

„EI“

Na osnovu čl. 16. i 17. stav 2. i člana 72. Zakona o hrani („Službeni glasnik BiH“, broj 50/04) i člana 17. Zakona o Vijeću ministara Bosne i Hercegovine („Službeni glasnik BiH“, br. 30/03, 42/03, 81/06, 76/07, 81/07, 94/07 i 24/08), Vijeće ministara Bosne i Hercegovine, na prijedlog Agencije za sigurnost hrane Bosne i Hercegovine u saradnji sa nadležnim organima entiteta i Brčko Distrikta Bosne i Hercegovine, na _____ sjednici, održanoj _____ 2018. godine, donijelo je

PRAVILNIK O IZMJENAMA I DOPUNAMA PRAVILNIKA O MIKROBIOLOŠKIM KRITERIJIMA ZA HRANU

Član 1.

U Pravilniku o mikrobiološkim kriterijima za hranu („Službeni glasnik BiH“, br. 11/13 i 79/16) Aneks I, Poglavlje 1.

U tabeli o kriterijima sigurnosti hrane red 1.25 mijenja se i glasi:

„1.25 Živi školjkaši, živi bodljikaši, plaštenjaci i puževi	<i>E. coli</i> ⁽¹⁵⁾	5 ⁽¹⁶⁾	1.	230 MPN/ 100 g mesa i međuljuštune tečnosti	700 MPN/ 100 g mesa i međuljuštune tečnosti	BAS EN ISO 16649-3	Proizvodi koji su stavljeni na tržište za vrijeme roka trajanja“
---	--------------------------------	-------------------	----	---	---	--------------------	--

U tabeli o kriterijima sigurnosti hrane red 1.27a mijenja se i glasi:

„1.27a. Riblji umak dobiven fermentacijom proizvoda ribarstva	Histamin	1	0	400 mg /kg	HPLC ⁽¹⁹⁾	Proizvodi stavljeni na tržište tokom njihovog roka trajanja“
---	----------	---	---	------------	----------------------	--

Napomena 16. Mijenja se i glasi:

„⁽¹⁶⁾ Svaka jedinica uzorka obuhvaća minimalni broj pojedinačnih životinja u skladu s EN ISO 6887-3.“

U napomenama Interpretacija rezultata ispitivanja unos „navedene granične vrijednosti odnose se na svaku ispitivanu jedinicu uzorka, isključujući žive školjkaše i žive bodljikaše, plaštenjake i puževe u odnosu na ispitivanje bakterije *E. coli*, kada se granična vrijednost odnosi na objedinjeni uzorak.“ Mijenja se i glasi:

„Navedene granične vrijednosti odnose se na svaku ispitivanu jedinicu uzorka.“

U napomenama Interpretacija rezultata ispitivanja unos koji se odnosi na „*L. monocytogenes* u ostaloj gotovoj hrani i *E. coli* u živim školjkašima“ mijenja se i glasi:

„*L. monocytogenes* u ostaloj gotovoj hrani:

- zadovoljavajuće, ako su sve ustanovljene vrijednosti \leq graničnoj vrijednosti,
- nezadovoljavajuće, ako je bilo koja ustanovljena vrijednost $>$ od granične vrijednosti.

E. coli u živim školjkašima, živim bodljikašima, plaštenjacima i puževima:

- zadovoljavajuće, ako je svaka od pet promatranih vrijednosti \leq 230 MPN/100 g mesa i međuljuštune tekućine ili ako je jedna od promatranih pet vrijednosti $>$ 230 MPN/100 g mesa i međuljuštune tekućine, ali \leq 700 MPN/100 g mesa i međuljuštune tekućine,
- nezadovoljavajuće, ako je bilo koja od pet promatranih vrijednosti $>$ 700 MPN/100 g mesa i međuljuštune tekućine ili ako su barem dvije od pet promatranih vrijednosti $>$ 230 MPN/100 g mesa i međuljuštune tekućine.“

U Poglavlju 2. odjeljak 2.1. u tabeli dodaje se red 2.1.9. koji glasi:

