

Članak 2.

(Iznimke od primjene)

- (1) Ovaj se Pravilnik ne primjenjuje na:
- primarnu proizvodnju namijenjenu za osobnu uporabu u kućanstvu,
 - pripremu, rukovanje ili skladištenje hrane namijenjene za osobnu uporabu u kućanstvu,
 - izravno opskrbljivanje primarnim proizvodima u malim količinama kojima proizvođač opskrbljuje krajnjeg potrošača ili lokalni maloprodajni objekt koji izravno opskrbljuje krajnjeg potrošača,
 - izravno opskrbljivanje mesom peradi i lagomorfa u malim količinama koji su zaklani na poljoprivrednom gospodarstvu, a kojima proizvođač opskrbljuje krajnjeg potrošača ili lokalni maloprodajni objekt koji takvim svježim mesom izravno opskrbljuje krajnjeg potrošača,
 - lovce koji izravno opskrbljuju krajnjeg potrošača, ili lokalni maloprodajni objekt koji izravno opskrbljuje krajnjeg potrošača, malim količinama slobodno živuće divljači ili mesa slobodno živuće divljači.
- (2) Posebne propise koji uređuju djelatnosti i osobe iz stavka (1) toč. c), d) i e) ovog članka donosi Vijeće ministara Bosne i Hercegovine (u daljnjem tekstu: Vijeće ministara), na prijedlog Ureda za veterinarstvo Bosne i Hercegovine (u daljnjem tekstu: Ured).
- (3) Ukoliko nije navedeno drugačije, ovaj se Pravilnik ne primjenjuje na maloprodaju.
- (4) Iznimno od stavka (3) ovog članka odredbe Pravilnika primjenjuju se na maloprodaju, ukoliko maloprodaja obavlja poslove s ciljem opskrbljivanja drugog objekta hranom životinjskog podrijetla, osim ako:
- se ti poslovi sastoje jedino od skladištenja ili prijevoza, pri čemu se ipak primjenjuju posebni zahtjevi u svezi s temperaturom iz Privitka III. ovoga Pravilnika, ili
 - maloprodajni objekt opskrbljuje hranom životinjskog podrijetla isključivo drugi maloprodajni objekt i ako se, prema posebnim propisima, radi o lokalnoj i ograničenoj djelatnosti.
- (5) U cilju primjene odredbi ovoga Pravilnika, posebnim propisom se mogu propisati zahtjevi kojima moraju udovoljavati maloprodajni objekti na koje se sukladno stavku (4) toč. a) ili b) ovog članka odredbe ovoga Pravilnika ne bi odnosile.
- (6) Ovaj se Pravilnik primjenjuje ne dovodeći u pitanje:
- odgovarajuća pravila o zdravlju životinja i javnom zdravlju na snazi, uključujući i strožija pravila koja su utvrđena u svrhu sprečavanja, suzbijanja i iskorjenjivanja određenih transmisivnih spongiformnih encefalopatija,
 - zahtjeve u svezi s dobrobiti životinja,
 - zahtjeve u svezi s označavanjem životinja i sljedivost proizvoda životinjskog podrijetla.

Članak 3.

(Definicije i mjerodavna tijela)

- (1) Za potrebe ovoga Pravilnika primjenjuju se sljedeće definicije:
- definicije utvrđene u Zakonu o hrani ("Službeni glasnik BiH", broj 50/04),
 - definicije utvrđene u Pravilniku o higijeni hrane,
 - definicije utvrđene u Privitku I. ovoga Pravilnika, i
 - tehničke definicije iz Privitka II. i III. ovoga Pravilnika.
- (2) Mjerodavna tijela za provođenje ovoga Pravilnika u Bosni i Hercegovini su:

- Ministarstvo vanjske trgovine i ekonomskih odnosa Bosne i Hercegovine – Ured;
 - Mjerodavna tijela entiteta i Brčko Distrikta Bosne i Hercegovine: su mjerodavna tijela definirana Zakonom o veterinarstvu ("Službene novine Federacije BiH", broj 46/00), Zakonom o veterinarstvu u Republici Srpskoj ("Službeni glasnik RS", br. 42/08, 06/12), Zakonom o veterinarstvu u Bosni i Hercegovini ("Službeni glasnik BiH", broj 34/02) u slučaju Brčko Distrikta Bosne i Hercegovine, Zakonom o inspekcijama FBiH ("Službene novine Federacije BiH", broj 69/05), Zakonom o inspekcijama Republike Srpske ("Službeni glasnik RS", broj 74/10) i Zakonom o inspekcijama Brčko Distrikta Bosne i Hercegovine ("Službeni glasnik Brčko Distrikta Bosne i Hercegovine", broj 24/08 i 25/08), (u daljnjem tekstu: mjerodavna tijela entiteta ili Brčko Distrikta);
- (3) Mjerodavna tijela iz stavka (2) ovoga članka obavljaju svoje aktivnosti i izvršavaju svoje obveze sukladno svojim nadležnostima, prema trenutno važećim propisima.

POGLAVLJE II. OBVEZE SUBJEKATA U POSLOVANJU S HRANOM

Članak 4.

(Opće obveze)

- Subjekti u poslovanju s hranom moraju ispunjavati odgovarajuće odredbe iz Privitka II. i III. ovoga Pravilnika.
- Subjekti u poslovanju s hranom ne smiju koristiti bilo koju tvar osim vode za piće ili čiste vode za uklanjanje površinske kontaminacije s proizvoda životinjskog podrijetla osim onih tvari koje su odobrene ovim Pravilnikom, ili Pravilnikom o higijeni hrane ili posebnim propisima.
- Subjekti u poslovanju s hranom moraju zadovoljavati i sve propisane uvjete uporabe odobrene tvari koji se donesu sukladno posebnom propisu. Uporaba odobrene tvari ne utječe na obvezu subjekta u poslovanju s hranom da ispunjava zahtjeve ovoga Pravilnika.

Članak 5.

