

Na osnovu člana 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 s nadležnim organima entiteta i Brčko Distrikta Bosne i Hercegovine, na 144. sjednici održanoj 24. februara 2011. godine, donijelo je

PRAVILNIK

O BRZO SMRZNUTOJ HRANI ZA ISHRANU LJUDI

DIO PRVI - OPĆE ODREDBE

Član 1.

(Predmet)

- (1) Pravilnikom o brzo smrznutoj hrani za ishranu ljudi (u daljnjem tekstu: Pravilnik) propisuju se uslovi koje mora ispunjavati brzo smrznuta hrana tokom postupka zamrzavanja, skladištenja, prijevoza, čuvanja u rashladnim vitrinama u maloprodaji, namijenjena krajnjim potrošačima, restoranima, bolnicama i drugim objektima javne ishrane uključujući i hranu koja će biti dalje prerađena i upotrijebljena za pripremu gotovih jela.
- (2) Pravilnikom se propisuju i uslovi za provođenje samokontrole i službene kontrole temperature u prijevoznim sredstvima i prostorima za kratkotrajno i dugotrajno skladištenje brzo smrznute hrane, način uzorkovanja i metode mjerenja temperature brzo smrznute hrane koje se koriste u svrhu službene kontrole u proizvodnji i prometu brzo smrznute hrane.

Član 2.

(Svrha brzog zamrzavanja)

- (1) Svrha brzog zamrzavanja jeste da se sačuvaju važna svojstva hrane duži period.
- (2) U svim tačkama proizvoda neophodno je postići u što kraćem vremenskom roku temperaturu od -18°C ili nižu.
- (3) Mikrobiološka aktivnost i hemijske promjene koje bi mogle uticati na sigurnost hrane smanjuju se na najmanju mjeru na -18°C .

Član 3.

(Definicija)

- (1) Brzo smrznuta hrana namijenjena za ishranu ljudi (u daljnjem tekstu: brzo smrznuta hrana) jeste hrana koja je bila podvrgnuta odgovarajućem postupku brzog zamrzavanja, s najkraćim vremenom kristalizacije u kojem je u cijelom proizvodu postignuta i održavana temperatura od -18°C i niža.
- (2) Za potrebe ovog pravilnika "brzo smrznuti prehrambeni proizvodi" podrazumijevaju prehrambene proizvode kojima se trguje na način koji upućuje da imaju takve karakteristike.
- (3) Sladoled i njemu slični smrznuti deserti ne smatraju se brzo smrznutom hranom u smislu ovog pravilnika.
- (4) Samo proizvodi koji zadovoljavaju odredbe st. (1) i (2) ovog člana mogu se označavati u skladu s članom 9. i Aneksom I. ovog pravilnika.

DIO DRUGI - POSEBNE ODREDBE

Član 4.

(Kvalitet sirovina)

- (1) Sirovine koje se koriste u proizvodnji brzo smrznute hrane moraju biti prirodnog porijekla, imati potreban nivo svježine, te moraju odgovarati propisima kojima se uređuje zdravstvena ispravnost, higijena i tržišni kvalitet.

- (2) Priprema i postupak brzog zamrzavanja proizvoda mora se obaviti brzo, uz upotrebu prikladne tehničke opreme kako bi se promjena hemijskih, biohemijskih i mikrobioloških svojstava svela na minimum.

Član 5.

(Sredstva zamrzavanja)

Za brzo zamrzavanje hrane u neposrednom dodiru s hranom, uz izuzetak svih ostalih, mogu se koristiti:

- a) zrak,
- b) dušik i
- c) ugljendioksid.

Član 6.

(Temperatura brzo smrznute hrane)

- (1) Temperatura brzo smrznute hrane mora biti stabilna i održavana u svim tačkama proizvoda na -18°C ili niže s mogućim kratkim odstupanjima, uglavnom tokom prijevoza i u rashladnim vitrinama u maloprodaji.
- (2) Odstupanja ne smiju biti veća od $\pm 3^{\circ}\text{C}$ pri čemu je potrebno poštivati načela dobre prakse skladištenja i prometa.
- (3) U vitrinama u maloprodaji odstupanja mogu biti do $\pm 6^{\circ}\text{C}$ ali se rok upotrebe skraćuje u skladu s temperaturom čuvanja.

Član 7.

(Oprema za brzo zamrzavanje)

- (1) Oprema koja se koristi za brzo zamrzavanje hrane, skladištenje, prijevoz, distribuciju i maloprodaju brzo smrznute hrane mora biti izvedena na način koji osigurava postizanje i održavanje temperature brzo smrznute hrane.
- (2) Ispunjavanje uslova iz stava (1) ovog člana redovno se provjerava propisanim samokontrolama i službenim kontrolama.
- (3) Subjekti u poslovanju s hranom obavezni su da vode evidenciju o mjerenju temperatura te da je predoče pri službenoj kontroli.