Kategorija hrane	Mikroorganizmi/njihovi toksini, metaboliti	Plan uzorkovanja		Granične vrijednosti	Referentna analitička metoda	Faza u kojoj se kriterij primjenjuje	Postupak u slučaju nezadovoljavajućih rezultata
„2.1.9. Trupovi brojlera	<i>Campylobacter spp.</i>	50 ⁽⁵⁾	c = 20 od 1.1.2020. c = 15; Od 1.1.2025. c = 10;	1 000 cfu/g	BAS EN ISO 10272-2	Trupovi nakon rashlađivanja	Poboljšanje higijene klanja te preispitivanje kontrola procesa, podrijetla životinja i bio-sigurnosnih mjera na farmama podrijetla“

Napomena 2. mijenja se i glasi:

„⁽²⁾ Za potrebe tački 2.1.3. do 2.1.5. i točke 2.1.9. $m = M$.“

U pod naslovu „Interpretacija rezultata ispitivanja“ dodaje se tekst koji glasi:

„*Campylobacter spp.* u trupovima brojlera:

- zadovoljavajuće, ako je maksimum vrijednosti $c/n > m$,
- nezadovoljavajuće, ako je više od vrijednosti $c/n > m$.“

U Poglavlju 2. odjeljak 2.4. kriteriji higijene procesa, tačka 2.4.1. mijenja se i glasi:

Kategorija hrane	Mikroorganizmi	Plan uzorkovanja ⁽¹⁾		Ograničenja		Referentna analitička metoda ⁽²⁾	Faza u kojoj se kriterij primjenjuje	Radnja u slučaju nezadovoljavajućih rezultata
		n	c	m	M			
„2.4.1. Izvađeni i oljušteni proizvodi kuhanih tvrdokožaca i mekušaca s odstranjenim oklopom i ljuskom	<i>E.coli</i>	5	2	1MPN /g	10MPN /g	BAS ISO TS 16649-3	Završetak procesa proizvodnje	Unapređenje higijene proizvodnje
	Koagulaza-pozitivni stafilocoki	5	2	100 cfu/g	1000 cfu/g	BAS EN ISO 6888-1 ili 2	Završetak procesa proizvodnje	Unapređenje higijene proizvodnje

(1) n = broj jedinica koje sačinjavaju uzorak; c = broj jedinica uzorka koje daju vrijednosti između m i M.

(2) Primjenjuje se najnovije izdanje norme.“

U Poglavlju 3., odjeljak 3.2. mijenja se i glasi:

„3.2 Bakteriološko uzorkovanje u klaonicama i u pogonima u kojima se proizvode mljeveno meso, mesni pripravci, mehanički otkošteno meso i svježje meso

3.2.1. Pravila za uzorkovanje trupova goveda, svinja, ovaca, koza i konja

Destruktivne i nedestruktivne metode uzorkovanja, odabir mjesta uzorkovanja te pravila za skladištenje i prijevoz uzoraka koji će se koristiti navedeni su u standardu ISO 17604.

Uzorci se uzimaju s pet nasumično odabranih trupova tokom svakog uzorkovanja. Mjesta uzorkovanja odabiru se s obzirom na tehnologiju klanja koja se koristi u pogonu.

Pri uzorkovanju za ispitivanje prisutnosti enterobakterija i utvrđivanje broja aerobnih bakterija uzorci se uzimaju s četiriju mjesta na svakom trupu. Četiri uzorka tkiva površine od ukupno 20 cm² uzimaju se destruktivnom metodom. Kad se za uzorkovanje upotrebljava nedestruktivna metoda, područje uzorkovanja mora imati površinu od najmanje 100 cm² (50 cm² za trupove malih preživača) po mjestu uzorkovanja.

Pri uzorkovanju za analizu *Salmonelle* mora se upotrijebiti metoda uzorkovanja abrazivnom spužvom. Moraju se odabrati područja na kojima je najveća vjerojatnost za kontaminaciju. Ukupno područje uzorkovanja mora imati površinu od najmanje 400 cm².