(Upis u registar i odobravanje objekata)

- Subjekti u poslovanju s hranom mogu na tržište staviti proizvode životinjskog podrijetla ako su proizvedeni, pripremljeni i ako se njima rukovalo isključivo u objektima:
 - koji zadovoljavaju odgovarajuće zahtjeve iz Pravilnika o higijeni hrane, iz Privitka II. i III. ovoga Pravilnika te druge odgovarajuće zahtjeve propisa o hrani, i
 - koje je mjerodavno tijelo entiteta ili Brčko Distrikta upisalo u registar ili odobrilo, ako se to zahtijeva sukladno stavku (2) ovog članka.
- Ne dovodeći u pitanje odgovarajuće odredbe Pravilnika o higijeni hrane, objekti u kojima se rukuje proizvodima životinjskog podrijetla koji podliježu zahtjevima iz Privitka III. ovoga Pravilnika ne smiju poslovati ako ih ne odobre mjerodavna tijela entiteta ili Brčko Distrikta sukladno stavku (3) ovog članka, osim objekata koji se bave jedino:
 - primarnom proizvodnjom,
 - poslovima prijevoza,
 - skladištenjem proizvoda koje nije potrebno skladištiti u uvjetima kontrolirane temperature, ili

- d) maloprodajnim djelatnostima drugačijim od onih na koje se primjenjuje ovaj Pravilnik sukladno članku 2. stavak (4) ovoga Pravilnika.
- (3) Objekt koji podliježe odobrenju sukladno stavku (2) ovog članka ne smije poslovati ukoliko mjerodavno tijelo entiteta ili Brčko Distrikta nije, sukladno Pravilniku o organizaciji službenih kontrola proizvoda životinjskog podrijetla namijenjenih prehrani ljudi:
- a) tom objektu izdalo odobrenje za obavljanje djelatnosti nakon posjete na licu mjesta, ili
- b) tom objektu izdalo uvjetno odobrenje.
- (4) Subjekti u poslovanju s hranom moraju surađivati s mjerodavnim tijelima iz članka 3. stavak (2) ovoga Pravilnika sukladno odredbama Pravilnika o organizaciji službenih kontrola proizvoda životinjskog podrijetla namijenjenih prehrani ljudi. Ukoliko mjerodavno tijelo entiteta ili Brčko Distrikta ne produži ili stavi van snage odobrenje iz stavka (3) toč. a) ili b) ovog članka subjektu u poslovanju s hranom, on mora odmah prestati s radom.
- (5) Odredbe ovog članka ne sprečavaju objekt da hranu stavlja na tržište u razdoblju između početka primjene ovoga Pravilnika i prve sljedeće posjete mjerodavnog tijela entiteta ili Brčko Distrikta ako objekt:
- a) podliježe odobrenju sukladno stavku (2) ovog članka i ako je proizvođač životinjskog podrijetla stavio na tržište sukladno važećoj legislativi na snazi u Bosni i Hercegovini neposredno prije primjene ovoga Pravilnika, ili
- b) pripada onoj vrsti objekata za koje se prije primjene ovoga Pravilnika nije zahtijevalo odobrenje.

Članak 6.

(Oznake zdravstvene ispravnosti i identifikacijske oznake)

- (1) Subjekti u poslovanju s hranom ne smiju staviti na tržište proizvode životinjskog podrijetla kojim se rukovalo u objektu koji podliježe odobrenju sukladno članku 5. stavak (2) ovoga Pravilnika ukoliko:
- a) taj proizvod nema oznaku zdravstvene ispravnosti koja je stavljena sukladno Pravilniku o organizaciji službenih kontrola proizvoda životinjskog podrijetla namijenjenih prehrani ljudi, ili
- b) Pravilnik o organizaciji službenih kontrola proizvoda životinjskog podrijetla namijenjenih prehrani ljudi ne propisuje označavanje oznakom zdravstvene ispravnosti, proizvod nema identifikacijsku oznaku stavljenju sukladno Pravitku II. Odjeljku I. ovoga Pravilnika.
- (2) Subjekti u poslovanju s hranom smiju staviti identifikacijsku oznaku na proizvod životinjskog podrijetla jedino ukoliko je proizvod proizveden sukladno ovom Pravilniku u objektima koji ispunjavaju uvjete iz članka 5. ovoga Pravilnika.
- (3) Subjekti u poslovanju s hranom ne smiju s mesa ukloniti oznaku zdravstvene ispravnosti koja je postavljena sukladno Pravilniku o organizaciji službenih kontrola proizvoda životinjskog podrijetla namijenjenih prehrani ljudi, osim ako to meso rasijecaju ili prerađuju ili ga na neki drugi način obrađuju.

Članak 7.

(Proizvodi životinjskog podrijetla koji ne potječu s područja Bosne i Hercegovine)

- (1) Subjekti u poslovanju s hranom proizvode životinjskog podrijetla iz drugih zemalja mogu uvoziti u Bosnu i Hercegovinu (u daljnjem tekstu: BiH) samo ukoliko:
- a) nije zabranjen uvoz proizvoda životinjskog podrijetla u BiH iz zemlje podrijetla,

- b) je objekt iz kojega je dotični proizvod otpremljen, i u kojemu je on dobiven ili pripremljen, uvršten na popis objekata iz kojih je dopušten uvoz tog proizvoda, a koji se sastavlja sukladno članku 12. Pravilnika o organizaciji službenih kontrola proizvoda životinjskog podrijetla namijenjenih prehrani ljudi, ukoliko je to primjenjivo,
- c) ako je, u slučaju svježeg mesa, mljevenog mesa, mesnih pripravaka, mesnih proizvoda i mašinski otkoštenog mesa, proizvod proizveden od mesa dobivenog u klaonicama i rasjekaonicama koje su upisane u Registar Ureda, i
- d) ako je, u slučaju živih školjkaša, bodljikaša, plaštaša i morskih puževa, proizvodno područje uvršteno na listu sukladno Pravilniku o organizaciji službenih kontrola proizvoda životinjskog podrijetla namijenjenih prehrani ljudi,
- e) ako proizvod ispunjava:
- 1) zahtjeve ovoga Pravilnika uključujući zahtjeve iz članka 6. ovoga Pravilnika koji se odnose na oznaku zdravstvene ispravnosti i identifikacijsku oznaku,
 - 2) zahtjeve Pravilnika o higijeni hrane, i
 - 3) sve uvjete u pogledu uvoza utvrđene sukladno važećim propisima na snazi u BiH koji uređuju kontrolu pri uvozu proizvoda životinjskog podrijetla, i
- f) su, ukoliko je to primjenjivo, ispunjeni zahtjevi propisani Pravilnikom o organizaciji službenih kontrola proizvoda životinjskog podrijetla namijenjenih prehrani ljudi koji se odnose na certifikate i propisane isprave.