Član 8.

(Način pakovanja)

Brzo smrznutu hranu namijenjenu krajnjem potrošaču proizvođač mora zapakovati ili prepakovati tako da je zaštićena od fizikalnih, hemijskih i mikrobioloških opasnosti.

Član 9.

(Deklariranje)

- (1) Brzo smrznuta hrana označava se u skladu s Pravilnikom o općem deklariranju ili označavanju upakovane hrane ("Službeni glasnik BiH", broj 87/08), a hrana koja je namijenjena krajnjem korisniku, restoranima, bolnicama i drugim objektima javne ishrane mora na deklaraciji sadržavati i sljedeće podatke:
 - a) pri označavanju minimalne trajnosti, mora biti naveden period u kojem brzo smrznuti prehrambeni proizvodi mogu biti pohranjeni kod nabavljača i temperatura skladištenja i/ili tip opreme potrebne za skladištenje;
 - b) tekst: "**jednom odmrznuti proizvod ne smije se više zamrzavati**";
 - c) brzo smrznuto.
- (2) Hrana koja je uvezena iz zemalja Evropske unije na originalnoj deklaraciji mora nositi jednu ili više oznaka navedenih u Aneksu I., koji je sastavni dio ovog pravilnika.
- (3) Oznaka brzo smrznutih prehrambenih proizvoda koji nisu namijenjeni za prodaju krajnjem potrošaču ili bolnicama, restoranima, kantinama i drugim sličnim masovnim ugostiteljskim objektima treba obavezno sadržavati samo sljedeće podatke:
 - a) naziv proizvoda dopunjen u skladu s Aneksom I. ovog pravilnika;
 - b) neto količinu izraženu u jedinici mase;
 - c) referencu koja omogućava identifikaciju serije proizvoda;
 - d) ime ili naziv firme i adresu proizvođača ili pakera ili prodavača koji je osnovan unutar države.

Podaci navedeni u stavu (3) treba da budu na ambalaži, spremniku ili pakovanju ili na oznaci pričvršćenoj na to.

- (4) Mjerne odredbe mogu biti detaljnije i sveobuhvatnije.
- (5) Ne može se, zbog razloga koji se odnose na tehničke uslove za proizvodnju, prezentaciju ili označavanje, mjerama za upotrebu zabraniti ili ograničiti trgovanje brzo smrznutim prehrambenim proizvodom, koji je u skladu s ovim pravilnikom.

Član 10.

(Uzorkovanje i metode mjerenja temperature)

- (1) Pri obavljanju službene kontrole postupak uzorkovanja i metode mjerenja temperature brzo smrznute hrane obavljaju se u skladu s aneksima II. i III., koji su sastavni dio ovog pravilnika.
- (2) Metode analize opisane u Aneksu III. ovog pravilnika mogu se koristiti samo u slučaju kada inspekcija ostavi razumnu sumnju u nivo temperatura koje se odnose na brzo smrznutu hranu namijenjenu za ljudsku ishranu.

Član 11.

(Službena kontrola)

- (1) Za službenu kontrolu brzo smrznute hrane mogu se koristiti i drugi naučno valjani postupci ako ne ograničavaju slobodni promet brzo smrznute hrane.
- (2) U slučaju različitih rezultata dobivenih mjerenjem temperature primjenom postupaka iz stava (1) ovog člana, rezultati dobiveni upotrebom postupaka navedenih u aneksima II. i III. ovog pravilnika valjani su.

Član 12.

(Mjerna oprema)

Prijevozna sredstva, prostori za kratkotrajno i dugotrajno skladištenje brzo smrznute hrane, moraju biti opremljeni odgovarajućom mjernom opremom, koja redovno u jednakim vremenskim razmacima bilježi temperaturu zraka kojoj je podvrgnuta brzo smrznuta hrana.

Član 13.

(Samokontrola temperature)

- (1) Mjerna oprema iz člana 12. ovog pravilnika koja se koristi za samokontrolu temperature brzo smrznute hrane mora biti umjerena i usklađena s normama BAS EN ISO 12830, BAS EN ISO 13485 i BAS EN ISO 13486.
- (2) Subjekti u poslovanju s hranom obavezni su voditi dokumentaciju koja omogućava provjeru usklađenosti mjerne opreme u skladu sa stavom (1) ovog člana.
- (3) Subjekti u poslovanju s hranom obavezni su čuvati dokumentaciju o samokontroli temperature najmanje godinu dana ili duže zavisno od roka trajanja brzo smrznute hrane.