Ako se uzorci uzimaju s različitih mjesta na trupu, prije ispitivanja se objedinjuju.

3.2.2. Pravila za uzorkovanje trupova peradi i svježeg mesa peradi

Za analizu *Salmonelle* i *Campylobactera* klaonice uzorkuju cijele trupove peradi s kožom vrata. Rasjekavaonice i objekti za preradu, osim onih koji se nalaze uz klaonicu te rasijecaju i preraduju samo meso koje su primili iz te klaonice, također provode uzorkovanje za analizu *Salmonelle*. Pri tome se prioritet daje cijelim trupovima peradi s kožom vrata, ako su dostupni, ali mora se osigurati da se obuhvate i rasjeci peradi s kožom i/ili rasjeci peradi bez kože ili sa samo malo kože, a odabir se temelji na procjeni rizika.

U planove uzorkovanja klaonice moraju uključiti trupove peradi iz jata s nepoznatim statusom u pogledu *Salmonelle* ili s potvrđenim pozitivnim statusom u pogledu *Salmonelle Enteritidis* ili *Salmonelle Typhimurium*.

Kad se u klaonicama ispituju *Salmonella* i *Campylobacter* u trupovima peradi na temelju kriterija higijene procesa utvrđenih u retcima 2.1.5. i 2.1.9. poglavlja 2., a ispitivanja za *Salmonellu* i *Campylobacter* provode se u istom laboratoriju, tokom svakog uzorkovanja nasumično se uzimaju uzorci kože vrata s najmanje 15 trupova peradi nakon rashlađivanja. Prije ispitivanja uzorci kože vrata s najmanje tri trupa peradi iz istog jata podrijetla objedinjuju se u jedan uzorak od 26 g. Time se dobiva pet konačnih uzoraka kože vrata od 26 g (potrebno je 26 g kako bi se iz jednog uzorka istodobno mogle provesti analize *Salmonelle* i *Campylobactera*).

Uzorci se nakon uzorkovanja moraju čuvati i prevesti u laboratorij pri temperaturi od najmanje 1 °C, a najviše 8 °C, dok vrijeme između uzorkovanja i ispitivanja prisutnosti *Campylobactera* mora biti kraće od 48 sati kako bi se osigurala cjelovitost uzoraka. Uzorci kojima temperatura padne na 0 °C ne smiju se upotrebljavati za provjere usklađenosti s kriterijem za *Campylobacter*.

Dobivenih pet uzoraka od 26 g upotrebljava se za provjeru usklađenosti s kriterijima higijene procesa utvrđenima u retcima 2.1.5. i 2.1.9. poglavlja 2. te s kriterijem sigurnosti hrane utvrđenim u retku 1.28. poglavlja 1. Za pripremu početne suspenzije u laboratoriju ispitni uzorak od 26 g premješta se u devet puta veću količinu (234 ml) puferirane peptonske vode (BPW). Prije dodavanja uzorka puferiranu peptonsku vodu potrebno je dovesti na sobnu temperaturu. Ta se mješavina obrađuje u aparatu tipa *stomacher* ili u pulsatoru u trajanju od jedne minute. Potrebno je izbjeći stvaranje pjene tako što će se iz vrećice *stomachera* ukloniti što više zraka. Iz te početne suspenzije 10 ml (~1 g) premješta se u praznu sterilnu cjevčicu, a 1 ml od tih 10 ml upotrebljava se za određivanje brojnosti *Campylobactera* na selektivnim pločama. Ostatak početne suspenzije (250 ml ~ 25 g) upotrebljava se za utvrđivanje prisutnosti *Salmonelle*.