- (2) Odstupajući od stavka (1) ovog članka proizvodi ribarstva se mogu uvoziti i sukladno posebnim odredbama utvrđenim Pravilnikom o organizaciji službenih kontrola proizvoda životinjskog podrijetla namijenjenih prehrani ljudi.
- (3) Subjekti u poslovanju s hranom koji uvoze proizvode životinjskog podrijetla moraju osigurati da:
- a) pri uvozu proizvodi budu dostupni za veterinarsku kontrolu na graničnim veterinarskim prijelazima sukladno važećim propisima,
- b) uvoz bude sukladan zahtjevima Pravilnika o uvjetima u pogledu zdravlja životinja koji se odnose na proizvodnju, preradu, stavljanje u promet i unošenje proizvoda životinjskog podrijetla namijenjenih za ljudsku konzumaciju ("Službeni glasnik BiH", broj 5/11) i,
- c) poslovi koji su pod njihovim nadzorom i koji se obavljaju nakon uvoza budu obavljani sukladno zahtjevima iz Pravitka III. ovoga Pravilnika.
- (4) Subjekti u poslovanju s hranom koji uvoze hranu koja sadrži i proizvode biljnog podrijetla i prerađene proizvode životinjskog podrijetla osiguravaju da prerađeni proizvodi životinjskog podrijetla koji se nalaze u takvoj hrani ispunjavaju zahtjeve iz st. (1) do (3) ovog članka. Subjekti u poslovanju s hranom moraju biti u stanju dokazati da su ispunili navedeni zahtjev putem odgovarajućih certifikata ili prateće dokumentacije, čiji je oblik propisan u stavku (1) točka f) ovog članka.

Članak 8.

(Dokumentacija)

- (1) Ukoliko se to zahtijeva sukladno Pravitku II. ili III. ovoga Pravilnika, subjekti u poslovanju s hranom moraju osigurati da odgovarajuća dokumentacija prati pošiljke proizvoda životinjskog podrijetla.

- (2) Sukladno posebnim propisima:
- moгу se utvrditi modeli prateće dokumentacije, i
 - može se predvidjeti uporaba isprava u elektronskom obliku.

POGLAVLJE III. ZAVRŠNE ODREDBE

Članak 9.

(Dopune, izmjene i prilagođavanje Privitka II. i III.)

- Vijeće ministara, na prijedlog Ureda, može vršiti dopune, izmjene ili ažuriranje Privitka II. i III. ovoga Pravilnika uzimajući u obzir:
 - izradu vodiča za dobru praksu,
 - iskustva dobivena implementacijom sustava Analiza rizika i kontrola kritičnih točaka - HACCP-a sukladno odgovarajućim odredbama Pravilnika o higijeni hrane,
 - tehnološka dostignuća i njihove praktične posljedice i očekivanja potrošača u pogledu sastava hrane,
 - znanstvena mišljenja, naručito nove procjene rizika,
 - mikrobiološke i temperaturne kriterije za hranu,
 - promjene u načinu prehrane.
- Vijeće ministara, na prijedlog Ureda, u određenim slučajevima može odobriti iznimke od Privitka II. i III. ovoga Pravilnika, osiguravajući da te iznimke ne utječu na postizanje ciljeva ovoga Pravilnika.
- Vijeće ministara, na prijedlog Ureda, može, ne dovodeći u pitanje provođenje odredbi ovoga Pravilnika odobriti odstupanja, odnosno donijeti mjere za prilagođavanje zahtjeva utvrđenih u Privitku III. ovoga Pravilnika.
- Cilj mjera iz stavka (3) ovog članka su:
 - omogućavanje nastavka primjene tradicionalnih metoda u svakoj fazi proizvodnje, prerade ili distribucije hrane, ili
 - prilagođavanje potrebama subjekata u poslovanju s hranom koji se nalaze u područjima sa specifičnim zemljopisnim ograničenjima, u drugim slučajevima ove mjere se primjenjuju samo na izgradnju objekata, raspored i na opremu u objektu.
- Vijeće ministara, na prijedlog Ureda, može posebnim propisima:
 - zabraniti ili ograničiti stavljanje na tržište sirovog mlijeka ili sirovog vrhnja namijenjenih za izravnu prehranu ljudi, ili
 - dozvoliti uporabu sirovog mlijeka koje ne zadovoljava kriterije utvrđene u Privitku III., Dio IX. ovoga Pravilnika, u pogledu broja mikroorganizama (broja kolonija na podlozi) i broja somatskih stanica za proizvodnju sireva s razdobljem starenja ili zrenja od najmanje 60 dana i proizvodi od mlijeka dobivenih pri proizvodnji takvih sireva, pod uvjetom da ovo ne dovodi u pitanje provođenje odredbi ovoga Pravilnika.

Članak 10.

(Posebne odluke)

Vijeće ministara, na prijedlog Ureda, ne dovodeći u pitanje primjenu članka 9. stavak (1) ovoga Pravilnika, može utvrditi provedbene mjere ili donijeti izmjene i dopune Privitka II. ili III. koje mijenjaju i dopunjuju one elemente ovoga Pravilnika koji nisu suštinske prirode, kako bi se:

- utvrdila pravila za prijevoz mesa dok je još toplo,
- odredio sadržaj kalcija u strojno otkoštenom mesu - MOM-u koji nije značajno veći od sadržaja kalcija u mljevenom mesu,
- utvrdili drugi oblici prerade kojim se u objektima za preradu mogu podvrgnuti živi školjkaši i ostali mekušci iz proizvodnih područja iz klase B ili C koji

