

**PRAVILNIK
O HIGIJENI HRANE****DIO PRVI - OPĆE ODREDBE**

Član 1.

(Predmet)

- (1) Ovim pravilnikom propisuju se opća pravila o higijeni hrane za subjekte u poslovanju s hranom, pri čemu se posebno uzimaju u obzir sljedeći principi:
 - a) glavnu odgovornost za sigurnost hrane snosi subjekat u poslovanju s hranom (u daljnjem tekstu: SPH);
 - b) potrebno je osigurati sigurnost hrane kroz čitav lanac ishrane, počevši od primarne proizvodnje;
 - c) za hranu koja se ne može sigurno čuvati na sobnoj temperaturi, a posebno zamrznutu hranu, neophodno je održavati hladni lanac;
 - d) neophodna je opća primjena postupaka baziranih na Principima sistema analize rizika i kritičnih kontrolnih tačaka (u daljnjem tekstu: HACCP), zajedno s primjenom dobre higijenske prakse, što povećava odgovornost SPH;
 - e) vodiči za dobru praksu su pomoć SPH na svim nivoima u lancu proizvodnje hrane pri usaglašavanju s propisima o higijeni hrane i primjeni principa HACCP;
 - f) na osnovu naučne procjene rizika, neophodno je utvrditi mikrobiološke kriterije kao i zahtjeve za kontrolu temperature;
 - g) neophodno je osigurati da hrana koja se uvozi u Bosnu i Hercegovinu zadovoljava najmanje jednake higijenske standarde kao hrana proizvedena u Bosni i Hercegovini ili standarde koji se priznaju kao ekvivalentni njima.
- (2) Ovaj pravilnik primjenjuje se na sve faze proizvodnje, prerade i distribucije hrane kao i na izvoz, ne dovodeći u pitanje konkretnije zahtjeve koji se odnose na higijenu hrane.

Član 2.

(Izuzimanje od odredbi)

- (1) Odredbe pravilnika ne primjenjuju se na:
 - a) primarnu proizvodnju namijenjenu za ličnu upotrebu u domaćinstvu;
 - b) pripremu, rukovanje ili skladištenje hrane u domaćinstvu namijenjene za ličnu potrošnju u domaćinstvu;
 - c) direktno snabdijevanje malim količinama primarnih proizvoda kojima proizvođač snabdijeva krajnjeg potrošača ili lokalni objekat u maloprodaji koji direktno snabdijeva krajnjeg potrošača;
 - d) sabirne centre ili kožare, koji potpadaju pod definiciju SPH samo zato što rukuju sirovinama za proizvodnju želatina ili kolagena.
- (2) Aktivnosti iz stava (1) tačke c) ovog člana propisuju se posebnim propisima koji ispunjavaju ciljeve ovog pravilnika.

Član 3.

(Definicije)

- (1) U svrhu primjene ovog pravilnika koriste se sljedeće definicije:
 - a) **higijena hrane** (u daljnjem tekstu: **higijena**) podrazumijeva mjere i uslove potrebne za kontrolu rizika i osiguravanja prihvatljivosti hrane za ljudsku upotrebu u skladu s njenom namjenom;

Na osnovu člana 16. 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 Uredom za veterinarstvo Bosne i Hercegovine i nadležnim organima entiteta i Brčko Distrikta Bosne i Hercegovine, na 25. sjednici održanoj 29. oktobra 2012. godine, donijelo je

- b) **primarni proizvodi** su proizvodi primarne proizvodnje uključujući proizvode zemlje, stočarstva, lova i ribolova;
- c) **objekat** je bilo koja jedinica SPH;
- d) **nadležni organi** za provođenje ovog pravilnika u skladu sa svojim definiranim nadležnostima su:
- 1) za SPH koja nije životinjskog porijekla (u daljnjem tekstu: ostala hrana);
 - Agencija za sigurnost hrane Bosne i Hercegovine (u daljnjem tekstu: Agencija),
 - nadležni organi entiteta i Brčko Distrikta Bosne i Hercegovine (daljnjem tekstu: Brčko Distrikt) odgovorni za prehrambeni sektor i provođenje zdravstvenog nadzora nad proizvodnjom i prometom životnih namirnica koje nisu životinjskog porijekla;
 - 2) za SPH životinjskog porijekla nadležni organi su:
 - Ministarstvo vanjske trgovine i ekonomskih odnosa Bosne i Hercegovine - Ured za veterinarstvo Bosne i Hercegovine (u daljnjem tekstu: Ured);
 - Nadležni organi entiteta i Brčko Distrikta definirani Zakonom o veterinarstvu ("Službene novine Federacije BiH", broj 46/00), Zakonom o veterinarstvu u Republici Srpskoj ("Službeni glasnik Republike Srpske", broj 42/08) i Zakonom o veterinarstvu u Bosni i Hercegovini ("Službeni glasnik BiH", broj 34/02) u slučaju Brčko Distrikta;
 - 3) Nadležni inspekcijски organi definirani Zakonom o inspekcijama Federacije Bosne i Hercegovine ("Službene novine Federacije BiH", broj 69/05), Zakonom o inspekcijama Republike Srpske ("Službeni glasnik Republike Srpske", broj 74/10) i Zakonom o inspekcijama Brčko Distrikta Bosne i Hercegovine ("Službeni glasnik Brčko Distrikta BiH", br. 24/08 i 25/08);
- e) **ekvivalentan** znači sposoban da ispunjava iste ciljeve, kada se radi o različitim sistemima;
- f) **kontaminacija** je prisustvo ili pojava rizika;
- g) **voda za piće** je voda koja ispunjava minimalne zahtjeve utvrđene Pravilnikom o zdravstvenoj ispravnosti vode za piće ("Službeni glasnik BiH", br. 40/10 i 43/10);
- h) **čista morska voda** je prirodna, vještačka ili prečišćena morska voda ili slana voda koja ne sadrži mikroorganizme, štetne materije ili toksične morske planktone u količinama koje mogu direktno ili indirektno uticati na zdravstvenu ispravnost hrane;
- i) **čista voda** je čista morska ili slatka voda sličnog kvaliteta;
- j) **umotavanje** je stavljanje hrane u omotač ili kontejner/posudu koji je u direktnom kontaktu s hranom, a uključuje sam omotač ili kontejner/posudu;
- k) **pakovanje** je stavljanje jedne ili više jedinica umotane hrane u drugi kontejner/posudu, a uključuje i sam kontejner/posudu;
- l) **hermetički zatvoren kontejner/posuda** je kontejner/posuda koji je tako napravljen da na njegov sadržaj ne mogu uticati bilo kakve opasnosti;
- m) **prerada** je bilo koji postupak koji značajno mijenja prvobitni proizvod, uključujući zagrijavanje, dimljenje, stvrdnjavanje, salamurenje, soljenje, zrenje, sušenje, mariniranje, ekstrakciju, ekstruziju ili kombinaciju ovih postupaka;
- n) **neprerađeni proizvodi** su proizvodi koji nisu prošli preradu, uključujući i proizvode koji su razdvojeni, izdijeljeni, odsječeni, isjeckani, otkošteni, usitnjeni, oderani, samljeveni, isječeni, očišćeni, trimovani, oguljeni, rashlađeni, zamrznuti, duboko zamrznuti ili odmrznuti;
- o) **prerađeni proizvodi** su proizvodi koji se dobivaju preradom neprerađenih proizvoda, a mogu da sadrže sastojke neophodne za njihovu proizvodnju ili koji im daju određena specifična svojstva;
- p) **ostala hrana** je svaka hrana koja nije životinjskog porijekla.
- (2) Za potrebe ovog pravilnika primjenjuju se i definicije iz Zakona o hrani.
- (3) U aneksima ovog pravilnika termini "gdje je to potrebno", "gdje je to moguće", "adekvatno" i "dovoljno" upotrebljavaju se u odgovarajućim značenjima u svrhu postizanja ciljeva ovog pravilnika.