Kad se u klaonicama ispituju *Salmonella* i *Campylobacter* u trupovima peradi na temelju kriterija higijene procesa utvrđenog u retcima 2.1.5. i 2.1.9. poglavlja 2., a ispitivanja za *Salmonellu* i *Campylobacter* provode se u dvama različitim laboratorijima, tokom svakog uzorkovanja nasumično se uzimaju uzorci kože vrata s najmanje 20 trupova peradi nakon rashlađivanja. Prije ispitivanja uzorci kože vrata s najmanje četiri trupa peradi iz istog jata podrijetla objedinjuju se u jedan uzorak od 35 g. Time se dobiva pet uzoraka kože vrata od 35 g, koji će se podijeliti kako bi se dobilo pet konačnih uzoraka od 25 g (ispitivanje za *Salmonellu*) i pet konačnih uzoraka od 10 g (ispitivanje za *Campylobacter*). Uzorci se nakon uzorkovanja moraju čuvati i prevesti u laboratorij pri temperaturi od najmanje 1 °C, a najviše 8 °C, dok vrijeme između uzorkovanja i ispitivanja prisutnosti *Campylobactera* mora biti kraće od 48 sati kako bi se osigurala cjelovitost uzoraka. Uzorci kojima temperatura padne na 0 °C ne smiju se upotrebljavati za provjere usklađenosti s kriterijem za *Campylobacter*. Dobivenih pet uzoraka od 25 g upotrebljava se za provjeru usklađenosti s kriterijima higijene procesa utvrđenima u retku 2.1.5. poglavlja 2. te s kriterijem sigurnosti hrane utvrđenim u retku 1.28. poglavlja I. Dobivenih pet uzoraka od 10 g upotrebljava se za provjeru usklađenosti s kriterijem higijene procesa utvrđenim u retku 2.1.9. Poglavlja 2.

Za analize *Salmonelle* za svježe meso peradi koje nije u obliku trupova peradi uzima se pet uzoraka od najmanje 25 g iz iste serije. Uzorak uzet iz raskopa peradi s kožom mora sadržavati kožu i tanak sloj površine mišića ako količina kože nije dovoljna za jedinicu uzorka. Uzorak uzet iz raskopa peradi bez kože ili sa samo malo kože mora sadržavati tanak sloj ili tanke slojeve površine mišića dodane eventualnoj postojećoj koži kako bi se dobila dovoljna jedinica uzorka. Slojevi mesa uzimaju se tako da sadržavaju što veću površinu mesa.

3.2.3. Smjernice za uzorkovanje

Podrobnije smjernice za uzorkovanje trupova, posebno u pogledu mjesta uzorkovanja, mogu se uvrstiti u vodiče za dobru praksu u skladu s posebnim propisom o higijeni hrane.

3.2.4. Učestalost uzorkovanja za trupove, mljeveno meso, mesne pripravke, mehanički otkošteno meso i svježe meso peradi

Subjekti u poslovanju s hranom u klaonicama ili pogonima za proizvodnju mljevenog mesa, mesnih pripravaka, mehanički otkošenog mesa ili svježeg mesa peradi uzorke za mikrobiološku analizu uzimaju najmanje jedanput sedmično. Dan uzorkovanja mijenja se svake sedmice kako bi se osiguralo da je obuhvaćen svaki dan u sedmici.

Za uzorkovanje mljevenog mesa i mesnih pripravaka za analize *E. coli* i broja aerobnih bakterija

te uzorkovanje trupova za analize enterobakterija i broja aerobnih bakterija učestalost se može smanjiti na svake dvije sedmice ako se u šest uzastopnih sedmica dobiju zadovoljavajući rezultati.

Za uzorkovanje za analize *Salmonelle* u mljevenom mesu, mesnim pripravcima, trupovima i svježem mesu peradi učestalost se može smanjiti na svake dvije sedmice ako se u 30 uzastopnih sedmica dobiju zadovoljavajući rezultati.

Učestalost uzorkovanja za *Salmonellu* može se smanjiti i ako se primjenjuje državni ili entitetski program za kontrolu *Salmonelle* te ako taj program obuhvaća ispitivanje koje zamjenjuje uzorkovanje utvrđeno ovim stavom.

Učestalost uzorkovanja može se dodatno smanjiti ako se državnim ili entitetskim programom za kontrolu *Salmonelle* dokaže da je kod životinja koje kupuje klaonica prevalencija *Salmonelle* niska.