- nisu bili podvrgnuti pročišćavanju ili presađivanju/premještanju,
- odredile priznate metode ispitivanja morskih biotoksina,
 - utvrdili, u suradnji s relevantnim referentnim laboratorijem, dodatni zdravstveni standardi za žive školjkaše, uključujući:
 - granične vrijednosti i analitičke metode za druge morske biotoksine,
 - procedure ispitivanja virusa i virusološke standarde, i
 - planove uzorkovanja te metode i dopuštene analitičke tolerancije koje se primjenjuju pri provjeravanju usklađenosti sa zdravstvenim standardima.
 - utvrdili zdravstveni standardi ili provjere ako znanstveni dokazi ukazuju da su oni neophodni za zaštitu javnog zdravlja,
 - proširenja Privitka III., Dio VII., Poglavlja IX., ovoga Pravilnika na žive školjkaše i ostale mekušce, izuzev češljača (*pectinidae*),
 - utvrdili kriterije na temelju kojih će se određivati kada epidemiološki podaci ukazuju da ribolovno područje ne predstavlja rizik za zdravlje zbog prisustva parazita, te shodno tome, određivati kada mjerodavno tijelo entiteta ili Brčko Distrikta može dopustiti subjektima u poslovanju s hranom da ne moraju zamrzavati proizvode ribarstva sukladno Prilogu III., Dio VIII., Poglavlje III. D, ovoga Pravilnika,
 - utvrdili kriteriji svježine i granične vrijednosti histamina i ukupnog isparljivog dušika u proizvodima ribarstva,
 - dozvolila uporaba za proizvodnju određenih proizvodi od mlijeka proizvedenih od sirovog mlijeka, koje ne zadovoljava kriterije koji su utvrđeni u Privitku III., Dio IX. ovoga Pravilnika, u pogledu ukupnog broja mikroorganizama i broja somatskih stanica,
 - ne dovodeći u pitanje provođenje odredbi Odluke o praćenju rezidua određenih tvari u živim životinjama i u proizvodima životinjskog podrijetla ("Službeni glasnik BiH", br. 1/04, 40/09 i 44/11), utvrdila maksimalna dozvoljena vrijednost ukupne količine rezidua antibiotika u sirovom mlijeku, i
 - odobrili ekvivalentni postupci proizvodnje želatine ili kolagena.

Članak 11.

(Prijelazne odredbe)

- Svi postojeći objekti koji su bili registrirani na temelju Odluke o uvjetima kojima moraju udovoljavati objekti za klanje životinja, obradu, preradu i uskladištenje proizvoda životinjskog podrijetla ("Službeni glasnik BiH", broj 27/05) i Odluke o veterinarsko-zdravstvenim uvjetima koje moraju ispunjavati objekti za uzgoj, proizvodnju i stavljanje u promet riba i proizvoda od riba, te rakova i proizvoda od rakova ("Službeni glasnik BiH", broj 5/04), a koji izvoze ili namjeravaju izvoziti moraju se uskladiti prema ovom Pravilniku u roku od šest mjeseci od stupanja na snagu ovoga Pravilnika.
- Svi postojeći objekti koji su registrirani na temelju pravilnika navedenih u stavku (1) ovog članka, a koji ne izvoze ili ne namjeravaju izvoziti i plasirati svoje sirovine ili proizvode isključivo na području Bosne i Hercegovine moraju se uskladiti prema ovom Pravilniku u roku od dvije godine od stupanja na snagu ovoga Pravilnika.

- (3) Sva rješenja o registriranim objektima izdana do stupanja na snagu ovoga Pravilnika, podliježu reviziji u pogledu odobrenih djelatnosti, vrsta i kapaciteta proizvodnje i dodijeljenih veterinarskih kontrolnih brojeva.
- (4) Reviziju iz stavka (3) ovog članka provest će mjerodavna tijela entiteta ili Brčko Distrikta u roku od jedne godine od dana stupanja na snagu ovoga Pravilnika, te dodijeliti veterinarske kontrole brojeve.
- (5) Sve troškove u postupka revizije snosi subjekt u poslovanju s hranom.

Članak 12.
(Privici)

Privici I. do VII. čine sastavni dio ovoga Pravilnika.

Članak 13.

(Stavljanje propisa van snage)

Danom početka primjene ovoga Pravilnika prestaje važiti:

- a) Odluka o uvjetima kojima moraju udovoljavati objekti za klanje životinja, obradu, preradu i uskladištenje proizvoda životinjskog podrijetla ("Službeni glasnik BiH", broj 27/05);
- b) Odluka o provođenju obveznih mjera u odobrenim objektima radi smanjenja mikrobioloških i drugih onečišćenja mesa, mesnih proizvoda i ostalih proizvoda životinjskog podrijetla namijenjenih prehrani ljudi ("Službeni glasnik BiH", br. 8/05 i 33/07); i
- c) Odluka o veterinarsko-zdravstvenim uvjetima koje moraju ispunjavati objekti za uzgoj, proizvodnju i stavljanje u promet riba i proizvoda od riba, te rakova i proizvoda od rakova ("Službeni glasnik BiH", broj 5/04), izuzev članka 2. toč. a), b), c) i e), članka 3. točka a), članka 4. toč. 3., 4., 5., članka 5. i članka 11. ove Odluke.

Članak 14.

(Stupanje na snagu)

Ovaj Pravilnik stupa na snagu osmog dana od dana objave u "Službenom glasniku BiH", a primjenjivat će se za:

- a) objekte koji izvoze ili namjeravaju izvoziti, nakon šest mjeseci od dana stupanja na snagu ovoga Pravilnika;
- b) za objekte koji ne izvoze ili ne namjeravaju izvoziti i plasirati svoje sirovine ili proizvode isključivo na području BiH, nakon dvije godine od dana stupanja na snagu ovoga Pravilnika.

VM broj 221/12
29. listopada 2012. godine
Sarajevo

Predsjedatelj
Vijeća ministara BiH
Vjekoslav Bevanda, v. r.