Član 14.

(Samokontrola temperature u distribuciji, rashladnim vitrinama i rashladnim komorama manjim od 10m)

- (1) Izuzetno, odredbe čl. 12. i 13. ovog pravilnika ne primjenjuju se na prijevozna sredstva u distribuciji, te za rashladne vitrine u maloprodaji i rashladne komore manje od 10 m³. Samokontrola temperature u rashladnim vitrinama u maloprodaji i rashladnim komorama manjim od 10 m³ obavlja se pomoću barem jednog vidljivog termometra. Temperatura se bilježi najmanje dva puta dnevno. Zapisi se čuvaju najmanje godinu dana ili duže zavisno od roka upotrebe brzo smrznute hrane.
- (2) Kada se u maloprodaji koriste otvorene rashladne vitrine, popunjenost hranom mora biti jasno označena i termometar mora pokazivati temperaturu na strani povrata zraka u visini takve oznake.

DIO TREĆI - PRIJELAZNE I ZAVRŠNE ODREDBE

Član 15.

(Prijelazne i završne odredbe)

- (1) Pravna i fizička lica koja obavljaju proizvodnju i promet brzo smrznute hrane obavezne su uskladiti svoje poslovanje

s odredbama ovog pravilnika u roku 18 mjeseci od dana stupanja na snagu ovog pravilnika.

- (2) Subjekti u poslovanju s hranom čija mjerna oprema nije u skladu s odredbama čl. 13. i 14. ovog pravilnika, a postavljena je prije dana stupanja na snagu ovog pravilnika, obavezni su je uskladiti u roku od 24 mjeseca od dana stupanja na snagu ovog pravilnika.

Član 16.

(Stupanje na snagu)

Ovaj pravilnik stupa na snagu osmog dana od dana objavljivanja u "Službenom glasniku BiH".

VM broj 79/11
24. februara 2011. godine
Sarajevo

Predsjedavajući
Vijeća ministara BiH
Dr. Nikola Špirić, s. r.

ANEKS I.

Oznake koje mora sadržavati originalna deklaracija brzo smrznute hrane koja se uvozi u Bosnu i Hercegovinu na stranim jezicima su:

engleski: "quick-frozen"
danski: "dybfrossen"
francuski: "surgelé"
grčki: "vaqeias kaapszxis tacheias zperkatepszgena"
italijanski: "surgelat"
njemački: "tiefgefroren" ili "Tiefkuehlkosf" ili "tiefgekuelt"
ili "gefrostet"
holandski: "diepvries"
portugalski: "ultracongelado"
španski: "ultracongelado" ili "congelado rapidamente"
finski: "pakastettu"
švedski: "djupfryst"
češki: "hluboce zmrazené nebo hluboce zmrazená nebo hluboce zmrazen "
estonski: "sügavkülmutatud or külmutatud"
latvijski: "átri sasaldéts"
litvanski: "greitai užšaldvti"
mađarski: "gyorsfagyasztott"
malteški: "iffrižat"
poljski: "produkt gęlboko mrożony"
slovenski: "hitro zamrznjen"
slovački: "hlbokozmrazene"
bugarski: "бързо замразена"
rumunski: "congelare rapidă"

ANEKS II.

POSTUPAK UZIMANJA UZORAKA BRZO SMRZNUTE HRANE NAMIJENJENE ZA LJUDSKU ISHRANU

Izbor ambalažnih jedinica ili pakovanja za službenu kontrolu

Vrsta i količina izabranih paketa mora biti takva da njihova temperatura zastupa najtoplije tačke pregledane pošiljke.

1.1. Hladnjače

Uzorke treba uzeti na nekoliko kritičnih tačaka u hladnjači, npr. oko vrata (gornji i donji nivo), oko sredine hladnjače (gornjeg i donjeg nivoa) i oko mjesta gdje se zrak vraća iz rashladne jedinice. Potrebno je uzeti u obzir vrijeme čuvanja svakog proizvoda zbog stabilizacije temperature.

1.2. Prijevoz

a) Uzorkovanje tokom transporta.

Uzorke je potrebno uzeti s vrha i s dna pošiljke pored ruba svakih vrata, ili para vrata.

b) Uzorkovanje tokom istovara.

Odabrat četiri uzorka iz sljedećih kritičnih tačaka:

- vrha i dna pošiljke uz rub, na mjestu gdje se otvaraju vrata,
- vrha zadnjeg ugla (kraja) pošiljke (na tački koja je najudaljenija od rashladne jedinice),
- sredine pošiljke,

- sredine prednje površine pošiljke (što bliže rashladnoj jedinici),
- gornjih i donjih uglova prednje površine pošiljke (što je bliže moguće mjestu povratka zraka iz rashladne jedinice).

1.3. Maloprodajne vitrine

Uzorak za testiranje treba biti izabran iz svake od tri lokacije koje predstavljaju najtoplije tačke unutar maloprodajne vitrine.

ANEKS III.

METODE MJERENJA TEMPERATURE BRZO SMRZNUTE HRANE NAMIJENJENE ZA LJUDSKU ISHRANU

1. Opći uslovi

1.1. Temperatura u smislu ovog pravilnika znači temperaturu izmjerenu na određenom mjestu s dijelom mjernog instrumenta ili uređaja osjetljivog na temperaturu. U skladu s ovim pravilnikom potrebno je temperaturu, nakon toplotne stabilizacije u cijelom proizvodu sve vrijeme održavati na -18°C ili hladnije, s mogućim kratkim otklonima prema toplijem.

Mjerenje temperature brzo smrznute hrane predstavlja precizno zapisivanje temperature izabranog uzorka, uzetog u skladu s Aneksom II. ovog pravilnika pomoću odgovarajuće mjerne opreme.

1.2. Uređaji koji se koriste za mjerenje.

- a) Termometar,
- b) Instrumenti koji prodiru u proizvod su: oštri metalni instrumenti kao bušilica za led, ručno bušilica ili svrdlo koji se lako čiste.

1.3. Opća specifikacija instrumenata za mjerenje temperature. Instrumenti za mjerenje temperatura treba da imaju sljedeće specifikacije:

- a) odzivno vrijeme mora u tri minute dostići 90% razlike između početnog i konačnog očitovanja,
- b) preciznost instrumenata mora biti $\pm 0,5^{\circ}\text{C}$ u rasponu mjerenja najmanje -20°C do $+30^{\circ}\text{C}$,
- c) odstupanje u mjerenjima ne smije biti veća od $0,3^{\circ}\text{C}$ za vrijeme rada pri temperaturi prostora od -20°C do $+30^{\circ}\text{C}$,
- d) skala instrumenta mora biti podijeljena na raspone od $0,1^{\circ}\text{C}$,
- e) preciznost instrumenta treba provjeravati u jednakim intervalima s obzirom na tehničke osobine mjernog instrumenta i načina njegove upotrebe,
- f) instrument mora biti baždaren što se potvrđuje certifikatom,
- g) temperatura sonda treba biti jednostavna za čišćenje,
- h) temperaturno osjetljivi dijelovi mjernog uređaja moraju biti oblikovani tako da omogućavaju dobar termički dodir s proizvodom,
- i) zaštita od neželjenog uticaja od moguće kondenzacije vlage.

2. Postupak mjerenja

2.1. Prethodno hlađenje instrumenta

Sonda za mjerenje temperature i instrument za prodiranje u smrznuti proizvod moraju biti ohlađeni prije mjerenja temperature proizvoda.

Primjenom metode za prethodno hlađenje mora se osigurati da oba instrumenta (sonda i instrument) budu izjednačena s temperaturom proizvoda koliko god je moguće.

2.2. Priprema uzoraka za mjerenje temperature

Ako sonda za mjerenje temperature nije namijenjena za prodiranje u brzo smrznuti proizvod, potrebno je pomoću prethodno ohlađenog instrumenta za prodiranje napraviti otvor u koji se stavi sonda. Promjer otvora mora tijesno prilijegati uz promjer sonde, a dubina zavisi od vrste proizvoda.

2.3. Mjerenje temperature proizvoda

Pripremu uzorka i mjerenje njegove temperature treba obaviti dok je uzorak u odabranom hladnom prostoru.

Mjerenje se obavlja na sljedeći način:

- a) gdje to dozvoljavaju dimenzije proizvoda, stavi se unaprijed ohlađena sonda u dubinu od 2,5 mm od površine proizvoda,
- b) ako mjerenje po prethodnoj tački nije moguće, sondu treba staviti minimalno na dubinu koja iznosi 3 do 4 puta promjera sonde računajući od površine proizvoda,
- c) određene uzorke hrane zbog njene veličine ili sastava (npr. zeleni grašak) nije moguće bušiti da bi se utvrdila unutrašnja temperatura. U takvim slučajevima potrebno je odrediti unutrašnju temperaturu ambalažne jedinice tako da se u nju stavi primjereno šiljata unaprijed ohlađena sonda u sredinu ambalažne jedinice i izmjeri temperatura u dodiru s hranom.
- d) temperatura se očitava kad dosegne stalnu vrijednost.