Za uzorkovanje trupova peradi za analizu *Campylobacteria* učestalost uzorkovanja može se smanjiti na svake dvije sedmice ako se u 52 uzastopne sedmice dobiju zadovoljavajući rezultati. Učestalost uzorkovanja za *Campylobacter* može se smanjiti na temelju odobrenja nadležnog organa ako se primjenjuje službeni ili službeno priznat državni ili entitetski program za kontrolu *Campylobacteria* te ako taj program obuhvaća uzorkovanje i ispitivanje ekvivalentno uzorkovanju i ispitivanju za provjeru usklađenosti s kriterijem higijene procesa kako je utvrđeno u redu 2.1.9. Poglavlja 2.

Ako je u programu za kontrolu utvrđena nizak nivo kontaminacije *Campylobacterom* za jata, učestalost uzorkovanja može se dodatno smanjiti ako se taj niski nivo kontaminacije *Campylobacterom* ostvari u razdoblju od 52 sedmice na poljoprivrednim gazdinstvima porijekla brojlera koje je kupila klaonica. Ako se u okviru programa za kontrolu u određenim razdobljima godine dobiju zadovoljavajući rezultati, na temelju odobrenja nadležnog organa učestalost analiza za *Campylobacter* može se prilagoditi sezonskim promjenama. Međutim, ako je to opravdano na temelju analize rizika i stoga to odobri nadležni organ, male klaonice i pogoni koji proizvode mljeveno meso, mesne pripravke i svježe meso peradi u malim količinama mogu se izuzeti od tih učestalosti uzorkovanja.“.

Član 2.

Ovaj Pravilnik stupa na snagu osmog dana od dana objavljivanja u „Službenom glasniku BiH“.

Predsjedavajući
Vijeća ministara BiH
Dr Denis Zvizdić

VM broj _____/18
_____ 2018. godine

Sarajevo

O B R A Z L O Ž E N J E

ZA DONOŠENJE PRAVILNIKA O IZMJANAMA I DOPUNAMA PRAVILNIKA O MIKROBIOLOŠKIM KRITERIJIMA ZA HRANU

I. ZAKONSKI OSNOV

Zakonski osnov za donošenje Pravilnika o izmjenama i dopunama Pravilnika o mikrobiološkim kriterijima za hranu sadržan je u članu 16. i 17. stav 2. i članu 72. Zakona o hrani („Službeni glasnik BiH”, broj 50/04), te članu 17. Zakona o Vijeću ministara BiH („Službeni glasnik BiH”, broj 30/03, 42/03 i 81/06).

II. RAZLOZI ZA DONOŠENJE PROPISA I OBJAŠNJENJE ODABRANE POLITIKE

Agencija za sigurnost hrane Bosne i Hercegovine formirana je na osnovu Zakona o hrani, Odlukom o osnivanju Vijeća ministara, kao samostalna upravna organizacija, autoritet za sigurnost hrane i hrane za životinje, primjenu međunarodnih konvencija i međunarodnih sporazuma iz područja sigurnosti i kvaliteta hrane obavezujućih za Bosnu i Hercegovinu.

Opredijeljenost Bosne i Hercegovine za približavanje Evropskoj Uniji, kroz usklađivanje BiH zakonodavstva sa pravnim naslijeđem EU (*acquis communautaire*).

Na prijedlog Agencije u saradnji sa nadležnim organima entiteta i Brčko Distrikta BiH, Vijeće ministara donosi provedbene propise se uređuje sigurnost i kvalitet hrane, radi osiguravanja visokog nivoa zaštite zdravlja i interesa potrošača te zaštite interesa proizvođača kroz omogućavanje da poštujući propise usklađene sa EU i međunarodnim standardima budu konkurentniji na tržištu.

U Bosni i Hercegovini trenutno je na snazi sljedeći propis:

Pravilnik o mikrobiološkim kriterijima za hranu („Službeni glasnik BiH”, br. 11/13 i 79/16).

Evropska Unija, u međuvremenu, donosi sljedeće Uredbe i Ispravke sa kojima bi bilo potrebno uskladiti važeći propis u BiH:

UREDBU KOMISIJE (EU) 2015/2285 od 8. decembra 2015. o izmjeni Priloga II. Uredbi (EZ) br. 854/2004 Evropskog parlamenta i Vijeća o utvrđivanju posebnih pravila organizacije službenih kontrola proizvoda životinjskog porijekla namijenjenih prehrani ljudi u pogledu određenih zahtjeva za žive školjke, bodljikaše, plaštenjake i morske puževe i Priloga I. Uredbi (EZ) br. 2073/2005 o mikrobiološkim kriterijima za hranu;

UREDBU KOMISIJE (EU) 2017/1495 od 23. avgusta 2017. o izmjeni Uredbe (EZ) br. 2073/2005 u pogledu *Campylobacteria* u trupovima brojlera;

Ispravak Uredbe Komisije (EU) br. 1019/2013 od 23. oktobra 2013. o izmjeni Priloga I. Uredbi (EZ) br. 2073/2005 s obzirom na histamin u proizvodima ribarstva;

Ispravak Uredbe Komisije (EZ) br. 1441/2007 od 5. decembra 2007. o izmjeni Uredbe (EZ) br. 2073/2005 o mikrobiološkim kriterijima za hranu.

III. PRINCIPI NA KOJIMA JE ZASNOVAN PROPIS

Pravnim propisom - Pravilnikom o izmjenama i dopunama Pravilnika o mikrobiološkim kriterijima za hranu mijenja se i dopunjuje Pravilnik o mikrobiološkim kriterijima za hranu ("Službeni glasnik BiH", br. 11/13 i 79/16), kojim se utvrđuju mikrobiološki kriteriji za određene mikroorganizme te provedbena pravila kojih se subjekti u poslovanju sa hranom moraju pridržavati pri provođenju općih i posebnih higijenskih mjera iz člana 5. Pravilnika o higijeni hrane („Službeni glasnik BiH“, br. 04/13). Utvrđuje se kriterij sigurnosti hrane za *Escherichia coli* u živim školjkašima i živim bodljikašima, plaštenjacima i puževima.

Kriterij Codex Alimentarius za *E. coli* za proizvode stavljene na tržište razlikuje se od kriterija sadržanog u zakonodavstvu Evropske unije. Kriterij Codex Alimentarius sadržava plan od tri razreda ($n = 5$, $c = 1$, $m = 230$ i $M = 700$ *E. coli* MPN/100 g mesa i međuljuštune tekućine), dok kriterij Evropske unije sadržava plan od dva razreda ($n = 1$, $c = 0$, $M = 230$ *E. coli* MPN/100 g mesa i međuljuštune tekućine). Ta razlika ima posljedice za međunarodnu trgovinu. Pristup Codex Alimentarius za ispitivanje krajnjeg proizvoda smatra se naučno preciznijim te se njime u prosjeku omogućuje gotovo jednaka zaštita zdravlja. Pravilnik bi s toga trebalo uskladiti s pristupom Codex Alimentarius, te stoga na odgovarajući način izmijeniti.

Cilj je kriterija higijene procesa za *Campylobacter* u trupovima brojlera zadržavanje kontaminacije trupova tokom klanja pod kontrolom. Osim toga, kako bi se osigurao pristup primjenjiv u cijelom lancu, kako je predloženo u mišljenju EFSA-e o mogućim načinima kontrole *Campylobacter*, trebalo bi razmotriti uvođenje mjera kontrole i na nivou poljoprivrednih gazdinstava. Kontrola *Campylobacter* i dalje je izazov jer se čini da vertikalni prenos nije važan čimbenik rizika i sve ovisi o učinkovitosti biosigurnosnih mjera u uklanjanju *Campylobacter* iz brojlera. Stoga bi trebalo razmotriti postupan pristup u kojemu bi se kriteriji higijene procesa s vremenom postroživali.

Kako bi se smanjilo administrativno opterećenje za subjekte u poslovanju s hranom, plan uzorkovanja za kriterij za *Campylobacter* trebao bi obuhvaćati isti pristup ispitivanju kao za kriterij higijene procesa utvrđen za *Salmonellu* u trupovima peradi. Stoga se za analize za *Campylobacter* mogu upotrebljavati isti uzorci iz kože vrata koji se upotrebljavaju za ispitivanje usklađenosti s kriterijem higijene procesa za *Salmonellu* u trupovima peradi. Međunarodni standard EN/ISO 10272-2 horizontalna je metoda za određivanje brojnosti *Campylobacter* u hrani i hrani za životinje. Stoga bi njega trebalo utvrditi kao referentnu metodu za provjeru usklađenosti s kriterijem za *Campylobacter* u trupovima peradi.

Donošenjem Pravilnika o izmjenama i dopunama pravilnika o mikrobiološkim kriterijima za hranu, Bosna i Hercegovina bi pratila legislativu EU i imala usaglašene propise iz ove oblasti što bi omogućilo domaćim proizvođačima da imaju ravnopravan tretman na tržištu.

IV. USKLAĐENOST

U pravnom naslijeđu Evropske unije (*acquis communautaire*), predmetna oblast pravnog propisa - Pravilnika o mikrobiološkim kriterijima za hranu, regulirana je kroz:

UREDBU KOMISIJE (EZ) broj 2005/2073/EC od dana 15. novembra 2005.godine o mikrobiološkim kriterijima u hrani;
EC REGULATION No 2073/2005 on Microbiological Criteria for Foodstuffs of 15. November 2005.

UREDBU KOMISIJE (EZ) broj 2007/1441 od dana 05. decembra 2007. godine o mikrobiološkim kriterijima u hrani kao dopuna UREDBE KOMISIJE (EZ) broj 2005/2073 od 15. novembra 2005.

COMMISSION REGULATION (EC) No 2007/1441 amending Regulation (EC) No 2005/2073 on Microbiological Criteria in Foodstuffs of 05. December 2007.

UREDBU KOMISIJE (EZ) broj 365/2010 od dana 28. Aprila 2010. godine kao dopuna UREDBE KOMISIJE (EZ) broj 2073/2005 o mikrobiološkim kriterijima za hranu.

COMMISSION REGULATION (EU) No 365/2010 of 28 April 2010 amending Regulation (EC) No 2073/2005 on microbiological criteria for foodstuffs.

UREDBU KOMISIJE (EU) broj 1086/2011 od dana 27. Oktobra 2011.godine koji se odnosi na *salmonella-u* u svježem pilećem mesu, a kao dopuna UREDBE KOMISIJE (EC) 2073/2005 o mikrobiološkim kriterijima za hranu.

COMMISSION REGULATION (EU) No 1086/2011 of 27 October 2011 amending to Commission Regulation (EC) No 2073/2005 as regards *salmonella* in fresh poultry meat

UREDBU KOMISIJE (EU) br.209/2013 od 11. marta 2013. o izmjeni Uredbe (EZ) br. 2073/2005 u pogledu mikrobioloških kriterija za klice i pravila uzorkovanja za trupove peradi i svježe meso peradi

COMMISSION REGULATION (EU) No 209/2013 of 11 March 2013 amending Regulation (EC) No 2073/2005 as regards microbiological criteria for sprouts and the sampling rules for poultry carcasses and fresh poultry meat

UREDBU KOMISIJE (EU) br. 1019/2013 od 23. oktobra 2013. o izmjeni Aneksa I, Uredbe (EZ) br. 2073/2005 s obzirom na histamin u proizvodima ribarstva

COMMISSION REGULATION (EU) No 1019/2013 of 23 October 2013 amending Annex I to Regulation (EC) No 2073/2005 as regards histamine in fishery products

UREDBU KOMISIJE (EU) br. 217/2014 od 7. marta 2014. o izmjeni Uredbe (EZ) br. 2073/2005 u vezi sa salmonelom u trupovima svinja

COMMISSION REGULATION (EU) No 217/2014 of 7. March 2014 amending Regulation (EC) No 2073/2005 as regards *Salmonella* in pig carcasses

UREDBU KOMISIJE (EU) 2015/2285 od 8. decembra 2015. o izmjeni Priloga II. Uredbi (EZ) br. 854/2004 Evropskog parlamenta i Vijeća o utvrđivanju posebnih pravila organizacije službenih kontrola proizvoda životinjskog porijekla namijenjenih prehrani ljudi u pogledu određenih zahtjeva za žive školjke, bodljikaše, plaštenjake i morske puževe i Priloga I. Uredbi (EZ) br. 2073/2005 o mikrobiološkim kriterijima za hranu

COMMISSION REGULATION (EU) 2015/2285 of 8 December 2015 amending Annex II to Regulation (EC) No 854/2004 of the European Parliament and of the Council laying down

specific rules for the organisation of official controls on products of animal origin intended for human consumption as regards certain requirements for live bivalve molluscs, echinoderms, tunicates and marine gastropods and Annex I to Regulation (EC) No 2073/2005 on microbiological criteria for foodstuffs

UREDBU KOMISIJE (EU) 2017/1495 od 23. avgusta 2017. o izmjeni Uredbe (EZ) br. 2073/2005 u pogledu *Campylobacter* u trupovima brojlera
COMMISSION REGULATION (EU) 2017/1495 of 23 August 2017 amending Regulation (EC) No 2073/2005 as regards *Campylobacter* in broiler carcasses

V. PROVEDBENI MEHANIZMI I NAČIN OSIGURAVANJA

Službena kontrola i inspeksijski nadzor će se provoditi na način kako je to propisano važećim zakonskim i podzakonskim propisima.

VI. FINANSIJSKA SREDSTVA

Za primjenu odredbi ovog Pravilnika nije potrebno osigurati dodatna sredstva u budžetu Bosne i Hercegovine.

VII. OPIS KONSULTACIJA

Saglasno odredbama Pravila za konsultacije u izradi pravnih propisa, (''Službeni glasnik BiH'' broj 5/17) i Jedinstvenih pravila za izradu pravnih propisa u institucijama Bosne i Hercegovine (''Službeni glasnik BiH, br. 11/05, 58/14, 60/14, 50/17 i 70/17):

- Obavješćavanje i objavljivanje Prednacrt propisa na internet stranici Agencije za sigurnost hrane BiH, u dijelu koji se odnosi na javne konsultacije;
- Direktno dostavljanje Prednacrt propisa na komentare i mišljenja nadležnim organima Bosne i Hercegovine, entiteta i Brčko distrikta Bosne i Hercegovine.

VIII. RASPORED EVENTUALNOG PONOVOG PREISPITIVANJA DONESENOG PROPISA

U skladu sa nastalim izmjenama i dopunama legislative EU, sa kojom je vršeno usklađivanje, te na osnovu stečenih iskustava kroz primjenu propisa i u skladu sa nastalim potrebama.

VIII. EKONOMSKI, SOCIJALNI I OKOLIŠNI UTICAJ PROPISA

Smanjenje administrativnog opterećenja za subjekte u poslovanju s hranom s obzirom na to da bi plan uzorkovanja za kriterij za *Campylobacter* trebao obuhvaćati isti pristup ispitivanju kao za kriterij higijene procesa utvrđen za *Salmonellu* u trupovima peradi. To bi značilo da se za analize za *Campylobacter* mogu upotrebljavati isti uzorci iz kože vrata koji se upotrebljavaju za ispitivanje usklađenosti s kriterijem higijene procesa za *Salmonellu* u trupovima peradi. Doprinos povećanju učinkovitosti biosigurnosnih mjera. Ravnopravan tretman i povećanje konkurentnosti domaćih proizvođača na tržištu kroz omogućavanje poslovanja u skladu sa

propisima usklađenim sa propisima EU i međunarodnim standardima.