**PRIVITAK I.
DEFINICIJE**

U smislu ovoga Pravilnika:

1. MESO
- 1.1. Meso označava jestive dijelove životinja iz točaka 1.2. do 1.8. ovoga Privitka, uključujući krv.
- 1.2. Domaći papkari i kopitari su domaća goveda (uključujući vrste *Bubalus* i *bizone*), svinje, ovce, koze te domaći kopitari.
- 1.3. Perad označava ptice iz uzgoja, uključujući ptice koje se ne smatraju domaćim, ali koje se uzgajaju kao domaće životinje, izuzimajući ptice iz vrste *Ratitae*.
- 1.4. Lagomorfi su kunići, zečevi i glodavci.
- 1.5. Slobodno živuća divljač označava:
- divlje papkare i kopitare i lagomorfe kao i ostale kopnene sisavce koji se love za prehranu ljudi i koji

se prema važećim propisima smatraju slobodno živućom divljači, uključujući sisavce koji žive na ograđenom području u uvjetima slobode sličnim uvjetima u kojima živi slobodno živuća divljač, i

- divlje ptice koje se love za prehranu ljudi.

- 1.6. Divljač iz uzgoja označava ptice iz vrste *Ratitae* iz uzgoja te kopnene sisavce iz uzgoja koji nisu obuhvaćeni točkom 1.2. ovoga Privitka.
- 1.7. Sitna slobodno živuća divljač označava divlje ptice i lagomorfe koji slobodno žive u prirodi.
- 1.8. Krupna slobodno živuća divljač označava divlje kopnene sisavce koji slobodno žive u prirodi, a koji nisu obuhvaćeni definicijom sitne slobodno živuće divljači.
- 1.9. Trup je tijelo životinje nakon klanja i obrade.
- 1.10. Svježe meso je meso koje nije bilo podvrgnuto nikakvom drugom postupku konzerviranja osim hlađenja, zamrzavanja ili brzog zamrzavanja, uključujući vakuumski pakirano meso i meso pakirano u kontroliranoj atmosferi.
- 1.11. Jestivi klaonički proizvodi označavaju svježe meso osim mesa trupa, uključujući unutarnje organe i krv.
- 1.12. Unutarnji organi su organi grudne, trbušne i zdjelične šupljine, te dušnik i jednjak, a kod ptica i voljka.
- 1.13. Mljeveno meso je otkoštено meso samljeveno na komadiće koje sadrži manje od 1% soli.
- 1.14. Strojno otkoštено meso ili MOM je proizvod koji se, nakon uklanjanja kostiju, dobije odvajanjem mesa od kostiju koje sadrže dijelove mesa, ili od trupa peradi, mehaničkim sredstvima kojima se uništava ili mijenja struktura mišićnih vlakana.
- 1.15. Mesni pripravci označavaju svježe meso, uključujući meso usitnjeno na komadiće, kojem su dodani prehrambeni proizvodi, začini ili dodaci (aditivi) ili koje je bilo podvrgnuto postupcima koji ne mijenjaju unutarnju strukturu mišićnih vlakana niti uništavaju karakteristike svježega mesa.
- 1.16. Klaonica je objekt u kojem se obavlja klanje i klaonička obrada životinja čije je meso namijenjeno prehrani ljudi.
- 1.17. Rasjekaonica je objekt u kojemu se obavlja otkoštavanje i/ili rasijecanje mesa.
- 1.18. Objekt za obradu divljači je svaki objekt u kojemu se nakon ulova divljač i meso divljači pripremaju za stavljanje na tržište.
2. ŽIVI ŠKOLJKAŠI
- 2.1. Školjkaši su mekušci s dvodijelnom ljušturom koji se hrane filtriranjem.
- 2.2. Morski biotoksini su otrovne tvari koje se nakupljaju u školjkašima, naručito kao rezultat hranjenja planktonom koji sadrži toksine.
- 2.3. Kondicioniranje je skladištenje živih školjkaša koje potječu iz proizvodnog područja iz razreda A, centra za pročišćavanje ili otpremnog centra, u kontejnerima ili bilo kojim drugim postrojenjima koja sadrže čistu morsku vodu ili na prirodnim prostorima, kako bi se uklonio pijesak, mulj ili blato, sačuvala ili poboljšala organoleptičke svojstva te osiguralo njihovo dobro vitalno stanje prije pakiranja ili ambalažiranja.
- 2.4. Sakupljač je svaka fizička ili pravna osoba koja na području sakupljanja/izlovljavanja na bilo koji način sakuplja/izlovljava žive školjkaše u svrhu njihove obrade i stavljanja u promet.
- 2.5. Proizvodno područje je svaki dio mora, ušća ili lagune na kojemu se nalaze prirodne naslage školjkaša ili mjesta za uzgoj školjkaša, a na kojemu se vade školjkaši.
- 2.6. Područje za ponovno polaganje školjkaša je svaki dio mora, ušća ili lagune čije su granice jasno označene

- plovcima, stubovima ili drugim fiksnim sredstvima, te koje se uporabljavaju isključivo za prirodno pročišćavanje živih školjkaša.
- 2.7. Otpremni centar je svaki objekt na obali ili na moru koji služi za prihvatanje, održavanje, pranje, čišćenje, sortiranje, umotavanje i pakiranje živih školjkaša namijenjenih za prehranu ljudi.
- 2.8. Centar za pročišćavanje je objekt opremljen bazenima koji se napajaju čistom morskom vodom i u kojima se živi školjkaši drže toliko dugo koliko je potrebno da se smanji njihovo onečišćenje kako bi bili uporabljivi za prehranu ljudi.
- 2.9. Ponovno polaganje je prenošenje živih školjkaša u dijelove mora, laguna ili ušća u kojima se one drže toliko dugo koliko je potrebno da se smanji njihovo onečišćenje kako bi bili uporabljivi za prehranu ljudi. To ne uključuje posebni postupak prijenosa školjkaša u područja pogodnija za njihov daljnji rast ili povećanje mase.
3. PROIZVODI RIBARSTVA
- 3.1. Proizvodi ribarstva su sve slatkododne ili morske životinje (osim živih školjkaša, živih bodljaša, živih plaštaša i živih morskih puževa te svih sisavaca, gmazova i žaba) bilo divlje ili iz uzgoja, uključujući i sve jestive oblike, dijelove i proizvode tih životinja.
- 3.2. Brod fabrika je svaki brod na kojemu se proizvodi ribarstva obrađuju na jedan ili više sljedećih načina te potom umotavaju ili pakiraju i, prema potrebi, hlade ili zamrzavaju, filetiraju, režu na komade, odstranjuje im se koža, ljuštore, ljuske, usitnjavaju se ili prerađuju.
- 3.3. Brod hladnjača je svaki brod na kojemu se proizvodi ribarstva zamrzavaju, prema potrebi nakon pripremljenih postupaka kao što su iskrvarenje, uklanjanje glave, utrobe i peraja te potom, i gdje je to potrebno, pakiraju ili ambalaziraju.
- 3.4. Proizvod ribarstva dobiven strojnim otkoštavanjem mesa je svaki proizvod dobiven odvajanjem mesa s proizvoda ribarstva mehaničkim metodama koje uništavaju ili mijenjaju strukturu mesa.
- 3.5. Svježi proizvodi ribarstva su neprerađeni proizvodi ribarstva, bilo cijeli ili obrađeni, uključujući vakuumski upakirane proizvode ili proizvode upakirane u kontroliranoj atmosferi, koji, da bi se sačuvali, nisu bili podvrgnuti nikakvom drugom postupku osim hlađenja.
- 3.6. Pripremljeni proizvodi ribarstva su neprerađeni proizvodi ribarstva koji su bili podvrgnuti postupku koji utječu na njihovu anatomsku cjelovitost, kao što su uklanjanje glave, vađenje utrobe, rezanje na odreske, filetiranje i rezanje na komadiće.
4. MLJEKO
- 4.1. Sirovo mlijeko je mlijeko koje nastaje izlučivanjem mliječne žlijezde životinja iz uzgoja koje nije zagrijavano na temperaturu veću od 40°C niti je bilo podvrgnuto nekom drugom postupku koji daje isti efekt.
- 4.2. Gospodarstvo za proizvodnju mlijeka je objekt u kojemu se drži jedna ili više životinja iz uzgoja kako bi proizvodile mlijeko namijenjeno stavljanju u promet kao hrana.
5. JAJA
- 5.1. Jaja su jaja u ljusci – isključujući razbijena, inkubirana ili kuhana jaja - koja potječu od ptica iz uzgoja i koja su prikladna za izravnu prehranu ljudi ili za pripremu proizvoda od jaja.
- 5.2. Tečno jaje je neprerađeni sadržaj jaja nakon uklanjanja ljuske.
- 5.3. Napuknuta jaja su jaja čija je ljuska oštećena, ali čije su membrane neoštećene.
- 5.4. Centar za pakiranje je objekt u kojemu se jaja sortiraju po kvaliteti i težini.
6. ŹABLJI BATACI I PUŹEVI
- 6.1. Źablji bataci označavaju stražnji dio tijela životinja vrste *Rana* (porodica *Ranidae*) koji je popriječno odsječen iza prednjih udova, te kojemu je izvađena utroba i uklonjena koža.
- 6.2. Puževi su kopneni puževi koji pripadaju vrstama *Helix pomatia* Linne, *Helix aspersa* Muller, *Helix lucorum* i vrstama obitelji *Achatinidae*.
7. PRERAĐENI PROIZVODI
- 7.1. Mesni proizvodi su prerađeni proizvodi koji nastaju preradom mesa ili daljnjom preradom tako prerađenih proizvoda, tako da je na površini reza vidljivo da proizvod nema više značajke svježeg mesa.
- 7.2. Proizvodi od mlijeka su prerađeni proizvodi koji nastaju preradom sirovog mlijeka ili daljnjom preradom tako prerađenih proizvoda.
- 7.3. Proizvodi od jaja su prerađeni proizvodi koji nastaju preradom jaja ili različitih komponenti odnosno mješavina jaja, ili daljnjom preradom tako prerađenih proizvoda.
- 7.4. Prerađeni proizvodi ribarstva su prerađeni proizvodi koji nastaju preradom proizvoda ribarstva ili daljnjom preradom tako prerađenih proizvoda.
- 7.5. Topljena životinjska mast je mast koja se dobije topljenjem mesa uključujući kosti, i koja je namijenjena prehrani ljudi.
- 7.6. Čvarci su ostaci topljenja koji sadrže proteine, a koji nastaju nakon djelomičnog odvajanja masnoće i vode.
- 7.7. Źelatin je prirodni, topivi protein, Źelatinozni ili neŹelatinozni, dobiven djelomičnom hidrolizom kolagena iz životinjskih kostiju, kože, tetiva ili žila.
- 7.8. Kolagen je proizvod na bazi proteina koji se dobiva iz životinjskih kostiju, kože i tetiva i koji je proizveden sukladno odgovarajućim zahtjevima ovoga Pravilnika.
- 7.9. Obradeni Źeluci, mĵehuri i crijeva su Źeluci, mĵehuri i crijeva koji su nakon vađenja i čišćenja bili podvrgnuti obradi kao što je soljenje, sušenje ili termička obrada.
8. OSTALE DEFINICIJE
- 8.1. Proizvodi životinjskog podrijetla su:
- hrana životinjskog podrijetla, uključujući med i krv,
 - živi školjkaši, živi bodljaši, živi plaštaši i živi morski puževi namijenjeni prehrani ljudi, i
 - ostale životinje namijenjene pripremi kako bi u živom obliku bile dostavljene krajnjem potrošaču.
- 8.2. Veletržnica je objekt koji posluje s hranom koja uključuje nekoliko zasebnih jedinica koje imaju zajednička prostore i opremu u kojima se prehrambeni proizvodi prodaju subjektima u poslovanju s hranom.
- PRIVITAK II.**
ZAHTJEVI KOJI SE ODOSE NA VIŠE PROIZVODA
ŹIVOTINJSKOG PODRIJETLA
ODJELJAK I: IDENTIFIKACIJSKA OZNAKA
- Ukoliko se to zahtijeva sukladno čl. 6. ili 7. ovoga Pravilnika i prema odredbama Privitka III. ovoga Pravilnika, subjekti u poslovanju s hranom moraju osigurati da proizvodi životinjskog podrijetla imaju identifikacijsku oznaku stavljenom sukladno sljedećim odredbama.
- Dio A. Stavljanje identifikacijske oznake
- Identifikacijska oznaka se mora staviti prije nego proizvod napusti objekt.
 - Ukoliko se proizvod vadi iz omota i/ili ambalaže ili se dalje prerađuje u drugom objektu, mora se staviti nova identifikacijska oznaka pri čemu na novoj

- identifikacijskoj oznaci mora biti naveden broj odobrenja objekata u kojem se obavljaju daljnji procesi proizvodnje.
- (3) Identifikacijska oznaka se ne stavlja na pakiranje jaja ukoliko centar za pakiranje posjeduje oznaku sukladno Pravilniku o standardima za stavljanje jaja na tržište ("Službeni glasnik BiH", broj 25/10).
 - (4) Subjekti u poslovanju s hranom moraju, sukladno važećim propisima, imati uspostavljene sustave i postupke za identifikaciju subjekata u poslovanju s hranom od kojih su primili i kojima su isporučili proizvode životinjskog podrijetla.

Dio B. Oblik identifikacijske oznake

- (1) Oznaka mora biti čitljiva i neizbrisiva, a slova/brojevi na njoj lako razumljiva. Mora biti postavljena tako da bude jasno vidljiva mjerodavnom tijelu iz članka 3. stavak (2) ovoga Pravilnika.
- (2) Oznaka mora sadržati naziv države u kojoj se nalazi objekt, pri čemu to ime može biti napisano u punom nazivu ili u vidu dvoslovnog koda prema odgovarajućme ISO standardu. Ako se oznaka stavlja u objektu koji se nalazi u BiH, navodi se "BOSNA I HERCEGOVINA" ili dvoslovni kod "BA".
- (3) Na oznaci mora biti naveden broj odobrenja objekata. Ako se u objektu proizvodi i hrana na koju se odnosi ovaj Pravilnik i hrana na koju se ona ne odnosi, subjekt u poslovanju s hranom može primjenjivati istu identifikacijsku oznaku na obje vrste hrane.

Dio C. Metode označavanja

- (1) Ovisno o načinu predstavljanja različitih proizvoda životinjskog podrijetla, identifikacijska oznaka se može staviti izravno na proizvod, omot ili pakiranje, ili može biti otiskana na etiketi pričvršćenoj na proizvod, omot ili pakiranje. Oznaka može biti i u obliku privjeska koji se ne može ukloniti s proizvoda, a napravljena je od otpornog materijala.
- (2) U slučaju pakiranja koje sadrži rasječeno meso ili jestive klaoničke proizvode, identifikacijska oznaka se mora staviti na naljepnicu pričvršćenu na ambalažu ili otiskati na ambalažu na način da se uništi pri otvaranju pakiranja. Ukoliko se otvaranjem uništava ambalaža ovo nije neophodno. Ukoliko omot pruža istu zaštitu kao i ambalaža, oznaka se može staviti na omot.
- (3) Za proizvode životinjskog podrijetla koji su stavljeni u prijevozne kontejnere ili veliku ambalažu i koji su namijenjeni za daljnje rukovanje, preradu, umotavanje ili ambalažiranje u drugom objektu, oznaka se može staviti na vanjsku površinu kontejnera ili ambalaže.
- (4) U slučaju proizvoda životinjskog podrijetla u obliku tekućine, granula ili praška koji se prevoze u rasutom stanju, te proizvoda ribarstva koji se prevoze rinfuzno, identifikacijska oznaka nije potrebna ako prateći identifikacijski dokumenti sadrže podatke navedene u st. (2) i (3) Dijela B. ovoga Odjeljka.
- (5) Ako se proizvodi životinjskog podrijetla stavlja u pakiranje koje će se izravno ponuditi krajnjem potrošaču, dovoljno je staviti oznaku samo na vanjsku stranu pakiranja.
- (6) Ako se oznaka stavlja izravno na proizvode životinjskog podrijetla, boje koje se koriste za obilježavanje moraju biti odobrene sukladno važećim propisima u BiH koji se odnose na uporabu boja u prehrambenim proizvodima.

ODJELJAK II: CILJEVI POSTUPAKA UTEMELJENIH NA HACCP PROCEDURAMA

- (1) Subjekti u poslovanju s hranom koji vode klaonice moraju osigurati da postupci koje su uveli sukladno općim

- zahtjevima iz članka 6. Pravilnika o higijeni hrane ispunjavaju zahtjeve za koje analiza opasnosti pokaže da su potrebiti, kao i posebne zahtjeve navedene u stavku (2) ovoga Odjeljka.
- (2) Procedure moraju garantirati da je svaka životinja ili, prema potrebi, svaka serija životinja primljenih u klaonicu:
 - a) propisno identificirana,
 - b) praćena odgovarajućim podacima s gospodarstva podrijetla o kojima se govori u Odjeljku III. ovoga Pravilnika,
 - c) ne dolazi s gospodarstva ili područja za koje vrijedi zabrana kretanja ili druga ograničenja zbog razloga koji su u svezi s zdravljem životinja ili ljudi, osim ako to dopusti mjerodavno tijelo entiteta ili Brčko Distrikta.
 - d) je čista,
 - e) je zdrava, koliko to može ocijeniti subjekt u poslovanju s hranom, i
 - f) je, pri dolasku u klaonicu, u zadovoljavajućem stanju u pogledu dobrobiti životinja.
 - (3) U slučaju neispunjavanja bilo koje odredbe navedene u stavku (2) ovoga Odjeljka, subjekt u poslovanju s hranom mora obavijestiti službenog veterinaru te poduzeti odgovarajuće mjere.

ODJELJAK III: PODACI O LANCU PREHRANE

- (1) Za sve životinje, osim slobodno živuće divljači, koje su poslone ili se namjeravaju poslati u klaonicu, odgovorne osobe koje vode klaonice moraju, prema potrebi, tražiti, primiti i provjeriti podatke o lancu prehrane koji su predviđeni ovim Odjeljkom te postupiti sukladno njima.
- (2) Odgovorne osobe koje vode klaonice ne smiju u prostore klaonice primiti životinje ako nisu zatražile i dobile odgovarajuće podatke o lancu prehrane koji se nalaze u evidencijama koje vodi gospodarstvo podrijetla sukladno Pravilniku o higijeni hrane.
- (3) Odgovorne osobe koje vode klaonice moraju primiti podatke najkasnije 24 sata prije dolaska životinja u klaonicu, osim u okolnostima koje se spominju u st. (9), (10) i (11) ovoga Odjeljka.
- (4) Odgovarajući podaci o lancu prehrane iz stavka (2) ovoga Odjeljka moraju naručito obuhvatiti:
 - a) status gospodarstva podrijetla ili status regije u pogledu zdravlja životinja,
 - b) zdravstveno stanje životinja,
 - c) veterinarske lijekove koji su davani životinjama ili drugi tretmani kojima su životinje bile podvrgnute tijekom određenog razdoblja i čija je karenca veća od ništice, zajedno s nadnevcima davanja tih lijekova odnosno liječenja i karencama,
 - d) pojave bolesti koje mogu utjecati na zdravstvenu ispravnost mesa,
 - e) rezultate, ako su bitni za zaštitu javnog zdravlja, svih analiza obavljenih na uzorcima uzetih sa životinja ili drugim uzorcima uzetih u svrhu dijagnosticiranja bolesti koje mogu utjecati na zdravstvenu ispravnost mesa, uključujući uzorke uzete u okviru praćenja i suzbijanja zoonoza i rezidua,
 - f) odgovarajuća izvješća o ranijim pregledima koji su prije i poslije klanja obavljena na životinjama s istog gospodarstva podrijetla, uključujući naručito zapisnike službenoga veterinaru,
 - g) podatke o proizvodnji ako bi oni mogli ukazivati na prisutnost bolesti, i

- h) ime i adresu veterinara koji obično vodi brigu o životinjama na gospodarstvu podrijetla.
- (5) Odgovornoj osobi koja vodi klaonicu ne moraju se dostaviti slijedeći podaci:
- podaci iz stavka (4) toč. a), b), f) i h) ovoga Odjeljka ukoliko su tom subjektu ti podaci već poznati na temelju stalnog sporazuma ili sustava osiguranja kvalitete, ili
 - podaci iz stavka (4) toč. a), b), f) i g) ovoga Odjeljka ukoliko proizvođač izjavi da nema bitnih podataka koje bi trebao prijaviti.
- (6) Podaci se ne moraju dostaviti u obliku izvoda iz evidencije gospodarstva podrijetla. Isti se mogu dostaviti putem elektronske razmjene podataka ili u obliku tipske izjave koju potpisuje proizvođač.
- (7) Subjekti u poslovanju s hranom koji, nakon ocjenjivanja relevantnih podataka o lancu prehrane, odluče primiti životinje u prostore klaonice moraju te podatke staviti na raspolaganje službenom veterinaru, i to bez odgađanja a, izuzimajući okolnosti koje se navode u st. (9), (10) i (11) ovoga Odjeljka, najkasnije 24 sata prije dolaska životinje ili serije životinja. Subjekt u poslovanju s hranom mora prije 'ante mortem' pregleda obavijestiti službenog veterinara o svim podacima koji daju povoda za zabrinutost u svezi sa zdravljem dotične životinje.
- (8) Ukoliko životinja stigne u klaonicu bez podataka o lancu prehrane, subjekt u poslovanju s hranom mora o tome odmah obavijestiti službenog veterinara. Životinja se ne smije zaklati prije nego to dopusti službeni veterinar.
- (9) Ako to dopusti mjerodavno tijelo entiteta ili Brčko Distrikta, podaci o lancu prehrane mogu se izuzetno od propisanih 24 sata unaprijed, dostaviti u klaonicu zajedno sa životinjom na koju se odnose.
- (10) Međutim, bilo koja informacija ili saznanje o lancu prehrane koja može dovesti do ozbiljnog narušavanja aktivnosti klaonice, treba biti dostupna odgovornoj osobi subjekta u poslovanju s hranom koja radi u klaonici, dovoljno vremena prije nego što životinje stignu na klanje, kako bi odgovorna osoba subjekta u poslovanju s hranom mogla planirati aktivnosti klaonice.
- (11) Odgovorna osoba subjekta u poslovanju s hranom koja rukovodi klaonicom mora procijeniti relevantnost informacija o lancu prehrane i mora podnijeti dobivene informacije službenom veterinaru. Klanje životinja ili obrada mesa se ne može vršiti dok službeni veterinar to ne dozvoli.
- (12) Odgovorne osobe subjekta u poslovanju s hranom moraju provjeriti propisane identifikacijske dokumente koji prate domaće kopitare kako bi se uvjerali da je životinja namijenjena klanju u svrhu ljudske prehrane. Ako prihvate životinju za klanje, identifikacijske dokumente moraju predati službenom veterinaru.

ODJELJAK IV: ZAHTJEVI KOJI SE PRIMJENJUJU NA SMRZNUTU HRANU ŽIVOTINJSKOG PODRIJETLA

- (1) U svrhu ovoga Odjeljka "nadnevak proizvodnje" znači:
- nadnevak klanja u slučaju trupova, polovica trupova ili četvrti trupova;
 - nadnevak ulova divljači;
 - nadnevak ulova u slučaju proizvoda ribarstva;
 - nadnevak prerade, mljevenja ili pripreme, gdje odgovara, za bilo koju drugu hranu životinjskog podrijetla.
- (2) Do faze u kojoj se hrana označava sukladno važećem propisu o označavanju ili se koristi za daljnju preradu, subjekt u poslovanju s hranom mora osigurati da u slučaju

smrznute hrane životinjskog podrijetla namijenjene za ljudsku konzumaciju, sljedeće informacije učini dostupnim za onog subjekta u poslovanju s hranom kojeg opskrbljuje s hranom i na zahtjev mjerodavnog tijela entiteta ili Brčko Distrikta:

- nadnevak proizvodnje; i
 - nadnevak smrzavanja, ukoliko je različit od nadnevka proizvodnje.
- (3) Kada je hrana pripremljena od serija sirovina s različitim nadnevcima proizvodnje i smrzavanja, najstariji nadnevcima proizvodnje i/ili smrzavanja, gdje je odgovarajuće, moraju biti dostupni.
- (4) Odgovarajuća forma u kojoj informacija mora biti dostupna stavlja se na izbor dobavljaču smrznute hrane, toliko dugo da informacija zahtijevana u stavku (2) ovoga Odjeljka bude jasno i nedvosmisleno dostupna i nadoknativa subjektu u poslovanju s hranom kojemu je hrana dostavljena.

PRIVITAK III.

POSEBNI ZAHTJEVI

ODJELJAK I: MESO DOMAