
 - омогуђујући континуирано одвијање послова, или
 - осигуравајући раздвојеност између различитих производних серија;
- располажу просторијама за одвојено складиштење упакованог и неупакованог меса и производа, осим ако се складиште у различито вријеме или на такав начин да материјал за паковање и метода складиштења не могу да буду извор контаминације меса или производа;
- располажу просторијама које су опремљене тако да се обезбиједи испуњавање захтјева у погледу температуре утврђених у Глави III овог Прилога,
- располажу опремом за прање руку особља које рукује неупакованим месом и производима, чије су славине такве да спречавају ширење контаминације, и
- располажу опремом за дезинфекцију алата врућом водом од најмање 82°C или алтернативним системом са истим учинком.

ГЛАВА II: УСЛОВИ КОЈЕ МОРАЈУ ДА ИСПУЊАВАЈУ СИРОВИНЕ

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

- сировине које се употребљавају за припремање мљевеног меса морају да испуњавају следеће услове:
 - морају задовољавати захтјеве за свјеже месо,
 - морају да потичу од костурних мишића, укључујући и припадајућа масна ткива, не смију да потичу од:
 - отпадака који настају при расијецању и резању меса (осим цијелих комада мишића),
 - машинско откошеног меса,
 - меса које садржи дијелове костију или кожу, или
 - меса главе осим мишића за жвакање, немишићног дијела *linea albe*, подручја царпуса и тарсуса, струготина костију те мишића дијафрагме (осим ако је уклоњена сероза).
- следеће се сировине смију употребљавати за припремање месних припремака:
 - свјеже месо,
 - месо које испуњава захтјеве из тачке а) ове Главе: и

3. ако месни припремак очито није намијењен за потрошњу без претходне топлинске обраде:
 - (i) месо добијено мљењем или уситњавањем меса које испуњава захтјеве из тачке а) осим захтјева из тачке а) алинеје 3 (i) ове Главе, и
 - (ii) машински откоштено месо (МОМ) које испуњава захтјеве из тачке д) алинеје 4. Главе III овог Одјељка.
- ц) месо које се употребљава за производњу машински откоштеног меса мора да испуњава сљедеће услове:
 1. мора да испуњава захтјеве за свјеже месо,
 2. Сировине које се не смију употребљавати за производњу машински откоштеног меса (МОМ) су:
 - (i) од перади: ноге, кожа врата и глава, и
 - (ii) од осталих животиња: кости главе, ноге, репови, фемур, тибиа, фибула, хумерус, радиус и улна.

ГЛАВА III: ХИГИЈЕНА ТОКОМ И НАКОН ПРОИЗВОДЊЕ

- (1) Субјекти у пословању са храном који производе мљевено месо, месне приправке или машински откоштено месо (МОМ) морају обезбиједити испуњавање сљедећих захтјева:
 - а) обрада меса мора да буде тако организована да се спријечи или што је могуће више смањи контаминација. У ту сврху, субјекти у пословању са храном морају нарочито обезбиједити да се кориштено месо:
 1. одржава на температури од највише 4°C за перад, 3°C за јестиве клаоничке производе и 7°C за остало месо, и
 2. доноси у просторију за припремање поступно према потреби.
 - б) сљедећи се захтјеви примјењују на производњу мљевеног меса и месних припремака:
 1. уколико надлежни орган ентитета или Брчко Дистрикта не допусти откоштавање непосредно прије мљења, замрзнуто или дубоко замрзнуто месо које се употребљава за припремање мљевеног меса или месних припремака мора се откостити прије замрзавања. Оно може да буде ускладиштено само током ограниченог периода.
 2. уколико се припрема од расхлађеног меса, мљевено месо мора да се припреми:
 - (i) у року од највише три дана од клања ако се ради о перади,
 - (ii) у року од највише шест дана од клања ако се ради о другим животињама, а не о перади, или
 - (iii) у року од највише 15 дана од клања животиња ако се ради о откоштеној, вакуумски упакованој говедини и телетини.
 - ц) одмах након производње, мљевено месо и месни припремак морају да се умотају и амбалажирају те:
 1. да се расхладе до унутрашње температуре од највише 2°C за мљевено месо и 4°C за месне приправке, или
2. да се замрзну до унутрашње температуре од највише -18°C.
3. температурни услови из алинеје 1. и 2. ове тачке морају да се одржавају током ускладиштења и превоза.
- д) сљедећи се захтјеви примјењују на производњу и употребу машински откоштеног меса (МОМ) које се производи техникама које не мијењају структуру костију што 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 клаонице на лицу мјеста не смију да буду старије од седам дана, у супротном, сировине за откоштавање не смију да буду старије од пет дана а трупови перади не смију да буду старији од три дана,
 2. механичко откоштавање мора да се обави одмах након одвајања костију,
 3. ако се не употреби одмах по добијању, машински откоштено месо мора да се умота или амбалажира те расхлади до температуре од највише 2°C или да се замрзне до унутрашње температуре од највише -18°C. Ови температурни услови морају да се одржавају 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 смије да се употреби у месним припремацима 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 алинеје 4. ове тачке смије се употребљавати једино за производњу топлински обрађених месних производа у објектима који су одобрени у складу са овим Правилником,
- е) сљедећи захтјеви се примјењују на производњу и употребу механички откоштеног меса произведеног техникама другачијим од оних које се спомињу у тачки д) ове Главе.
 1. сировине за откоштавање које потичу из клаонице на лицу мјеста не смију да буду старије од седам дана, у противном, сировине за откоштавање не смију да буду старије од пет дана а трупови перади не смију да буду старији од три дана,
 2. ако се механичко откоштавање не обавља одмах након одвајања костију, кости које садрже дијелове меса морају да се складиште и превозе 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 употреби у року од једног часа од добијања, механички откоштено месо мора одмах да се расхлади 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 те 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.
- ф) након што се једном одмрзне, мљевено месо, месни приправци и машинско откоштено месо не смије се поново замрзавати.

ГЛАВА IV: ОЗНАЧАВАЊЕ

- (1) Поред захтјева у складу са Правилником о општем декларисању или означавању упаковане хране ("Службени гласник БиХ", број 87/08), субјекти у пословању са храном морају обезбиједити испуњавање захтјева из става (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 да имају ознаку на којој је наведено да се ти производи требају термички обрадити прије употребе.

ОДЈЕЉАК VI: МЕСНИ ПРОИЗВОДИ

- (1) Субјекти у пословању са храном морају обезбиједити да се при припремању месних производа не употребљава сљедеће:
 - а) полни органи женки или мужјака, осим тестиса,
 - б) мокраћни органи, осим бубрега и мјехура,
 - ц) хрскавица гркљана, душника и екстралобуларних бронхија,
 - д) очи и очни капци,
 - е) вањски слушни ходник,
 - ф) рожевина, и
 - г) код перади: глава (осим кријесте и ушију, подвољка и меснатих израслина), једњак, вољка, цријева и полни органи.
- (2) Сво месо, укључујући мљевено месо и месне приправке, које се употребљава за производњу месних производа мора да испуњава захтјеве за свјеже месо. Мљевено месо и месни приправци који се употребљавају за производњу месних производа не морају да испуњавају остале посебне захтјеве из Одјелјка V овог Прилога.

ОДЈЕЉАК 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, Главе II овог Одјелјка не примјењују се на морске пужева који нису животиње које се хране преко филтера.

- (2) Глава од I до VIII примјењују се на животиње уловљене у производим подручјима која је надлежни орган ентитета или Брчко Дистрикта разврстао у складу са Правилником 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 став (4) Главе VII примјењују се на малопродају.
- (4) Захтјеви овог Одјелјка на допуњају захтјеве 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 на допуњају захтјеве утврђене у Прилогу I тог Правилника,
 - б) ако се ради о другим пословима, они на допуњају захтјеве утврђене у Прилогу II тог Правилника.