DIO DRUGI - POSEBNE ODREDBE POGLAVLJE I. OBAVEZE SUBJEKATA U POSLOVANJU S HRANOM

Član 4.

(Opće obaveze)

SPH moraju osigurati da sve faze proizvodnje, prerade i distribucije hrane koje su pod njihovom kontrolom zadovoljavaju propisane zahtjeve higijene utvrđene odredbama ovog pravilnika.

Član 5.

(Opći i posebni higijenski zahtjevi)

- (1) SPH koji se bave primarnom proizvodnjom i obavljaju djelatnosti navedene u Aneksu I., koji je sastavni dio ovog pravilnika, moraju se pridržavati općih zahtjeva o higijeni koji su propisani u Aneksu I., Dio A ovog pravilnika i posebnih zahtjeva iz Pravilnika o higijeni hrane životinjskog porijekla VM broj 221/12 od 29. oktobra 2012. godine.
- (2) SPH koji obavljaju bilo koju fazu proizvodnje, prerade i distribucije hrane, nakon faza na koje se primjenjuje stav (1) ovog člana, moraju se pridržavati općih zahtjeva o higijeni koji su propisani u Aneksu II., koji je sastavni dio ovog pravilnika, i svih posebnih zahtjeva iz Pravilnika o higijeni hrane životinjskog porijekla.
- (3) SPH provode, gdje je to potrebno, sljedeće posebne higijenske mjere:
 - a) poštivanje mikrobioloških kriterija za hranu;
 - b) postupke potrebne za ispunjavanje ciljeva određenih ovim pravilnikom;
 - c) ispunjavanje zahtjeva o praćenju temperature za hranu;
 - d) održavanje hladnog lanca;
 - e) uzorkovanje i analize.
- (4) Ako ovim pravilnikom ili Pravilnikom o higijeni hrane životinjskog porijekla nisu utvrđene metode uzorkovanja i analize, SPH mogu koristiti odgovarajuće metode propisane posebnim propisima ili, ako one nisu određene, metode koje daju ekvivalentne rezultate onima koji se dobiju primjenom referentnih metoda koje su naučno potvrđene u skladu s međunarodno priznatim pravilima ili protokolima.

- (5) SPH mogu koristiti vodiče predviđene čl. 8. i 9. ovog pravilnika, kao pomoć za ispunjavanje obaveza, određenih ovim pravilnikom.

Član 6.

(Analiza rizika i kritične kontrolne tačke)

- (1) SPH uspostavljaju, provode i održavaju stalni postupak ili postupke zasnovane na principima HACCP.
- (2) Principi HACCP iz stava (1) ovog člana sastoje se od sljedećeg:
 - a) identifikacije svih rizika koji se moraju spriječiti, otkloniti ili smanjiti na prihvatljive nivoe;
 - b) identifikacije kritičnih kontrolnih tačaka u fazi ili fazama kod kojih je kontrola od suštinskog značaja radi sprečavanja ili otklanjanja rizika ili njihovog smanjenja na prihvatljive nivoe;
 - c) uspostavljanja graničnih vrijednosti kod kontrolnih tačaka koje odvajaju prihvatljivo od neprihvatljivog radi sprečavanja, otklanjanja ili smanjenja identificiranih rizika;
 - d) uspostavljanja i provođenja efikasnih postupaka plana praćenja/monitoringa na kritičnim kontrolnim tačkama;
 - e) uspostavljanja korektivnih mjera, kada se prilikom praćenja/monitoringa pokaže da kritična kontrolna tačka nije pod kontrolom;
 - f) određivanja postupaka, koji se moraju redovno provoditi, radi potvrde efikasnog funkcioniranja mjera navedenih u tač. od a) do e) ovog stava; i
 - g) uspostavljanja dokumenata i evidencije srazmjerno tipu i veličini poslovanja s hranom radi verifikiranja efikasne primjene mjera navedenih u tač. od a) do f) ovog stava.
- (3) Kod bilo kakve promjene proizvoda, prerade ili bilo koje njene faze, SPH su dužni preispitati postupak i napraviti neophodne izmjene u njemu.
- (4) Stav (1) ovog člana primjenjuje se samo na SPH koji provode bilo koju fazu proizvodnje, prerade i distribucije hrane poslije primarne proizvodnje i pratećih djelatnosti navedenih u Aneksu I. ovog pravilnika
- (5) SPH su dužni:
 - a) pružiti nadležnom entitetskom organu, odnosno nadležnom organu Brčko Distrikta, dokaze da postupaju u skladu sa stavom (1) ovog člana na način na koji to nadležni entitetski organ, odnosno nadležni organ Brčko Distrikta traži, vodeći računa o vrsti i obimu posla SPH;
 - b) osigurati stalno ažuriranje svih dokumenata koji opisuju postupke uspostavljene u skladu s ovim članom;
 - c) čuvati bilo koje druge dokumente i evidencije u odgovarajućem vremenskom periodu.
- (6) Detaljne mjere za provođenje ovog člana donijet će Vijeće ministara Bosne i Hercegovine, na prijedlog Ureda, uz saglasnost entitetskih nadležnih organa za SPH životinjskog porijekla.
- (7) Detaljne mjere za provođenje ovog člana za subjekte u poslovanju s ostalom hranom donijet će Vijeće ministara Bosne i Hercegovine, na prijedlog Agencije, u saradnji s nadležnim organima.
- (8) Detaljne mjere navedene u st. (6) i (7) ovog člana mogu određenim SPH olakšati provođenje ovog člana posebno ako predviđaju primjenu postupaka navedenih u vodičima za primjenu principa HACCP, a u svrhu pridržavanja odredbi iz stava (1) ovog člana. Tim mjerama može se odrediti i period u kojem SPH zadržavaju dokumente i evidencije u skladu sa stavom (5) tačka c) ovog člana.

Član 7.

(Službene kontrole, registracija i odobrenje)

- (1) SPH saraduju s nadležnim organima u skladu s posebnim propisima i ovim pravilnikom.
- (2) SPH moraju:
 - a) obavijestiti nadležni organ entiteta, odnosno Brčko Distrikta, na način na koji on to zahtijeva, o svakom objektu koji je pod njegovom kontrolom, a u kojem se obavlja bilo koja faza proizvodnje, prerade i distribucije hrane, kako bi svaki takav objekat bio registriran;
 - b) stalno obavještavati nadležni organ entiteta, odnosno Brčko Distrikta, o najnovijim podacima o objektima, uključujući svaku značajnu promjenu djelatnosti i svako zatvaranje postojećeg objekta.
- (3) SPH moraju osigurati da objekte odobri nadležni organ entiteta, odnosno Brčko Distrikta nakon najmanje jednog pregleda na licu mjesta, ako se navedeno odobrenje zahtijeva:
 - a) na osnovu posebnih propisa;
 - b) Pravilnikom o higijeni hrane životinjskog porijekla.
- (4) Svi SPH moraju biti upisani u registar Agencije.

POGLAVLJE II. VODIČI ZA DOBRU PRAKSU

Član 8.

(Izrada, distribucija i primjena vodiča)

Nadležni organi podstiču izradu vodiča za dobru higijensku praksu i za primjenu principa HACCP, koje SPH dobrovoljno primjenjuju, u skladu s odredbama člana 9. pravilnika, te podstiču njihovu distribuciju i primjenu.

Član 9.

(Vodiči za dobru higijensku praksu)

- (1) Vodiče za dobru higijensku praksu izrađuju i distribuiraju predstavnici SPH:
 - a) uz konsultacije s predstavnicima strana na čije interese mogu značajno uticati, kao što su nadležni organi i udruženja potrošača;
 - b) imajući u vidu odgovarajuća pravila primjene *Codex Alimentarius*; i
 - c) ako se odnose na primarnu proizvodnju i prateće djelatnosti iz Aneksa I. ovog pravilnika, imajući u vidu preporuke navedene u Aneksu I., Dio B ovog pravilnika.
- (2) Vodiči se mogu izrađivati i u saradnji s Institutom za standardizaciju Bosne i Hercegovine.
- (3) U skladu s članom 3. stav (1) tačka d) alineja 1) i 2) ovog pravilnika, nadležni organi procjenjuju vodiče kako bi se osiguralo da su:
 - a) izrađeni u skladu sa stavom (1) ovog člana;
 - b) njihovi sadržaji primjenjivi u sektorima kojima su namijenjeni; i
 - c) prihvatljivi kao vodiči za zadovoljavanje zahtjeva iz čl. 4. do 6. ovog pravilnika u onim sektorima i za onu hranu na koju se odnose.

POGLAVLJE III. UVOZ I IZVOZ

Član 10.

(Uvoz)

Hrana koja se uvozi u Bosnu i Hercegovinu mora zadovoljiti odredbe člana 20. Zakona o hrani i odredbe propisane u čl. 4. do 7. ovog pravilnika.

Član 11.

(Izvoz)

Hrana koja se izvozi ili ponovo izvozi iz Bosne i Hercegovine mora zadovoljiti odredbe člana 21. Zakona o hrani i odredbe propisane u čl. 4. do 7. ovog pravilnika.

DIO TREĆI - PRIJELAZNE I ZAVRŠNE ODREDBE**Član 12.**

(Izmjene i dopune aneksa I. i II.)

- (1) Aneksi I. i II. ovog pravilnika mogu biti izmijenjeni, dopunjeni ili ažurirani uzimajući u obzir:
 - a) potrebu da se izmijene preporuke navedene u Aneksu I., Dio B, tačka 2. ovog pravilnika;
 - b) iskustvo stečeno u primjeni sistema zasnovanih na principima HACCP u skladu s članom 6. ovog pravilnika;
 - c) tehnološki napredak i njegove praktične posljedice i očekivanja potrošača vezana za sastav hrane;
 - d) naučna mišljenja, a posebno nove procjene rizika;
 - e) mikrobiološke i temperaturne kriterije za hranu.
- (2) Vijeće ministara Bosne i Hercegovine, na prijedlog nadležnih organa, može odobriti odstupanja od odredbi aneksa I. i II. ovog pravilnika, a posebno da bi se olakšala primjena člana 6. ovog pravilnika, uzimajući u obzir relevantne faktore rizika, za male SPH, pod uslovom da takva odstupanja ne utiču na postizanje ciljeva ovog pravilnika.

Član 13.

(Moguća odstupanja i izuzeci)

- (1) Od odredbi aneksa I. i II. ovog pravilnika moguća su odstupanja i izuzeci samo za određene SPH u objektima koji su pod njihovom kontrolom i u granicama njihove djelatnosti:
 - a) u slučajevima kada se koriste tradicionalni procesi proizvodnje/distribucije;
 - b) kada se radi o objektima s malim kapacitetom;
 - c) kada se radi o određenim kategorijama objekata u maloprodaji;
 - d) uz uslov da je osigurano sistemsko provođenje općih ili specifičnih uslova higijene, primjenom postupaka samokontrole zasnovanih na dobroj proizvođačkoj praksi.
- (2) Agencija i/ili Ured, u saradnji s nadležnim organima entiteta i Brčko Distrikta, nakon detaljne procjene o postojanju osnova za odstupanja i izuzetke, predlažu Vijeću ministara Bosne i Hercegovine donošenje odluke o utvrđivanju izuzetaka, koji omogućavaju:
 - a) nastavak upotrebe tradicionalnih metoda i rad objekata u svim fazama proizvodnje, prerade ili distribucije hrane; ili
 - b) prilagođavanje potrebama SPH koji se nalaze u regijama s posebnim geografskim ograničenjima.
 - c) da se u drugim slučajevima to primjenjuje samo na konstrukciju, raspored i opremu u objektu.

Član 14.

(Prestanak važenja)

Stupanjem na snagu ovog pravilnika prestaje važiti:

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

Član 15.

(Prijelazni period za primjenu propisa)

- (1) Prijelazni period za primjenu ovog pravilnika je 24 mjeseca od dana njegovog stupanja na snagu.
- (2) Nadležni organi dužni su osigurati usaglašenost sa zahtjevima ovog pravilnika.

Član 16.

(Stupanje na snagu)

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

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

Predsjedavajući
Vijeća ministara BiH
Vjekoslav Bevanda, s. r.

**ANEKS I
PRIMARNA PROIZVODNJA
DIO A OPĆE ODREDBE O HIGIJENI U PRIMARNOJ
PROIZVODNJI I PRIPADAJUĆIM DJELATNOSTIMA
I. OBLAST PRIMJENE**

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

- a) prijevoz, skladištenje i rukovanje primarnim proizvodima na mjestu proizvodnje, pod uslovom da to suštinski ne mijenja njihovu prirodu;
- b) gdje je to potrebno, prijevoz živih životinja radi postizanja ciljeva ovog pravilnika; i
- c) u slučaju proizvoda biljnog porijekla, proizvoda ribarstva i lovne divljači, prijevoz kod otpremanja primarnih proizvoda, čija priroda nije suštinski izmijenjena, od mjesta proizvodnje do objekta.

II. ODREDBE O HIGIJENI

1. SPH moraju, koliko god je to moguće, osigurati da primarni proizvodi budu zaštićeni od kontaminacije, bez obzira na vrstu prerade kojoj će primarni proizvodi dalje biti izloženi.
2. Pored općih obaveza utvrđenih u prethodnom stavu, SPH su se dužni pridržavati važećih propisa koji se odnose na kontrolu rizika u primarnoj proizvodnji i pripadajućim djelatnostima uključujući:
 - a) mjere za kontrolu kontaminacije iz zraka, zemljišta, vode, hrane za životinje, đubriva, veterinarsko-medicinskih proizvoda, sredstava za zaštitu bilja i biocida, skladištenja, rukovanja i zbrinjavanja otpada; i
 - b) mjere koje se odnose na zdravlje i dobrobit životinja i zdravlje bilja koje mogu uticati na zdravlje ljudi, uključujući i programe za praćenje i kontrolu zoonoza i njihovih uzročnika.
3. SPH koji uzgajaju, sakupljaju ili love životinje ili proizvode primarne proizvode životinjskog porijekla dužni su, kad je to primjereno, preduzeti sljedeće odgovarajuće mjere:
 - a) održavati čistoću u svim objektima koji se koriste u vezi s primarnom proizvodnjom i pripadajućim djelatnostima, uključujući i objekte koji se koriste za skladištenje i rukovanje hranom za životinje, i gdje je to potrebno, nakon čišćenja dezinficirati prostorije na odgovarajući način;
 - b) održavati čistoću i, gdje je to potrebno, nakon čišćenja, obavljati na odgovarajući način i dezinfekciju opreme, posuda, gajbi/kaveza, vozila i plovila;

- c) koliko god je to moguće, osigurati čistoću životinja koje se upućuju na klanje i, gdje je to potrebno, životinja za proizvodnju;
 - d) upotrebljavati vodu za piće ili čistu vodu, gdje je to potrebno, da se spriječi kontaminacija;
 - e) osigurati da lica koja rukuju hranom budu zdrava i da su stručno educirana o zdravstvenim rizicima;
 - f) koliko god je to moguće, sprečavati da životinje i štetočine izazovu kontaminaciju;
 - g) skladištiti i rukovati otpadom i opasnim materijama da bi se spriječila kontaminacija;
 - h) spriječiti unošenje i širenje zaraznih bolesti prenosivih na ljude preko hrane, uključujući i preduzimanje mjera predostrožnosti kada se dovode nove životinje i prijavljivanje nadležnom organu sumnji na izbijanje takvih bolesti;
 - i) uzimati u obzir rezultate svih relevantnih analiza izvršenih na uzorcima uzetim od životinja ili na drugim uzorcima koji su od značaja za zdravlje ljudi; i
 - j) ispravno koristiti aditive u hrani za životinje, veterinarsko-medicinske proizvode, u skladu s odredbama važećih propisa.
4. SPH biljnog porijekla koji proizvode, beru, žanju ili skupljaju biljne proizvode dužni su preduzeti sljedeće odgovarajuće mjere, kad je to primjereno:
- a) održavati čistoću i, gdje je to potrebno, nakon čišćenja, obavljati na odgovarajući način dezinfekciju prostorija, opreme, posuda, gajbi/kaveza, vozila i plovila;
 - b) osigurati, gdje je to potrebno, higijenske uslove proizvodnje, prijevoza i skladištenja biljnih proizvoda i njihovu čistoću;
 - c) upotrebljavati vodu za piće ili čistu vodu gdje je to potrebno da se spriječi kontaminacija;
 - d) osigurati da lica koja rukuju hranom budu zdrava i da su stručno educirana o zdravstvenim rizicima;
 - e) koliko god je to moguće, sprečavati da životinje i štetočine izazovu kontaminaciju;
 - f) skladištiti i rukovati otpadom i opasnim materijama da bi se spriječila kontaminacija;
 - g) uzimati u obzir rezultate svih relevantnih analiza izvršenih na uzorcima uzetim od biljaka ili na drugim uzorcima koji su od značaja za zdravlje ljudi; i
 - h) koristiti sredstva za zaštitu bilja i biocida na ispravan način, u skladu s odredbama važećih propisa.
5. SPH moraju preduzeti odgovarajuće korektivne mjere kada budu obaviješteni o problemima koji su identificirani tokom službene kontrole.

III. VOĐENJE EVIDENCIJA

1. SPH moraju na odgovarajući način i tokom odgovarajućeg perioda voditi i čuvati evidenciju o mjerama koje se provode radi kontrole rizika, srazmjerno vrsti i obimu poslovanja. SPH moraju, na zahtjev, nadležnom organu i SPH čiji su oni snabdjevači dostaviti na uvid relevantne podatke iz tih evidencija.
2. SPH koji se bave uzgojem životinja ili koji proizvode primarne proizvode životinjskog porijekla moraju voditi evidencije, a posebno o:
 - a) vrsti i porijeklu hrane kojom su životinje hranjene;
 - b) veterinarsko-medicinskim proizvodima ili drugim tretmanima primijenjenim na životinjama, datumu davanja terapije, odnosno liječenja i periodima povlačenja terapija;

- c) pojavama oboljenja koja mogu uticati na zdravstvenu ispravnost proizvoda životinjskog porijekla;
 - d) rezultatima svih analiza koje su obavljene na uzorcima uzetim od životinja ili drugim uzorcima u dijagnostičke svrhe značajnih za zdravlje ljudi; i
 - e) svim relevantnim izvještajima o izvršenim pregledima životinja ili proizvoda životinjskog porijekla.
3. SPH koji proizvode, beru, žanju ili skupljaju biljne proizvode, moraju voditi evidencije, a posebno o:
- a) svakoj upotrebi sredstava za zaštitu bilja i biocida;
 - b) svakoj pojavi štetočina ili oboljenja koja mogu uticati na zdravstvenu ispravnost proizvoda biljnog porijekla; i
 - c) rezultatima svih relevantnih analiza koje su izvršene na uzorcima uzetim od biljaka ili na drugim uzorcima koji su od značaja za zdravlje ljudi.
4. Prilikom vođenja evidencije, SPH mogu pomagati stručna lica, kao što su doktori veterinarske medicine/diplomirani veterinari, diplomirani agronomi te veterinarski i poljoprivredni tehničari.

DIO B - PREPORUKE ZA VODIČE ZA DOBRU HIGIJENSKU PRAKSU

1. Vodiči iz čl. 8. i 9. ovog pravilnika trebalo bi da sadrže uputstva o dobroj higijenskoj praksi za kontrolu rizika u primarnoj proizvodnji i pripadajućim djelatnostima.
2. Vodiči za dobru higijensku praksu treba da sadrže odgovarajuće informacije o rizicima koji se mogu pojaviti u primarnoj proizvodnji i pripadajućim djelatnostima te o mjerama za kontrolu rizika, uključujući odgovarajuće mjere propisane posebnim propisima ili programima. Navedeni rizici i mjere mogu uključivati:
 - a) kontrolu kontaminacije mikotoksinima, teškim metalima i radioaktivnim materijalom;
 - b) upotrebu vode, organskog otpada i đubriva;
 - c) ispravnu i odgovarajuću upotrebu sredstava za zaštitu bilja i biocida i njihovu sljedivost;
 - d) ispravnu i odgovarajuću upotrebu veterinarsko-medicinskih proizvoda i aditiva u hrani za životinje i njihovu sljedivost;
 - e) pripremu, skladištenje, upotrebu i sljedivost hrane za životinje;
 - f) ispravno zbrinjavanje mrtvih životinja, otpada i prostirke;
 - g) zaštitne mjere za sprečavanje unošenja zaraznih bolesti prenosivih na ljude preko hrane i sve obaveze na obavještavanju nadležnih organa;
 - h) postupke, praksu i metode koje osiguravaju primjerene higijenske uslove proizvodnje, rukovanja, pakovanja, skladištenja i prijevoza hrane, uključujući efikasno čišćenje i kontrolu štetočina;
 - i) mjere koje se odnose na čistoću životinja za klanje i životinja za proizvodnju;
 - j) mjere koje se odnose na vođenje evidencija.

ANEKS II.

OPĆI HIGIJENSKI ZAHTJEVI ZA SVE SUBJEKTE U POSLOVANJU S HRANOM (OSIM KAD SE PRIMJENJUJE ANEKS I.)

Poglavlja od V. do XII. ovog aneksa primjenjuju se na sve faze proizvodnje, prerade i distribucije hrane, a ostala se poglavlja primjenjuju kako slijedi:

- a) Poglavlje I. ovog aneksa primjenjuje se na sve objekte u kojima se posluje s hranom, osim za

objekte na koje se primjenjuje Poglavlje III. ovog aneksa;

- b) Poglavlje II. ovog aneksa primjenjuje se na sve prostorije gdje se hrana priprema, obrađuje ili prerađuje, osim prostorija za konzumiranje hrane i objekata na koje se primjenjuje Poglavlje III. ovog aneksa;
- c) Poglavlje III. ovog aneksa primjenjuje se na sve objekte navedene u naslovu navedenog poglavlja;
- d) Poglavlje IV. ovog aneksa primjenjuje se na sve vrste prijevoza.

I. OPĆI ZAHTRAJEVI ZA OBJEKTE U POSLOVANJU S HRANOM (OSIM ONIH NAVEDENIH U POGLAVLJU III. OVOG ANEKSA)

1. Objekti u kojima se posluje s hranom moraju se redovno čistiti i održavati u dobrom stanju i funkciji.
2. Raspored, projekat, izgradnja, lokacija i veličina objekta u kojem se posluje s hranom moraju biti takvi da:
 - a) omogućavaju odgovarajuće održavanje, čišćenje i/ili dezinfekciju, da sprečavaju ili svedu na minimum kontaminaciju preko zraka i osiguravaju adekvatan radni prostor koji omogućava higijensko obavljanje svih poslova;
 - b) ne dozvoljavaju sakupljanje nečistoće, kontakt s toksičnim materijalima, upadanje čestica u hranu i stvaranje kondenzacije ili neželjene plijesni na površinama;
 - c) omogućavaju dobru higijensku praksu pri rukovanju hranom, uključujući zaštitu od kontaminacije i naročito kontrolu štetočina; i
 - d) tamo gdje je to potrebno, osiguravaju adekvatne temperaturne uslove za rukovanje i skladištenje hrane, u prostorijama odgovarajućeg kapaciteta za održavanje hrane na odgovarajućoj temperaturi koja se može pratiti i, tamo gdje je to potrebno, evidentirati.
3. Mora biti osiguran dovoljan broj sanitarnih čvorova s tekućom vodom koji su povezani na efikasan način sa sistemom odvoda vode. Sanitarni čvorovi ne smiju biti direktno povezani s prostorijama u kojima se rukuje hranom.
4. Mora biti osiguran odgovarajući broj umivaonika adekvatno postavljenih i namijenjenih za pranje ruku. Umivaonici za pranje ruku moraju imati toplu i hladnu tekuću vodu, sredstva za pranje ruku i opremu za higijensko sušenje ruku. Gdje je to potrebno, oprema za pranje hrane mora da bude odvojena od opreme za pranje ruku.
5. Mora biti osigurana primjerena i dovoljna prirodna ili vještačka ventilacija. Vještački dovod zraka iz kontaminiranog prostora u čisti prostor mora se izbjeći. Sistemi ventilacije moraju biti tako konstruirani da omogućavaju lak prilaz filterima i drugim dijelovima koje je potrebno čistiti ili zamjenjivati.
6. Sanitarni čvorovi moraju imati adekvatnu prirodnu ili vještačku ventilaciju.
7. Objekti u kojima se posluje s hranom moraju imati adekvatno prirodno i/ili vještačko svjetlo.
8. Sistemi za odvod otpadnih voda moraju biti primjereni namjeni. Moraju biti tako projektirani i izgrađeni da se izbjegne rizik od kontaminacije. Ako je odvod potpuno ili djelimično otvorenog tipa, mora biti tako projektiran da se osigura da otpad ne teče iz prljavog prostora prema čistom ili u čisti prostor, naročito u prostoru u kojem se rukuje

hranom što bi moglo predstavljati visok nivo rizika za krajnjeg potrošača.

9. Gdje je to potrebno, moraju se osigurati adekvatne prostorije za garderobu zaposlenih.
10. Sredstva za čišćenje i dezinfekciju ne smiju se skladištiti u prostorijama u kojima se rukuje hranom.

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

1. Prostorije u kojima se priprema, obrađuje ili prerađuje hrana (izuzev prostorija za konzumiranje hrane i objekata koji su navedeni u Poglavlju III. ovog aneksa, ali uključujući prostorije koje su dio prijevoznog sredstva) moraju biti tako projektirane i uređene da omogućavaju dobru higijensku praksu pri rukovanju hranom, uključujući zaštitu od kontaminacije između i tokom pojedinih radnji, a naročito:
 - a) podne površine moraju se održavati u dobrom stanju i moraju se lako čistiti i, gdje je to potrebno, dezinficirati. One moraju biti od neprobajnih, neapsorbirajućih, perivih i netoksičnih materijala osim ako SPH mogu dokazati nadležnim organima da je upotreba drugih materijala primjerena. Gdje je to potrebno, podovi moraju omogućavati odgovarajući odvod vode s površina;
 - b) zidne površine moraju se održavati u dobrom stanju i moraju biti lake za čišćenje i, gdje je to potrebno, dezinfekciju. One moraju biti od neapsorbirajućih nepropusnih, perivih i netoksičnih materijala i glatke površine do one visine potrebne za obavljanje djelatnosti, osim ako SPH mogu dokazati nadležnim organima da je upotreba drugih materijala primjerena;
 - c) plafoni (ili tamo gdje nema plafona, unutrašnje površine krova) i plafonske konstrukcije moraju biti tako konstruirani i ugrađeni da se spriječi sakupljanje nečistoće i smanjuje kondenzacija vodene pare i da spriječi razvoj neželjene plijesni i padanja čestica;
 - d) prozori i drugi otvori moraju biti tako konstruirani da sprečavaju sakupljanje nečistoće. Oni koji se mogu otvarati prema vani moraju, gdje je to potrebno, imati zaštitne mreže protiv insekata koje se mogu lako skidati radi čišćenja. Tamo gdje bi otvaranje prozora izazvalo kontaminaciju, prozori moraju ostati zatvoreni i fiksirani tokom proizvodnje;
 - e) vrata moraju biti takva da se lako čiste i, gdje je to potrebno, dezinficiraju. Njihova površina mora biti glatka i nepropusna, osim ako SPH mogu dokazati nadležnim organima da je upotreba drugih materijala primjerena; i
 - f) površine (uključujući i površine opreme) u prostorima u kojima se rukuje hranom, a naročito one koje dolaze u kontakt s hranom, moraju se održavati u dobrom stanju i biti lake za čišćenje i, gdje je to potrebno, dezinfekciju. One moraju biti od glatkog, perivog i netoksičnog materijala otpornog na koroziju, osim ako SPH mogu dokazati nadležnim organima da je upotreba drugih materijala primjerena.
2. Moraju se osigurati, gdje je to potrebno, odgovarajući prostori za čišćenje, dezinfekciju i skladištenje radnog

- pribora i opreme. Ovi prostori moraju biti izgrađeni od materijala otpornih na koroziju, da se lako čiste i da imaju odgovarajući dovod tople i hladne vode.
3. Moraju se osigurati, gdje je to potrebno, odgovarajući uslovi za pranje hrane. Svaki sudoper ili slična vrsta opreme koja je namijenjena za pranje hrane mora imati odgovarajući dovod tople i/ili hladne vode za piće u skladu sa zahtjevima iz Poglavlja VII. ovog aneksa i mora se redovno čistiti i, gdje je to potrebno, dezinficirati.

III. ZAHTJEVI ZA POKRETNE I/ILI PRIVREMENE OBJEKTE (KAO ŠTO SU ŠATORI, PIJAČNE TEZGE, POKRETNIA VOZILA ZA PRODAJU), OBJEKTE KOJI SE KORISTE, PRIJE SVEGA, KAO PRIVATNE PROSTORIJE ZA STANOVANJE ALI U KOJIMA SE REDOVNO PRIPREMA HRANA ZA STAVLJANJE NA TRŽIŠTE I PRODAJNE AUTOMATE

1. Prostori i automati za prodaju moraju, koliko god je to izvodljivo, biti tako smješteni, projektirani, izgrađeni i održavani u čistom i ispravnom stanju, da se spriječi rizik od kontaminacije, naročito preko životinja ili štetnih organizama.
2. Gdje je to potrebno, treba posebno osigurati sljedeće:
 - a) moraju postojati odgovarajući prostori za održavanje lične higijene (uključujući prostor za higijensko pranje i sušenje ruku, higijenski sanitarni čvor i prostorije za presvlačenje);
 - b) površine u kontaktu s hranom moraju biti u dobrom stanju i moraju se lako čistiti i, gdje je to potrebno, dezinficirati. One moraju biti od glatkog, netoksičnog, nehrđajućeg materijala koji se može prati, osim ako SPH mogu dokazati nadležnim organima da je upotreba drugih materijala primjerena;
 - c) mora se osigurati odgovarajuća mogućnost čišćenja i, gdje je to potrebno, dezinfekcija radnog pribora i opreme;
 - d) tamo gdje se, u sklopu poslovanja s hranom, obavlja i njeno čišćenje, mora se osigurati da se to izvede na higijenski način;
 - e) mora se osigurati odgovarajući dovod tople i/ili hladne vode za piće;
 - f) mora se osigurati odgovarajuća organizacija i/ili objekti za higijensko skladištenje i uklanjanje rizičnih i/ili nejestivih materija i otpada (bez obzira da li su u tečnom ili čvrstom stanju);
 - g) mora se osigurati odgovarajuća oprema i/ili organizacija održavanja i praćenja odgovarajućih temperaturnih uslova za hranu;
 - h) hrana se mora držati na takvom mjestu da se izbjegne rizik od kontaminacije koliko god je to izvodljivo.

IV. PRIJEVOZ

1. Prijevozna sredstva i/ili kontejneri koji se koriste za prijevoz hrane moraju se redovno čistiti i održavati u dobrom stanju tako da hrana bude zaštićena od kontaminacije i moraju, gdje je to potrebno, biti tako projektirani i izgrađeni da omogućavaju odgovarajuće čišćenje i/ili dezinfekciju.
2. Posude u prijevoznim sredstvima i/ili kontejnerima ne smiju se koristiti za prijevoz bilo čega drugog osim hrane, ako to može biti uzrok kontaminacije.
3. Ako se prijevozna sredstva i/ili kontejneri koriste za prijevoz bilo čega drugog osim hrane ili za prijevoz različitih vrsta hrane istovremeno, proizvodi moraju, gdje je to potrebno, biti efikasno razdvojeni.

4. Rinfuzna hrana u tečnom, granuliranom, zrnastom ili praškastom stanju mora se prevoziti u posudama i/ili kontejnerima/rezervoarima namijenjenim za prijevoz hrane. Takvi kontejneri moraju biti obilježeni na vidljiv i neizbrisiv način tako da je vidljivo da se koriste za prijevoz hrane ili moraju nositi oznaku "samo za hranu".
5. Ako su prijevozna sredstva i/ili kontejneri upotrebljeni za prijevoz bilo čega drugog osim hrane ili za prijevoz različite hrane, oni se moraju efikasno očistiti između istovara i utovara radi izbjegavanja rizika od kontaminacije.
6. Hrana u prijevoznim sredstvima i/ili kontejnerima mora biti smještena i zaštićena tako da se rizik od kontaminacije svede na najmanju moguću mjeru.
7. Gdje je to potrebno, prijevozna sredstva i/ili kontejneri koji se koriste za prijevoz hrane moraju biti opremljeni tako da održavaju hranu na odgovarajućoj temperaturi koja se može pratiti.

V. ZAHTJEVI KOJI SE ODOSE NA OPREMU

1. Svi predmeti, pribor i oprema s kojima hrana dolazi u kontakt moraju:
 - a) biti efikasno očišćeni i, gdje je to potrebno, dezinficirani. Čišćenje i dezinfekcija obavljaju se dovoljno često da se izbjegne svaki rizik od kontaminacije;
 - b) biti tako konstruirani, od takvih materijala i održavani u ispravnom stanju i funkciji kako bi se rizik od kontaminacije sveo na najmanju mjeru;
 - c) biti tako izrađeni, od takvih materijala i održavani u ispravnom stanju i funkciji da ih je moguće čistiti i, gdje je to potrebno, dezinficirati, izuzev kontejnera i ambalaže za jednokratnu upotrebu; i
 - d) biti instalirani na takav način koji omogućava adekvatno čišćenje opreme i okolnog prostora.
2. Gdje je to potrebno, na opremi se mora instalirati odgovarajući kontrolni uređaj radi garancije ispunjenja ciljeva Pravilnika.
3. Ako se primjenjuju hemijska sredstva radi preventive korozije opreme i kontejnera, moraju se koristiti u skladu s dobrom praksom.

VI. OTPAD DOBIVEN U POSLOVANJU S HRANOM

1. Iz prostorija u kojima se nalazi hrana moraju se, što je moguće prije, ukloniti otpaci hrane, nejestivi nusproizvodi i ostali otpad da bi se izbjeglo njihovo nagomilavanje.
2. Otpaci hrane, nejestivi nusproizvodi i ostali otpad moraju se odlagati u kontejnere koji se mogu zatvarati, osim ako SPH mogu dokazati nadležnom organu da su i drugi tipovi korištenih kontejnera ili evakuacijskih sistema primjereni upotrebi. Ovi kontejneri moraju biti odgovarajuće konstrukcije, moraju se održavati u dobrom stanju, biti laki za čišćenje i, gdje je to potrebno, za dezinfekciju.
3. Mora se osigurati odgovarajuće skladištenje i odlaganje otpadaka hrane, nejestivih nusproizvoda i ostalog otpada. Prostorije za otpad treba izgraditi i koristiti na način koji će omogućiti njihovo čišćenje i, gdje je to potrebno, zaštitu od ulaska životinja i štetočina.
4. Sav otpad mora se uništavati na higijenski i ekološki prihvatljiv način u skladu s posebnim propisima i ne smije predstavljati direktan ili indirektan izvor kontaminacije.

VII. SNABDIJEVANJE VODOM

1. Mora biti osigurano dovoljno snabdijevanje vodom za piće koja se, kad god je to potrebno, koristi da bi se izbjegla kontaminacija hrane.

2. Čista morska voda može se koristiti kod cijelih proizvoda ribarstva. Čista morska voda može se upotrebljavati kod živih mekušaca, ehinoderma, tunikata i morskih gastropoda. Čista voda se također može koristiti za vanjsko pranje. Kod upotrebe čiste vode, moraju se osigurati odgovarajuća postrojenja i postupci snabdijevanja vodom na način koji osigurava da takva upotreba ne predstavlja izvor kontaminacije za hranu.
3. Ako se koristi voda koja nije za piće, kao npr. voda za gašenje požara, proizvodnju pare, hlađenje i druge slične namjene, ona mora proticati odvojenim i propisno označenim sistemom. Voda koja nije za piće ne smije dolaziti u kontakt sa sistemom za snabdijevanje vodom za piće niti se smije dozvoliti vraćanje takve vode u sisteme vode za piće.
4. Reciklirana voda koja se koristi u obradi ili kao sastojak hrane ne smije predstavljati rizik od kontaminacije. Ona mora odgovarati standardima vode za piće, osim ako se nadležnim organima dokaže da kvalitet vode ne može uticati na zdravstvenu ispravnost hrane u njenom finalnom obliku.
5. Led koji dolazi u kontakt s hranom ili koji može kontaminirati hranu mora biti napravljen od vode za piće, a kada se koristi za hlađenje cijelih proizvoda ribarstva može biti i od čiste vode. On mora biti proizveden, njime se mora rukovati i mora se skladištiti u uslovima koji ga štite od kontaminacije.
6. Para koja se koristi u direktnom kontaktu s hranom ne smije sadržavati materije koje predstavljaju rizik po zdravlje ili koje bi mogle kontaminirati hranu.
7. Ako se hrana termički obrađuje u hermetički zatvorenim kontejnerima, mora se osigurati da voda koja se koristi za hlađenje kontejnera nakon termičke obrade ne bude izvor kontaminacije hrane.

VIII. LIČNA HIGIJENA

1. Svako lice koje radi u prostoru u kojem se rukuje hranom mora održavati visok stepen lične higijene, nositi adekvatnu, čistu radnu odjeću, i gdje je to potrebno, zaštitnu odjeću.
2. Nijednom licu koje boluje od bolesti koja se može prenijeti hranom ili je kliconoša, kao ni licima s inficiranim povredama, infekcijama kože i ranama ili dijarejom, nije dozvoljeno rukovanje hranom ili ulazak u prostor gdje se rukuje hranom, u bilo kojem svojstvu, ako postoji bilo kakav rizik od direktne ili indirektno kontaminacije. Takvo lice zaposleno u prehrambenom sektoru i koje bi moglo lako doći u kontakt s hranom mora odmah SPH prijaviti svoju bolest ili simptome i, po mogućnosti, njihove uzroke.

IX. ODREDBE KOJE SE PRIMJENJUJU NA HRANU

1. SPH ne smije primati sirovine ili sastojke, izuzev živih životinja, ili bilo koji drugi materijal koji se koristi za preradu proizvoda za koje je poznato da su ili se može opravdano pretpostavljati da su kontaminirani parazitima, inficirani patogenim mikroorganizmima, kontaminirani toksičnim, raspadnutim ili stranim materijama do te mjere da, čak i kada bi SPH higijenski primijenio uobičajene postupke sortiranja i/ili pripreme i prerade, finalni proizvod ipak ne bi bio ispravan za ljudsku ishranu.
2. Sirovine i svi sastojci koji se skladište kod subjekata za poslovanje s hranom moraju se čuvati pod odgovarajućim uslovima tako da se spriječe štetne promjene i da se zaštite od kontaminacije.
3. U svim fazama proizvodnje, prerade i distribucije, hrana se mora zaštititi od svake kontaminacije koja bi je mogla

- učiniti neispravnom za ljudsku potrošnju, štetnom po zdravlje ili tako kontaminiranom da bi bilo nerazumno očekivati da se konzumira u takvom stanju.
4. Moraju se primjenjivati odgovarajući postupci za kontrolu štetočina i spriječiti da domaće životinje imaju pristup mjestima gdje se priprema hrana, rukuje hranom ili se ona skladišti (ili tamo gdje je nadležni organ to dozvolio u izuzetnim slučajevima, da bi se spriječio pristup koji bi mogao da uzrokuje kontaminaciju).
5. Sirovine, sastojci, poluproizvodi i gotovi proizvodi koji su podložni rastu patogenih mikroorganizama ili stvaranju toksina ne smiju se držati na temperaturama koje bi mogle biti uzrok rizicima po zdravlje. Hladni lanac ne smije se prekidati. Međutim, ograničeni periodi bez kontrolirane temperature dozvoljavaju se radi praktičnog rukovanja u toku pripreme, prijevoza, skladištenja, izlaganja i usluživanja hranom, pod uslovom da to ne predstavlja rizik za zdravlje. SPH koji proizvode, rukuju ili pakuju prerađenu hranu moraju imati odgovarajuće prostorije, dovoljno velike za odvojeno skladištenje sirovina od prerađenih proizvoda kao i dovoljno odvojenog prostora za skladištenje u hladnjačama.
6. Kada se hrana čuva ili servira na temperaturi hlađenja, mora se nakon završne faze termičke obrade ili završne faze pripreme, ako se ne primjenjuje postupak termičke obrade, što je moguće prije ohladiti na temperaturu koja neće predstavljati rizik za zdravlje.
7. Odmrzavanje hrane mora se obaviti na takav način da se rizik od razvoja patogenih mikroorganizama ili stvaranje toksina u hrani svede na najmanju mjeru. U toku odmrzavanja, hrana se mora izlagati temperaturama koje neće predstavljati rizik za zdravlje. Tamo gdje tečnost od odmrzavanja može predstavljati rizik za zdravlje, mora se na odgovarajući način riješiti njen odvod. Nakon odmrzavanja, hranom treba rukovati na takav način da se rizik od rasta patogenih mikroorganizama ili stvaranja toksina svede na najmanju moguću mjeru.
8. Opasne i/ili nejestive materije, uključujući i hranu za životinje, moraju se na odgovarajući način obilježavati i skladištiti u posebnim i zaštićenim kontejnerima.

X. ODREDBE KOJE SE PRIMJENJUJU NA UMOTAVANJE I PAKOVANJE HRANE

1. Materijal koji se koristi za umotavanje i pakovanje hrane ne smije biti izvor kontaminacije.
2. Materijali za umotavanje i pakovanje moraju se skladištiti na način koji ih neće izložiti riziku od kontaminacije.
3. Postupci umotavanja i pakovanja hrane moraju se obavljati tako da se izbjegne kontaminacija proizvoda. Gdje je to potrebno, a posebno kada se radi o konzervama i staklenim teglama, mora se osigurati cjelovitost i čistoća posude.
4. Materijal za umotavanje i pakovanje hrane, namijenjen za višekratnu upotrebu, mora se lako čistiti, prati, i gdje je to potrebno, dezinficirati.

XI. TERMIČKA OBRADA

1. Sljedeći zahtjevi odnose se samo na hranu koja se stavlja na tržiste u hermetički zatvorenim kontejnerima:
 - a) svaki postupak termičke obrade koji se koristi za preradu neprerađenog proizvoda ili za dodatnu preradu prerađenog proizvoda mora:
 - i. u određenom vremenskom trajanju svaki proizvod zagrijati do određene temperature, i
 - ii. spriječiti kontaminaciju proizvoda u toku tog procesa;

- b) da bi osigurali da primijenjeni postupak ispunjava željene ciljeve, SPH moraju redovno provjeravati glavne relevantne parametre (naročito temperaturu, pritisak, hermetičko zatvaranje i mikrobiologiju), uključujući pri tome primjenu automatskih uređaja.
2. Primijenjeni postupak treba da bude usklađen s međunarodno priznatim standardom (npr. pasterizacija, UHT - ultra visoka temperatura ili sterilizacija).

XII. EDUKACIJA

SPH moraju osigurati:

1. da su lica koja rukuju hranom pod nadzorom, da su primila instrukcije i/ili da su educirana iz oblasti higijene hrane, u skladu s njihovim radnim aktivnostima;
 2. da su lica koja su odgovorna za razvoj i održavanje postupaka iz člana 6. stav (1) Pravilnika ili za primjenu odgovarajućih uputstava prošla odgovarajuću edukaciju o primjeni principa HACCP; i
 3. usklađenost s bilo kojim od zahtjeva posebnih propisa koji se odnose na programe edukacije lica koja rade u određenim prehrambenim sektorima.
-