ГЛАВА I: ОПШТИ УСЛОВИ ЗА СТАВЉАЊЕ У ПРОМЕТ ЖИВИХ ШКОЉКАША

- (1) Живи шкољкаши се смију 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 да прихвате серије живих шкољкаша једино ако су испуњени захтјеви у вези са документацијом који су утврђени у ст. (3) до (7) ове Главе.
- (3) Кад год субјекат 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 да прати прописана пропратна документација.
- (4) Прописана пропратна документација мора да буде написана на најмање једном службеном језику који је у употреби у Босни и Херцеговини те мора да садржава 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 да садржава најмање сљедеће 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, и
 6. одредиште серије.
 - б) ако се ради о серији живих шкољкаша која се шаљу из подручја за поновно полагање, прописана пропратна документација мора да садржава најмање оне податке који се наводе у ставу (4) тачки а) ове Главе, те сљедеће податке:
 1. локацију подручја за поновно полагање, и
 2. трајање поновног полагања.
 - ц) ако се ради о серији живих шкољкаша које се шаљу из центра за прочишћавање, прописана пропратна документација мора да садржава најмање оне податке који се наводе у ставу (4) тачки а) ове Главе те сљедеће податке:
 1. адресу центра за прочишћавање,
 2. трајање прочишћавања, и

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 пропратној 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 да отисну печат са датумом или на други начин да забиљеже датум прихвата.
- (6) Субјекти у пословању са храном морају да чувају копију прописане пропратне документације за сваку послану и примљену серију најмање дванаест мјесеци од отпреме или примања серије или онолико дуго колико одреди надлежни орган ентитета или Брчко Дистрикта.
- (7) Уколико надлежни орган ентитета или Брчко Дистрикта допусти, прописана пропратна документација није потребна:
- а) ако особље које сакупља живе шкољкаше истовремено примања води и отпремни центар, центар за прочишћавање, подручје за поновно полагање или објекат за прераду који прима живе шкољкаше, и
- б) ако исти надлежни орган ентитета или Брчко Дистрикта надзире све дотичне објекте.

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

Део А. Захтјеви за производна подручја

- (1) Сакупљачи могу да сакупљају/изловљавају живе шкољкаше једино на производним подручјима која имају утврђену локацију и границе те које је надлежни орган ентитета или Брчко Дистрикта разврстао – према потреби у сарадњи са субјектима у пословању са храном – у разреде А, Б или Ц у складу са Правилником о организацији службених контрола производа животињског поријекла намијењених исхрани људи.
- (2) Субјекти у пословању са храном смију да ставе на тржиште живе шкољкаше намијењене директној људској исхрани који су сакупљени/изловљени у производном подручја из разреда А једино ако ти шкољкаши испуњавају захтјеве из Главе V овог Одјелка.
- (3) Субјекти у пословању са храном смију да ставе на тржиште живе шкољкаше намијењене људској исхрани који су сакупљени/изловљени у производном подручја из разреда Б једино након њихове обраде у центру за прочишћавање или након поновног полагања.
- (4) Субјекти у пословању са храном смију да ставе на тржиште живе шкољкаше намијењене људској исхрани који су сакупљени/изловљени у производном подручја из разреда Ц једино након што су они били током даљег периода поново положени у складу са Дијелом Ц ове Главе.
- (5) Након прочишћавања или поновног полагања, живи шкољкаши из производних подручја из разреда Б или Ц морају да задовољавају све захтјеве из Главе V овог Одјелка. Живи шкољкаши из тих подручја који нису били прочишћени или поново положени смију да се пошаљу у објекат за прераду у којем се морају обрадити како би се уклонили патогени микроорганизми, након што се, према потреби, у

истом или другом објекту уклони пијесак, муљ и блато. Допуштене методе обраде су:

- а) стерилизација у херметички затвореним контејнерима, и
- 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 те 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 и 160°C, а притисак између 2 и 5 кг/цм², након чега се одваја љуштурса од меса, а месо замрзава до температуре од -20°C у средишту производа, и
 3. излагање пари под притиском у затвореној посуди при чему се морају испунити захтјеви у вези са временом кувања и унутрашњу температуру меса мекушца који су наведени под (i) ове тачке. Мора се примјенити призната методологија. Уједначена расподјела тоpline мора се провјерити поступцима који се заснивају на принципима HACCP система.
- (6) Субјекти у пословању са храном не смију да производе нити да сакупљају/изловљавају живе шкољкаше у подручјима које надлежни орган ентитета или Брчко Дистрикта није разврстао у разреде или која нису прикладна због здравствених разлога. Субјекти у пословању са храном морају узимати у обзир све битне податке у вези са прикладношћу подручја за производњу и сакупљање/изловљавање, укључујући и податке добијене властитим контролама или од надлежног органа ентитета или Брчко Дистрикта. Они морају да користе те податке, нарочито оне о еколошким и временским условима, како 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 обезбиједити испуњавање сљедећих захтјева:
- а) технике сакупљања/изловљавања и касније руковање не смију да узрокују накнадну контаминацију или претјерано оштећење љуштуре или ткива живих шкољкаша нити да доведу 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 да заштите живе шкољкаше од дробљења, огреботина или вибрација,
 2. не смију да излагају живе шкољкаше екстремним температурама,
 3. не смију поново да урањају живе шкољкаше у воду која би могла да узрокује додатну контаминацију, и
 4. ако се одржавање обавља на природним просторима, морају да користе само она подручја која је надлежни орган ентитета или Брчко Дистрикта сврстао у разред А.

- б) превозна средства морају да имају одговарајући одвод отпадних вода, морају да буду опремљена тако да обезбјеђују најбоље могуће услове за преживљавање те морају да пружају ефикасну заштиту од контаминације.

Дио Ц. Захтјеви за поновно полагање живих шкољкаша

Субјекти у пословању са храном који поново полажу живе шкољкаше морају обезбиједити испуњавање сљедећих захтјева:

- а) субјекти у пословању са храном смију да користе само она подручја која је надлежни орган ентитета или Брчко Дистрикта одобрио за полагање живих шкољкаша. Границе подручја морају да буду јасно означене плутачама, стубовима или другим причвршћеним средствима. Како би се опасност од ширења контаминације свела на најмању могућу мјеру, мора да постоји минимална удаљеност између појединих подручја за поновно полагање, као и између подручја за поновно полагање и производних подручја;
- б) услови поновног полагања морају обезбиједити оптималне услове за прочишћавање. Субјекти у пословању са храном нарочито:
1. морају да примјењују оне технике руковања живим шкољкашима намијењеним поновном полагању које шкољкашима омогућавају поновно успостављање исхране путем филтрирања након урањања у природне воде,
 2. не смију поново да полажу живе шкољкаше тако густо да то онемогућава прочишћавање,
 3. морају да држе живе шкољкаше уроњене у морску воду у подручју за поновно полагање током одговарајућег периода које се утврђује у зависности од температуре воде, при чему ти периоди морају да трају најмање два мјесеца, осим ако надлежни орган ентитета или Брчко Дистрикта одобри краће периоде на основу анализе ризика коју је спровео субјекат у пословању са храном, и
 4. морају обезбиједити да поједина мјеста за полагање унутар подручја за поновно полагање буду довољно одвојена како би се спријечило мијешање серија, мора се користити систем „све унутра, све ван“ тако да се нова серија не може унијети прије него се уклони цијела претходна серија.
- ц) субјекти у пословању са храном који руководе подручјима за поновно полагање морају, у сврху прегледа од стране надлежног органа ентитета или Брчко Дистрикта, да воде трајну евиденцију о поријеклу живих шкољкаша, периодима поновног полагања, коришћеним подручјима поновног полагања и каснијем одредишту серије након поновног полагања.

ГЛАВА III: КОНСТРУКЦИОНИ ЗАХТЈЕВИ ЗА ОТПРЕМНЕ ЦЕНТРЕ И ЦЕНТРЕ ЗА ПРОЧИШЋАВАЊЕ

- (1) Објекти на копну морају да буду смјештени на локацији која није угрожена поплавама због

уобичајене високе плиме или отицања из околних подручја.

- (2) Базени и контејнери за воду морају да испуњавају сљедеће захтјеве:
- а) унутрашње површине морају да буду глатке, чврсте, непромочиве те се морају лако чистити,
 - б) морају да буду тако изграђени да омогућавају потпуно отицање воде,
 - ц) сви отвори за довод воде морају да се налазе на мјесту које спречава контаминацију воде.
- (2) Поред тога, у центрима за прочишћавање, контејнери за прочишћавање морају да одговарају количини и врсти производа који се прочишћавају.

ГЛАВА IV: ХИГИЈЕНСКИ ЗАХТЈЕВИ ЗА ЦЕНТРЕ ЗА ПРОЧИШЋАВАЊЕ И ОТПРЕМНЕ ЦЕНТРЕ

Дио А. Захтјеви за центре за прочишћавање

Субјекти у пословању са храном који прочишћавају живе шкољкаше морају обезбиједити испуњавање сљедећих услова:

- а) прије прочишћавања, живи шкољкаши се морају чистом водом испрати од муља и накупљене нечистоће;
- б) рад система за прочишћавање мора се 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 да остану живе и у добром стању за паковање, складиштење и превоз прије стављања у промет;
- ц) количина живих шкољкаша који се прочишћују не смије да премашује капацитет центра за прочишћавање. Поступак прочишћавања живих шкољкаша мора непрекидно да траје толико дуго колико је потребно да се испуне здравствене норме из Главе V и микробиолошки критеријуми утврђени у складу са Правилником о хигијени хране;
- д) уколико се у базену за прочишћавање налази више серија живих шкољкаша, оне морају да припадају истој врсти, а трајање поступка мора да се темељи на времену потребном за серију која захтијева најдуже прочишћавање;
- е) контејнери који се рабе за држање живих шкољкаша у системима за прочишћавање морају да буду направљени тако да омогућавају проток чисте морске воде. Дебљина наслага живих шкољкаша не смије спријечити отварање љуштуре током прочишћавања;
- ф) у базену за прочишћавање у којем је у току прочишћавање живих шкољкаша не смију се држати ракови, рибе или друге морске врсте;
- г) свако паковање које садржи прочишћене живе шкољкаше и које се шаље отпремном центру мора да буде означено етикетом која потврђује да су сви шкољкаши прочишћени.

Дио Б. Захтјеви за отпремне центре

Субјекти у пословању са храном који воде отпремне центре морају обезбиједити испуњавање сљедећих захтјева:

- а) руковање живим шкољкашима, нарочито њихово одржавање, мјерење, паковање и амбалажирање не смије да узрокује контаминацију производа или да утиче на виталност мекушаца;

- б) прије отпремања, љуштуре живих шкољкаша морају се темељно испрати чистом водом;
- ц) живи шкољкаши морају да потичу из:
 1. производног подручја из разреда А,
 2. подручја за поновно полагање,
 3. центра за прочишћавање, или
 4. другог отпремног центра.
- д) захтјеви који су утврђени у тач. а) и б) ове Главе примјењују се и на отпремне центре смјештене на бродовима. Мекушци којима се рукује у тим центрима морају да потичу из производног подручја А или из подручја за поновно полагање.

ГЛАВА V: ЗДРАВСТВЕНЕ НОРМЕ ЗА ЖИВЕ ШКОЉКАШЕ

- (1) Поред осигурања усклађености са микробиолошким критеријумима утврђеним у складу са Правилником о хигијени хране, субјекти у пословању са храном морају обезбиједити да живи шкољкаши који се стављају у промет за људску потрошњу испуњавају норму утврђене у овој Глави.
- (2) Живи шкољкаши морају да имају органолептичке особине својствене свјежим и виталним шкољкашима, љуштуре не смију да буде прљава, морају одговарајући звук приликом перкусије и нормалну количину интравалвуларне течности.
- (3) Живи шкољкаши не смију да садрже 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,
 - ц) за окадаинску киселину, динофизистоксине и пектенотоксине заједно: 160 микрограма еквивалента окадаинске киселине на килограм,
 - д) за јесотоксине: 1 милиграм еквивалента јесотоксина на килограм, и
 - е) 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 доље.
- (2) Сва паковања живих шкољкаша која напуштају центре испоруке или се шаљу другом центру морају да буду затворена. Паковања живих шкољкаша намијењена директној малопродаји морају да буду затворена, све до продаје крајњем потрошачу.

ГЛАВА VII: ИДЕНТИФИКАЦИОНА ОЗНАКА И ДЕКЛАРАЦИЈА

- (1) Декларација, укључујући и идентификациону ознаку, мора да буде водоотпорна.
- (2) Поред општих захтјева у вези са идентификационом ознаку који су наведени у Прилогу II Одјелка I овог Правилника, декларација мора да садржава и сљедеће податке:
 - а) врста шкољкаша (уобичајени назив и научни назив), и
 - б) датум паковања, при чему се обавезно наводи дан и мјесец.

- (3) Одступајући од Правилника о општем декларисању или означавању упаковане хране рок трајања се може замијенити текстом: "Ове животиње морају да буду живе у тренутку продаје".
- (4) Декларацију причвршћену на паковање живих шкољкаша које нису у појединачним паковањима директно намијењеним потрошачу, трговац на мало мора да чува најмање 60 дана након што раздијели садржај паковања.

ГЛАВА VIII: ОСТАЛИ ЗАХТЈЕВИ

- (1) Субјекти у пословању са храном који складиште и превозе живе шкољкаше морају обезбиједити да се оне чувају на температури која не утиче штетно на здравствену исправност хране или њихову виталност.
- (2) Након што се упаковане за продају на мало и напусте отпремни центар, живи шкољкаши се не смију поново урањати у води 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 да испуњавају сљедеће услове:

- а) ешљаче (*pectinidae*) и морски пужеве, који се не хране преко филтера, се не смију да ставе у промет уколико нису сакупљене/изловљене у складу са Дијелом Б. Главе II овог Одјелка и уколико не испуњавају норму утврђене у Глави V овог Одјелка, што се доказује системом самоконтрола;
- б) поред тога, ако подаци добијени службеним програмима праћења стања омогућавају надлежном органу ентитета или Брчко Дистрикта да, по потреби у сарадњи са субјектима у пословању са храном, разврста риболовна подручја, одредбе Дијела А., Главе II овог Одјелка по аналогiji се примјењују и на чешљаче (*pectinidae*);
- ц) чешљачи (*pectinidae*) и морски пужеве, који се не хране преко филтера, 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 да обавијесте надлежни орган ентитета или Брчко Дистрикта и, уколико се ради о отпремном центру, морају да испуњавају одговарајуће услове из Главе III и IV овог Одјелка.
- д) 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 ст. (3) до (7) Главе I овог Одјелка, уколико су примјењиви. У том случају, у прописаној пропратној документацији мора да буде јасно наведена локација подручја на којем су чешљаче

(*pectinidae*) и/или живи морски пужеви, изловљени, или

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

ОДЈЕЉАК VIII: ПРОИЗВОДИ РИБАРСТВА

- (1) Овај Одјелак се не примјењује на шкољкаше, бодљаше, плашташе и морске пужеве уколико се стављају на тржиште у живом стању. Изузимајући Главе I и II, овај Одјелак се примјењује на те животиње уколико се оне не стављају на тржиште у живом стању, те у том случају оне морају да буду добијене у складу са Одјелком VII овог Прилога. Овај Одјелак се примјењује на одмрзнуте непрерађене производе рибарства и свјеже рибе производе у чију храну се додају адитиви у складу са важећим прописима.
- (2) Дијелови, А, Ц, и Д. Главе III, Дио А. Главе IV и Главе V овог Одјелка се примјењују у малопродаји.
- (3) Захтјеви из овог Одјелка надопуњавају захтјеве утврђене Правилником о хигијени хране:
- ако се ради о објектима, укључујући бродове, који се баве примарном производњом и пратећим дјелатностима, они надопуњују захтјеве из Прилога I Правилника о хигијени хране,
 - ако се ради о другим објектима, укључујући бродове, они надопуњују захтјеве из Прилога II Правилника о хигијени хране.
 - у случају снабдијевања водом, они надопуњавају захтјеве из Прилога II, Главе VII. Правилника о хигијени хране, чиста морска вода може да се користи 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 става (3) тачке а), тачка 7. дио А Прилог I Правилника о хигијени хране не мора да се односи на операторе 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:
- примарна производња обухвата узгој, риболов и сакупљање живих производа рибарства с циљем њиховог стављања на тржиште, и
 - пратеће дјелатности обухватају све сљедеће дјелатности ако се оне обављају на рибарском броду: клање, искрварење, уклањање главе, утробе и пераја, хлађење и умотавање, оне укључују и:
 - превоз и складиштење производа рибарства чија се природа није суштински промијенила, укључујући живе производе рибарства, унутар рибогојилишта на копну, и
 - превоз производа рибарства чија се природа није битно промијенила, укључујући живе производе рибарства, од мјеста производње до првог одредишног објекта.

ГЛАВА I: ЗАХТЈЕВИ ЗА БРОВОВЕ

Субјекти у пословању са храном морају обезбиједити:

- 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, и
- 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

- Бродови морају да буду осмишљени и конструисани да тако не узрокују контаминацију производа блатњавом водом, отпадним водама, димом, горивом, уљем, масноћом или другим штетним материјама.
- Површине са којима производи рибарства долазе у додир морају да буду од одговарајућег, глатког материјала отпорног на корозију који се лако чисти. Површински премаз мора да буде чврст и нетоксичан.
- Опрема и материјали који се употребљавају при раду са производима рибарства морају да буду од материјала који је отпоран на корозију и који се лако чисти и дезинфикује.
- 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.

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

- Бродови који су изграђени и опремљени за чување свјежих производа рибарства дуже од 24 часа морају да располажу складишним просторима, базенима и контејнерима за чување производа рибарства на температурама које су утврђене у Глави VII овог Одјелка.
 - Складишни простори морају да буду одијељени од машинског погона и просторија за посаду преградама које су довољне да спријече 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, обезбјеђивати да вода која настаје отапањем леда не остане у додиру са производима.
 - На бродовима који су опремљени за хлађење производа рибарства у охлађеној чистој морској води, базени морају да имају уређаје за постизање уједначене температуре у цијелом базену. Тим уређајима се мора постићи таква брзина хлађења која обезбјеђује да мјешавина рибе и чисте морске воде постигне температуру од не већој од 3°C шест часова након утовара и не више од 0°C након 16 часова, те они морају да омогућавају праћење и, према потреби, биљежење температура.
- Дио Ц. Захтјеви за бродове - хладњаче
- Бродови - хладњаче морају да:
- имају опрему за замрзавање одговарајуће снаге како би се температура могла брзо снизити и у средишту производа достићи не више од -18°C,
 - имају расхладну опрему довољне снаге за одржавање производа рибарства у складишним

- просторима на температури не вишу од -18°C. Складишни простори морају да буду опремљени уређајем за биљежење температуре смјештеном на мјесту на којем се може лако читавати. Сензор мјерача температуре мора да се налази у дијелу складишног простора у којем је температура највећа, и
- ц) испуњавати захтјеве из Дијела Б, став (2) ове Главе који се односе на бродове који су изграђени и опремљена за чување производа рибарства дуже од 24 часа.
- Дио Д. Захтјеви за бродове - фабрике
- (1) Бродови - фабрике морају обавезно да имају:
- пријемни простор за прихват производа рибарства који је тако конструисан да се сваки сљедећи улов може одвојити од претходног. Тај простор се мора лако чистити и мора да буде тако конструисан да штити производе од сунца или временских непогода и од сваког извора контаминације,
 - хигијенски систем преноса производа рибарства из пријемног у радни простор,
 - 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,
 - 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 да постоји посебни складишни простор намијењен чувању таквог отпада,
 - мјесто за складиштење амбалаже, одвојено од простора за припрему и прераду производа,
 - 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 сврху се мора обезбиједити одвојени простор,
 - отвор за довод воде смјештен на мјесту које спречава контаминацију воде, и
 - 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 да испуњавају услове из става (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 да имају опрему која испуњава услове који су у тач. а) и б) Дијела Ц. 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, да буду чисти и одржавани у добром и исправном стању. Они нарочито не смију да буду онечишћени горивом или блатњавом водом.
- (2) Након што се смјесте на брод, производи рибарства се морају, што је могуће прије, да заште од контаминације те дјеловања сунчевих зрака и свих осталих извора топлоте.
- (3) Производима рибарства мора се руковати и морају се складиштити тако да се спријечи њихово оштећење. Лица која 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 се послови морају обавити на хигијенски начин, што је прије могуће након улова, и производи се морају одмах и темељно испрати. У том случају, унутрашњи органи и дијелови који би могли да представљају опасност за јавно здравље морају се што је могуће прије да уклоне и држе одвојено од производа намијењених исхрани људи. Јетра и икра намијењена исхрани људи морају се чувати на леду, на температури која је приближна температури топљења леда, или се морају замрзнути.
- (6) Уколико се цијела риба која је предвиђена за конзервисање у лименкама замрзава у саламури, мора се постићи температура производа од највише - 9 Ц. Саламура не смије да буде извор контаминације рибе.
- ГЛАВА II: ЗАХТЈЕВИ КОЈИ МОРАЈУ ДА СЕ ИСПУНЕ ТОКОМ И НАКОН ИСКРЦАВАЊА**
- (1) Субјекти у пословању са храном који су одговорни за истовар и искрцавање производа рибарства са бродова морају да:
- обезбиједите 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,
 - избјегавају контаминацију производа рибарства током истовара и искрцавања, нарочито обезбјеђујући:
 - да се истовар и искрцавање обавља брзо,
 - да се производи рибарства без одгађања ускладиште у заштићени простор на температури наведеној у Глави VII овог Одјелка, и
 - 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 обезбиједити испуњавање сљедећих услова:
- мора да посједује просторије за хладно складиштење задржаних производа рибарства, као и просторије за складиштење производа рибарства који су проглашени неупотребљивим за исхрану људи који се могу закључати;
 - уколико надлежни орган ентитета или Брчко Дистрикта захтијева, мора да постоји одговарајуће опремљен простор који се може закључати или, ако је потребно, просторија намијењена искључиво за потребе надлежног органа ентитета или Брчко Дистрикта.

- (3) У вријеме излагања или складиштења производа рибарства:
- а) простори се не смију употребљавати у друге сврхе,
 - б) не смије се дозволити приступ возилима која испуштају издувне гасове који би могли да штетно дјелују на квалитет производа рибарства,
 - ц) лица која имају приступ просторима не смију уносити друге животиње, и
 - д) простори морају да буду добро освијетљени како би се могле лакше обављати службене контроле.
- (4) 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.
- (5) Субјекти у пословању са храном морају да сарађују са одговарајућим надлежним органима из члана 3. став (2) овог Правилника како би им омогућили обављање службених контрола у складу са Правилником о организацији службених контрола производа животињског поријекла намијењених исхрани људи, нарочито у вези са процедурама обавјештавања о истовару производа рибарства, које надлежни органи из члана 3. став (2) овог Правилника могу да сматрају потребним.

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

Субјекти у пословању са храном морају обезбиједити 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 обновљати 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 темељно испрати.
- (3) Поступци као што је филетирање или резање на комаде морају се обављати тако да се избјегне контаминација или онечишћење одрезака или комада. Одресци и комади не смију да остану на радним столовима дуже него што је потребно за њихову припрему. Одресци и комади се морају умотати и, према потреби, упаковати те се након припреме морају 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, те превозити и из

објеката 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 да располажу опремом која испуњава захтјеве који су у тач. а) и б) Дијелу Ц Главе I овог Одјелјка утврђени за бродове - хладњаче.

Дио Ц. Захтјеви за производе рибарства добијене машинским одкоштавањем меса

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

а) сировине које се употребљавају морају да испуњавају следеће услове:

1. за производњу производа рибарства добијене машинским одкоштавањем меса смију да се употребљавају једино цијеле рибе и кости након филетирања,
2. све сировине морају да буду без унутрашњих органа.

б) поступак производње мора да испуњава следеће услове:

1. механичко одкоштавање меса мора се обавити без одгађања 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 одкоштавањем меса морају се што је могуће прије замрзнути или додати у производ предвиђен за замрзавање или стабилизовање.

Дио Д. Захтјеви који се односе на паразите

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

- а) сирове производе рибарства намијењених конзумацији, или
- б) маринирани, усолјене 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 да буду 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°C не мање од 24 х, или
- б) - 35°C не мање од 15 х.

(3) Субјекти у пословању са храном не требају да спроводе третман замрзавања наведен у ставу (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°C и више у језгру производа најмање један минут,
- б) који се чувају као смрзнути производи рибарства довољно дуг период да уништи вијабилне паразите,
- ц) 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, и
2. то дозволи надлежни орган ентитета или Брчко Дистрикта.
- д) 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 слободној од вијабилних паразита, или
 2. субјекат у пословању са храном је верификовао кроз процедуру, одобрену од стране надлежног органа ентитета или Брчко Дистрикта, да производи рибарства не представљају ризик по здравље с обзиром на присуство вијабилних паразита.
- (4) Производи рибарства из става (1) овог Дијела који се стављају у промет, осим када се достављају коначном потрошачу, мора да прати документ о обављеном третману замрзавања издат од стране субјекта у пословању са храном у којем се наводи врста третмана замрзавања који је прошао производ.
- (5) Прије стављања у промет производа рибарства наведених у ставу (3) тач. ц) и д) 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 осигурати да производи рибарства потичу из риболовног подручја или узгоја који је у складу са посебним условима из једне од тих тачака. Ова одредба може да буде наведена у комерцијалном документу или неком другом документу који прати рибљи производ.
- б) потичу из рибљих производа који су употребљиви за исхрану људи и који су у складу са одредбама утврђеним у овом Одјелку,
- ц) буду превезене и складиштене у хигијенским условима,
- д) буду охлађене што је прије могуће и остати на температурама прописаним у Глави VII овог Одјелка.
- (2) Изузетно од става (1) тачке д) 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 испариви базни азот (TVB-N) непрерађених производа рибарства не прелази прописане границе утврђене посебним прописом.
- (3) Производни поступак за рибље уље мора обезбиједити да све сировине намијењене за производњу сировог рибљег уља подлијежу третману, укључујући када је изводљиво, загријавања, пресовања, раздвајања, центрифугирања, обраде, рафинисања 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 субјекат у пословању са храном може да производи и складишти 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 обезбиједити усклађеност са постојећим прописима за рибље уље које се ставља на тржиште за крајњег потрошача.

ГЛАВА IV: ЗАХТЈЕВИ ЗА ПЕРАЂЕНЕ ПРОИЗВОДЕ РИБАРСТВА

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

- Дио А. Захтјеви за кување ракова и мекушаца
- (1) Производи се након кувања морају брзо охладити. Ако се не примјењује никаква друга метода конзервисања, хлађење се мора наставити док се не постигне температура приближна температури топљења леда.
 - (2) Љуска или љуштурса се мора уклањати на хигијенски начин, при чему се мора избјегавати контаминација производа. Ако се ти послови обављају ручно, радници морају да посебну обраду пажњу на прање руку.
 - (3) Након уклањања љуске или љуштуре, кувани производи се морају одмах замрзнути или што је могуће прије охладити до температуре утврђене у Глави VII овог Одјелка.
- Дио Б. Услови за рибље уље намијењено исхрани људи
- (1) Сировине које се користе у припреми рибљег уља за исхрану људи морају да:
 - а) долазе из објеката, укључујући бродове, регистрованих и одобрених у складу са Правилником о хигијени хране или у складу са овим Правилником,

ГЛАВА V: ЗДРАВСТВЕНИ СТАНДАРДИ ЗА ПРОИЗВОДЕ РИБАРСТВА

- (1) Поред тога што морају да задовоље микробиолошке критеријуме донесене у складу са Правилником о хигијени хране, субјекти у пословању са храном морају обезбиједити да производи рибарства који се стављају у промет и који су намијењени исхрани људи задовољавају стандарде утврђене у овој Глави, у зависности од природе производа или врсте.
- (2) Услови из Дијелова Б. и Д. ове Главе не примјењују се на све производе рибарства који се користе непосредно за припрему рибљег уља намијењеног за људску исхрану.

Дио А. Органолептичка својства производа рибарства

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

Дио Б. Хистамин

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

Дио Ц. Укупни испариви 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.

Дио Д. Паразити

Субјекти у пословању са храном морају обезбиједити да производи рибарства буду визуелно прегледани како 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.

Дио Ф. 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, смрзнути и прерађени рибли производи који припадају породици Gempylidae, посебно *Ruvettus pretiosus* и *Lepidocybium flavobrunneum*, могу се ставити на тржиште једино у умотани/упаковани и морају на одговарајући начин бити означени тако да пруже информације потрошачу о методама припреме/кувања и о ризицима у вези са садржајем материја са штетним утицајем на гастроинтестинални тракт.

Научно име риблих производа мора да буде написано заједно са називом производа на декларацији.

- (2) Производи рибарства који садрже биотоксине као што су цигуатоксини или токсине 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 ставу (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 да буду водоотпорни и обезбјеђивати да вода која настаје топљењем леда не остане у додиру са производима.
- (2) Смрзнути 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 обезбиједити да материјал за умотавање:
- не буде извор контаминације,
 - буде складиштен на такав начин да није изложен опасности од контаминације,
 - ако је намијењен за поновну употребу, мора се лако чистити и, према потреби, дезинфиковати.

ГЛАВА VII: СКЛАДИШТЕЊЕ ПРОИЗВОДА РИБАРСТВА

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

- свјежи производи рибарства, одмрзнути непрерађени производи рибарства, те кувани и охлађени производи од ракова и мекушаца морају да се одржавају на температури која је приближна температури топљења леда;
- замрзнути производи рибарства морају се чувати при температури која у свим дијеловима производима износи највише -18oC. Међутим, цијеле рибе замрзнуте у саламури и намијењене производњи конзервисане хране могу се чувати на температури до -9oC.
- 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 да испуњавају сљедеће услове:

- током превоза, производи рибарства морају да се чувају на прописаној температури, а нарочито:
 - свјежи производи рибарства, одмрзнути непрерађени производи рибарства, те кувани и охлађени производи од ракова и мекушаца морају се одржавати на температури која је приближна температури топљења леда,
 - замрзнути производи рибарства, осим рибе замрзнуте у саламури и намијењене производњи конзервисане хране, морају се током превоза одржавати на уједначеној температури која у свим дијеловима производа износи највише -18oC, уз допуштена краткотрајна одступања од највише 3oC.
- субјекти у пословању са храном не морају да испуњавају захтјеве из тачке а) алинеја 2. ове Главе ако се замрзнути производи рибарства превозе из хладног складишта до одобреног објекта у којем ће се по доласку одмрзнути у сврху припремања и/или прераде, ако превоз траје кратко и ако то допусти надлежни орган ентитета или Брчко Дистрикта;
- ако се производи рибарства држе на леду, вода која настаје топљењем леда не смије остати у додиру са производима.
- 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 Одјелка:

- "колострум" подразумемијева течни секрет млијечне жлијезде музне животиње који се излучује 3 до 5 дана након порођаја и богат је антијелима 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, у зависности од случаја, прикупљају сирово млијеко и колострум дужни су обезбиједити испуњење захтјева из ове Главе.

Дио I Здравствени захтјеви за производњу сировога млијека и колострума

- (1) Сирово млијеко и колострум морају да буду добијени од животиња:
- које не показују симптоме заразних болести које се преносе на људе путем млијека и колострума, које су у добром општем здравственом стању и које не показују знакове болести који би могла довести до контаминације млијека и колострума, а посебно које не пате ни од које упале полних органа са исцјетком, ентеритиса са прољевом и грозницом, или видљиве упале вимена,

- ц) које немају рана на вимену које би могле да утичу на млијеко и колострум,
- д) којима нису даване неодобрене материје или производи и које нису подвргнуте незаконитом лијечењу у смислу Одлуке о праћењу резидуа одређених материја у живим животињама и у производима животињског поријекла,
- е) 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 да буду добијени од:
- а) крава или бивола из стада које је слободна или службено слободна од бруцелозе у складу са посебним прописима,
- б) оваца или коза са газдинства које је службено слободно или слободна од бруцелозе у складу са посебним прописима, или
- ц) женки других врста осјетљивих на бруцелозу из стада која се редовно контролишу на болест у оквиру плана контрола које је одобрио надлежни орган ентитета или Брчко Дистрикта.
- (3) У погледу туберкулозе, сирово млијеко и колострум морају да буду добијени од:
- а) крава или бивола из стада које је службено слободно од туберкулозе у складу са посебним прописима,
- б) женки других врста осјетљивих на туберкулозу из стада која се редовно контролишу на болест у оквиру плана контрола које је одобрио надлежни орган ентитета или Брчко Дистрикта.
- ц) уколико се козе узгајају заједно са кравама, такве козе морају да буду редовно контролисане и тестиране на туберкулозу.
- (4) Сирово млијеко животиња које не испуњавају захтјеве из ст. (2) и (3) овог Дијела може да се употреби уколико то одобри надлежни орган ентитета или Брчко Дистрикта:
- а) у случају крава или бивола које не реагују позитивно на тестове за туберкулозу или бруцелозу, те које не показују симптоме тих болести, након што је млијеко подвргнуто термичкој обради како би се утврдила негативна реакција на тест алкалне фосфатазе,
- б) у случају оваца или коза које не реагују позитивно на тестове за 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 како би се утврдила негативна реакција на тест алкалне фосфатазе, и
- ц) 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) тачке ц) или става (3) тачке б) овог Дијела, ако је то млијеко обрађено како би се обезбиједила његова здравствена исправност.
- (5) Сирово млијеко и колострум свих животиња које не испуњавају одговарајуће захтјеве из ст. (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 ст. (1) и (2) овог Дијела мора да буде ефикасно како 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 да буду смјештени и израђени на начин да се ограничи ризик од контаминације млијека и колострума.
- (2) Објекти за складиштење млијека и колострума морају да буду заштићени од штеточина и довољно одвојени од објеката у којима се узгајају животиње, те да имају одговарајућу опрему за хлађење ако је потребно испунити захтјеве 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 чистити и, према потреби, дезинфиковати, те одржавати у добром стању. То налаже употребу глатких, која се лако перу и који нису токсични.
- (4) Те површине се након употребе морају очистити и, према потреби, дезинфиковати. Након сваког превоза или низа превоза, гдје је период између истовара и следећег 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 обезбиједити:
- а) да су прије саме муже сисе, виме и околни дијелови чисти,
- б) да лице које обавља мужу испита млијеко и колострум сваке животиње ради провјере органолептичких или физичко-хемијских промјене, или да се то изврши методом којом се постижу слични резултати, те да се млијеко и колострум са таквим промјенама не користе за исхрану људи,
- ц) да се млијеко и колострум животиња које показују клиничке знакове болести вимена користе за исхрану људи само у складу са упутствима ветеринара,
- д) идентификацију животиња којима се дају лијекови чије ће резидуе вјероватно да буду пренесене у млијеко и колострум, те да се млијеко и колострум добијени од тих животиња прије истека прописане каренце не користе за исхрану људи, и
- е) да се купке или спрејеви за сисе користе само ако су одобрени или регистровани у складу са важећим прописима,
- ф) да се мужа колострума обавља одвојено и да се не мијеша са сировим млијеком.
- (2) Одмах након муже млијеко и колострум морају да се чувају на чистом мјесту израђеном и опремљеном на начин како би се избјегла контаминација:

- a) у случају свакодневног сакупљања млијеко се мора одмах охладити на температуру од највише 8°C или од највише 6°C уколико се сакупљање млијека не обавља свакодневно,
- b) колострум се мора чувати одвојено и потребно га је у случају свакодневног сакупљања одмах охладити на температуру 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 да буде виша од 10°C.
- (4) Субјекти у пословању са храном не морају да испуне захтјеве у погледу температуре из ст. (2) и (3) овог Дијела уколико млијеко испуњава критеријуме из Дијела III ове Главе, или:
- a) уколико се млијеко прерађује унутар два часа након муже, или
- b) уколико је виша температура неопходна из технолошких разлога повезаних са производњом одређених производа од млијека и уколико то одобри надлежни орган ентитета или Брчко Дистрикта.

Дио Ц. Хигијена особља

- (1) Лица која обављају мужу и/или рукују сировим млијеком и колострумом морају да носе прикладну чисту одјећу.
- (2) Лица која обављају мужу морају да одржавају висок степен личне хигијене. Одговарајући простори морају да буду доступни у близини мјеста муже како би се лицима која обављају мужу и рукују сировим млијеком и колострумом омогућило прање руку и дланова.

Дио III - Критеријуми за сирово млијеко и колострум

- (1) Уколико није друкчије 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 узорак сировог млијека и колострума, који се прикупљају насумичним узорковањем, ради утврђивања усклађености са ст. (5), (6) и (7) овог Дијела у случају сировог млијека, те са постојећим прописаним критеријумима из става (2) овог Дијела у случају колострума.
- (4) Испитивања обавља или се оно обавља у његово име:
- a) субјекат у пословању са храном који производи млијеко,
- b) субјекат у пословању са храном који сакупља или прерађује млијеко,
- ц) групе субјеката у пословању са храном, или
- д) у оквиру програма надзора.
- (5) Субјекти у пословању са храном морају обезбиједити да сирово млијеко задовољава следеће критеријуме:
- a) за сирово кравље млијеко:

Број микроорганизама (број колонија на подлози) на 30°C (у 1 мл)	≤ 100 000 (*)
Број соматских ћелија (у 1 мл)	≤ 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 надлежни орган ентитета или Брчко Дистрикта 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 мл)	≤ 1 500 000 (*)
--	-----------------

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

- (6) Уколико је сирово млијеко других врста осим крављега млијека намијењено за производњу производа од сировог млијека поступком који не укључује термичку обраду, субјекти у пословању са храном дужни су да предузму мјере како би обезбиједили да сирово млијеко испуни следеће критеријуме:

Број микроорганизама (број колонија на подлози) на 30°C (у 1 мл)	≤ 500 000 (*)
--	---------------

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

- (7) Не доводећи у питање Одлуку о праћењу резидуа одређених материја у живим животињама и у производима животињског поријекла, субјекти у пословању са храном дужни су да примијене поступке којима се обезбеђује да се сирово млијеко не ставља на тржиште ако:

- a) садржи резидуе антибиотика у нивоима већима од нивоа одобрених за све материје из Правилник о максимално дозвољеним количинама фармаколошки активних материја у производима животињског поријекла ("Службени гласник БиХ", бр.61/11), или уколико
- b) укупна количина резидуа антибиотика премашује највећу допуштену вриједност.
- (8) Уколико сирово млијеко не испуњава одредбе ст. (5), (6) и (7) овог Дијела, субјекат у пословању са храном дужан је о томе да извести надлежни орган ентитета или Брчко Дистрикта и предузме мјере којима ће се поправити стање.

ГЛАВА II: ЗАХТЈЕВИ ЗА ПРОИЗВОДЕ ОД МЛИЈЕКА И ПРОИЗВОДЕ НА БАЗИ КОЛОСТРУМА

Дио I Захтјеви у погледу температурног режима

- (1) Субјекти у пословању са храном дужни су по пријему у објекат за прераду да обезбиједи:
- a) да се млијеко брзо охлади до температуре од највише 6°C,
- b) 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 ставу (1) тач. а) и б) овог Дијела до прераде.
- (3) Субјекти у пословању са храном могу да чувајучувати млијеко и колострум на вишој температури од оне наведене у ставу (1) тач. а) и б) овог Дијела уколико:
- a) прерада започиње одмах након муже или унутар четири часа од пријема млијека у објекту за прераду, или
- b) надлежни орган ентитета или Брчко Дистрикта одобри вишу температуру из технолошких разлога који су повезани са производњом

одређених производи од млијека или производа на бази колострума.

Дио II Захтјеви за термичку обраду

- (1) Ако се сирово млијеко, колострум, производи од млијека или производа на бази колострума термички обрађују, субјекти у пословању са храном морају обезбиједити да то буде у складу са захтјевима из Главе XI Прилога II. Правилника о хигијени хране. Нарочито морају обезбиједити, ако користе сљедеће производне поступке, усклађеност са сљедећим захтјевима:

а) поступак пастеризације који укључује:

1. високу температуру кроз кратко вријеме (најмање 72°C у трајању од 15 секунди),
2. 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 примјењиво, показују негативну реакцију на тест алкалне фосфатазе одмах након таквог поступка обраде.

б) обрада ултра високом температуром (УНТ) постигнута поступком:

1. који 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, и
2. који 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 које доказују да је примијењени начин термичке обраде одговарајући.

- (2) При одлучивању о томе треба ли сирово млијеко или колострум термички обработити, субјекат у пословању са храном мора да:

- а) узме у обзир поступке одређене у складу са начелима НАССР-а у складу са одредбама Правилника о хигијени хране, и
- б) задовољава свим захтјевима које у том погледу донесе надлежни орган ентитета или Брчко Дистрикта при одобравању објеката или вршењу службених контрола у складу са одредбама Правилника о организацији службених контрола производа животињског поријекла намијењених исхрани људи.

Дио 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 временском периоду одређеном на основу начела НАССР, да иницирају поступке који обезбјеђују да:

- а) сирово кравље млијеко које се употребљава за припрему производи од млијека при 30°C има укупан број микроорганизама мањи од 300 000 у мл, и
- 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 мл.

- (2) Када млијеко не задовољава критеријуме који су утврђени у ставу (1) овог Дијела, субјекат у пословању са храном мора да обавијести надлежни орган ентитета или Брчко Дистрикта и предузме мјере да поправи стање.

ГЛАВА III: УМОТАВАЊЕ И ПАКОВАЊЕ

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

ГЛАВА IV: ДЕКЛАРИСАЊЕ

- (1) Поред захтјева из Правилника о општем декларисању или означавању упаковане хране ("Службени гласник БиХ", број 87/08), осим у случајевима предвиђеним чланом 9. наведеног Правилника, на декларацији морају да буду јасно наведене:

- а) ријечи "сирово млијеко", ако се ради о сировом млијеку намијењеном за директну људску потрошњу,
- б) 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,
- ц) ријеч "колострум" у случају колострума,
- д) ријеч "направљено од колострума", ако се ради о производима на бази колострума.

- (2) Захтјеви из става (1) ове Главе се примјењују на производе намијењене малопродаји. Израз "декларисање" обухвата свако паковање, документацију, обавјештење, етикету, прстен или привјесницу која иде уз или се односи на те производе.

ГЛАВА V: ИДЕНТИФИКАЦИОНА ОЗНАКА

Одступајући од захтјева из Прилога II Одјелка I овог Правилника:

- а) умјесто да на омоту или паковању буде наведен број одобрења објеката, идентификациона ознака може да упућује гдје се на паковању или амбалажи налази број одобрења објеката,
- б) ако се ради о боцама за вишекратну употребу, на идентификационој ознаци може да буде наведена само шифра земље пошљаоца и број одобрења објеката.

ОДЈЕЉАК X: ЈАЈА И ПРОИЗВОДИ ОД ЈАЈА

ГЛАВА I: ЈАЈА

- (1) У производним просторијама и до продаје потрошачу, јаја морају да буду чиста, сува, без страног мириса, добро заштићена од удара и не смију да буду 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 надлежни орган ентитета или Брчко Дистрикта не нареди другачије.
- (3) Јаја се морају доставити 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:

- a) прање, сушење и дезинфекцију прљавих јаја, ако се ти послови обављају,
- b) лупање јаја, сакупљања њихове садржине и отклањање дијелова љуске и мембрана, и
- ц) послови који нису наведени у тачкама a) 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 удовољавају следећим захтјевима:

- a) љуске јаја које се употребљавају за производњу производа од јаја морају да буду потпуно развијене и не смију да буду напукле. Напукла јаја се смију 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.
- b) течна јаја добијена у објекту одобреном у ту сврху могу да се користе као сировина. Течна јаја морају да се добију у складу са условима из тач. a), б), ц), д) и г) 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, нарочито морају да обезбиједи испуњавања следећих захтјева:

- a) јаја се не смију разбијати ако нису чиста и сува,
- b) 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.
- ц) јајима која нису добијена од кокошки, ћурки или од бисерки мора се руковати одвојено и иста се морају прерађивати одвојено. Сва опрема мора да буде очишћена и дезинфикована прије почетка прераде јаја добијених од кокошки, ћурки или бисерки.
- д) садржај јаја се не смије добити центрифугирањем или дробљењем јаја, нити се из празних љуски центрифугирањем смије вадити остатак бјеланца за исхрану људи.
- е) после 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 денатурирати тако да се не може користити за исхрану људи.
- ф) није потребна прерада бјеланца намијењеног за производњу сувог или кристалисаног албумина који је намијењен термичкој обради.

g) ако се не прераде одмах после лупања, течна јаја морају да се складиште 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 примјењиви на производе из којих ће се одвојити шећер, ако се поступак обави што је прије могуће.

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

Дио IV - Аналитичке спецификације

- (1) Концентрација 3-хидрокси-бутерне киселине не смије бити већа од 10 мг/кг у сувој материји код немодификованог производа од јаја.
- (2) Садржај млијечне киселине код сировине за производњу производа од јаја не смије да буде већи од 1г/кг суве материје. За ферментисане производе, та вриједност мора да буде вриједност евидентирана прије процеса ферментације.
- (3) Количина остатака љуски, мембрана јаја и других дијелова у прерађеном производу од јаја не смије да буде већа од 100 мг/кг 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 да имају декларацију са наведеном температуром на којој се производи од јаја морају да чувају и периодом током којег се тиме може обезбиједити њихова очуваност.
- (2) Ако се ради о течним јајима, декларација из става (1) овог Дијела мора да садржава и ријечи: "непастеризовано течно јаје-обработити на одредишту", са назначеним датумом и часом лупања.

ОДЈЕЉАК XI: ЖАБЉИ БАТАЦИ И ПУЖЕВИ

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

- (1) Жабе и пужеви морају се убијати у објектима изграђеним, постављеним и опремљеним за ту намјену.
- (2) Објекти у којима се припремају жабљи батаци морају да имају резервисану просторију намијењену искључиво складиштењу и прању живих жаба те за њихово клање и искрварење. Ова просторија мора да буде физички одвојена од просторије за прераду.
- (3) Жабе и пужеви који угину на неки други начин, осим убијања у објекту, не смију да се припремају за исхрану људи.
- (4) Жабе и пужеви морају се подвргнути органолептичком прегледу који се обавља узимањем узорака. Ако овај преглед покаже да оне могу да представљају неки ризик, не смију се користити за исхрану људи.
- (5) Одмах после припреме, жабљи батаци се морају потпуно опрати текућом водом за пиће и одмах охладити на температуру која је близу температуре топлења леда, замрзнути или прерадити.

- (6) Послије убијања, пужевима се мора уклонити хепато-панкреас, уколико би представљао ризик и не смије се употребити за исхрану људи.

ОДЈЕЉАК XII: ТОПЉЕНА ЖИВОТИЊСКА МАСТ И ЧВАРЦИ

ГЛАВА I: ЗАХТЈЕВИ КОЈИ СЕ ОДНОСЕ НА ОБЈЕКТЕ ЗА САКУПЉАЊЕ ИЛИ ПРERAДУ 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 сљедеће захтјеве:

- центри за сакупљање сировина и превоз до објеката за прераду морају да располажу просторијама и опремом за складиштење сировина на температури од највише 7°C, сваки објекат за прераду мора да има:
 - просторију и опрему за хлађење,
 - просторију за отпрему, осим ако се из објеката не отпрема топљена животињска маст само у цистернама, и
 - гдје је то потребно, одговарајућу опрему за припрему производа који се састоје од топљене животињске масти измијешане са другим прехранбеним производима и/или зачинима.
- међутим, просторије за хлађење које су прописане у тач. а) и б) алинеја 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) алинеја 4. Главе II овог Одјељка.

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 сљедећих захтјева:

- сировине морају да:
 - потичу од животиња закљаних у клоници и које су на основу анте мортем и пост мортем прегледа проглашене употребљивим за исхрану људи,
 - се састоје од масног ткива или костију, које садрже што је могуће мање крви и нечистоћа,
 - потичу из објеката који су регистровани или одобрени у складу са одредбама Правилника о хигијени хране или у складу са овим Правилником, и
 - буду превезене и складиштене до топљења, у хигијенским условима и на унутрашњој температури од највише 7 °C. Међутим, сировине могу да буду складиштене и превезене без активног хлађења уколико се топе у року од 12 часова од када су добијене.
- током топљења је забрањена употреба растварача,
- када маст за рафинисање задовољава стандарде који су утврђени у тачки д) ове Главе, топљена животињска маст припремљена у складу са тач. а) и б) ове Главе може да се рафинише у истом

објекту или у другом објекту с циљем да се побољша физички и хемијски квалитет,

- д) топљена животињска маст, у зависности од врсте, мора испуњавати сљедеће стандарде:

	Преживари			Свиње			Друга животињска маст	
	Јестиви лој		Лој за рафинисање	Јестива маст		Сало и друга маст за рафинисање	Јести-ве	За рафинисање
Лој ('премиер јус') (1)	Остало	Маст (2)		Остало				
Слободне масне киселине (м/м % олеинска киселина) – макс.	0,75	1,25	3,0	0,75	1,25	2,0	1,25	3,0
Пероксидни број-макс.	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 расјецање.

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

- чварци намијењени за исхрану људи морају да се складиште у складу са сљедећим температурним захтјевима:
 - када се чварци топе на температури не вишој од 70°C, морају да се складиште:
 - на температури не вишој од 7°C на период не дужи од 24 часа, или
 - на температури не вишој од -18°C.
 - када су чварци топљени на температури вишој од 70°C и имају садржај воде од 10% (м/м) или више, морају да се складиште:
 - на температури не вишој од 7°C на период не дужи од 48 часова или према другим комбинацијама температуре и времена која даје исте резултате, или
 - на температури не вишој од -18°C.
 - када се чварци топе на температури вишој од 70°C и имају садржај воде мањи од 10 % (м/м), 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 сљедећих захтјева.

- Животињска цријева, мјехури и желуци смију се ставити на тржиште само ако:

- (а) потичу од животиња које су заклане у клаоници, и за које је установљено да су употребљиве за исхрану људи послије анте мортем и пост мортем прегледа,
 - (б) су сољени, термички обрађени или сушени, и
 - (ц) послије обраде из подтачке (б) ове тачке, су предузете ефикасне мјере за спречавање накнадне контаминације.
2. Обрађени желуци, мјехури и цријева који се не могу чувати на собној температури, морају да се, до њиховог отпремања, складиште охлађени у просторијама које су за то намијењене. Производи који нису сољени или сушени морају да се чувају на температури не вишој од 3 °Ц.

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 сљедеће сировине:
 - а) кости, осим специфичног ризичног материјала како је дефинисано Правилником којим се утврђују мјере за спречавање, контролу и искоријењивање трансмисивних спонгиоформних енцефалопатија (" Службени гласник БиХ", број 25/11),
 - б) коже преживара из узгоја,
 - ц) свињске коже,
 - д) кожа перади,
 - е) тетиве и жиле,
 - ф) коже слободно живуће дивљачи, и
 - г) рибља кожа и кости.
- (2) Забрањена је употреба коже која је подвргнута било ком поступку штављења, без обзира је ли овај процес окончан.
- (3) Сировине набројане у ставу (1) тач. а) до е) ове Главе морају да потичу од животиња које су заклане у клаоници и за чије је трупове установљено да су употребљиви за исхрану људи послије 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 морају да долазе из објеката регистрованих или одобрених у складу са одредбама Правилника о хигијени хране или у складу са овим Правилником.
- (5) Центри за прикупљање и штављење могу да испоручују сировине за производњу желатина намијењеног за исхрану људи уколико им надлежни орган ентитета или Брчко Дистрикта посебно одобри у ту сврху и ако они испуњавају сљедеће 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,

- ц) ако се у тим просторијама складиште и/или прерађују сировине које не испуњавају захтјеве из ове Главе, оне морају да буду 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 Одјељак I овог Правилника, у току превоза код испоруке центру за прикупљање или штављење и објекту за прераду желатине, сировине мора да прати документ у којем се наводи објект 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 коштана ткива, сољене, сушене и кречом обрађене коже и коже третиране базом или киселином смију да се превозе и складиште на собној температури.

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 осигурава да сав коштани материјал буде фино здробљен и одмашћен топлем водом и третиран разријеђеном хлороводоничном 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°Ц у трајању од најмање четири секунде, или
 - 2. третман са киселином (рН < 3,5) у трајању од најмање 10 часова, са термичком обрадом пд најмање 138°Ц у трајању од најмање 4 секунде, или
 - 3. поступком температуре и притиска у трајању од најмање 20 минута са засићеном паром од 133°Ц и на више од 3 бара, или
 - 4. било којим другим одобреним еквивалентним поступком,
 - 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 екстрахирати једнократним или узастопним виšekратним термичким обрадама, након чега слиједи процишћавање помоћу филтрирања и стерилизације.
- (2) Субјекат у пословању са храном може да производи и складишти желатин намијењен за исхрану људи и желатин који није намијењен за исхрану људи у истом објекту, уколико сировине и производни поступак испуњавају захтјеве у вези са желатином намијењеним 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 утврђеним 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 (Evropska farmakopeja iz 2005)	50 ppm
H ₂ O ₂ (Evropska farmakopeja iz 2005)	10 ppm

ГЛАВА V: ДЕКЛАРИСАЊЕ

Омот и паковање који садрже желатин морају да садржавају 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 Одјељка.
- (2) За потребе овог Одјељка се користи дефиниција "штављење", што значи отврдњавање коже уз употребу биљних агенса за штављење, соли хрома или других материја као што су соли алуминијума, соли жељеза, соли силицијума, алдехиде и хиноне или других синтетичких агенса за штављење.

ГЛАВА I: ЗАХТЈЕВИ ЗА СИРОВИНЕ

- (1) За производњу колагена намијењеног за употребу у храни смију да се употребљавају следеће сировине:
 - а) кости, осим спецификованог ризичног материјала како је дефинисано Правилником којим се утврђују мјере за спречавање, контролу и искоријењивање трансмисивних спонгиоформних енцефалопатија,
 - б) кожа преживара из узгоја,
 - ц) свињска кожа,
 - д) кожа перади,
 - е) тетиве и жиле,
 - ф) кожа слободно живуће дивљачи, и
 - г) рибља кожа и кости.
- (2) Забрањена је употреба коже ако је била подвргнута неком процесу штављења, без обзира да ли је овај процес окончан.
- (3) Сировине набројане у ставу (1) тач а) до д) ове Главе морају да потичу од животиња које су заклане у клаоници и за чије је трупове утврђено да су употребљиви за исхрану људи послје анте мортем и пост мортем прегледа или, у случају коже слободно живуће дивљачи од животиња за које утврђено да су употребљиви за исхрану људи.
- (4) Сировине морају да долазе из објеката регистрованих или одобрених у складу са одредбама Правилника о хигијени хране или у складу са овим Правилником.
- (5) Центри за прикупљање и штављење могу да испоручују сировине за производњу колагена намијењеног за исхрану људи ако им надлежни орган ентитета или Брчко Дистрикта 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,
- ц) ако се у тим просторијама складиште и/или прерађују сировине које не испуњавају захтјеве из ове Главе, оне морају да буду 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 Одјељак I овог Правилника, у току превоза код испоруке центру за прикупљање или штављење и објекту за прераду колагена, сировина мора да прати 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 коштана ткива, сољене, сушене и кречом обрађене коже и коже третиране базом или киселином смију се превозити и складиштити на собној температури.

ГЛАВА III: ЗАХТЈЕВИ КОЈИ СЕ ОДНОСЕ НА ПРОИЗВОДЊУ КОЛАГЕНА

- (1) Поступак производње колагена мора обезбиједити:
 - 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 Правилником којим се утврђују мјере за спречавање, контролу и искоријењивање трансмисивних спонгиоформних енцефалопатија, буде подвргнут поступку који обезбјеђује да је сав коштани материјал фино здробљен и одмашћен врућом водом те обрађен разријеђеном солном 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) сировине осим оних из тачке а) 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, екструзија се не смије радити када се производи мало молекуларни колаген од сировина које не потичу од преживара.
- (2) Након што је био подвргнут процесу из става (1) ове Главе, колаген се може подвргнути процесу сушења.
- (3) Субјекат у пословању са храном може да производи и складишти 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 вриједностима резидуа утврђених у сљедећој 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 (<i>Reith Williams</i>)	50 ppm
H ₂ O ₂ (Evropska farmakopeja iz 1986 (V ₂ O ₂))	10 ppm

ГЛАВА V: ДЕКЛАРИСАЊЕ

Омоти и паковања која садрже колаген морају да садржавају ријечи "колаген намијењен за исхрану људи" са назначеним роком трајања.

ДОДАТАК ПРИЛОГУ III

ОБРАЗАЦ ДОКУМЕНТА КОЈИ ПРАТИ СИРОВИНУ НАМИЈЕЊЕНУ ПРОИЗВОДЊИ
ЖЕЛАТИНА ИЛИ КОЛАГЕНА НАМИЈЕЊЕНОГ ЗА ИСХРАНУ ЉУДИ

Број комерцијалног документа.....

I Идентификација сировине

Врста сировине:

Животињска врста:

Врста паковања:.....

Број паковања:.....

Нето тежина (кг):.....

II Поријекло сировине

Врста, име, адреса и број одобрења/регистрације/посебно одобрење објекта поријекла:

.....

Име и адреса пошиљаоца⁽¹⁾:.....

III Одредиште сировине

Врста, име, адреса и број одобрења/регистрације/посебно одобрење производног објекта одредишта:

.....

Име и адреса примаоца⁽²⁾:.....

IV Превозна средства:

У, дана.....

Потпис оператора објекта поријекла или њихових представника

⁽¹⁾ само ако је различито од објекта поријекла.⁽²⁾ само ако је различито од објекта одредишта.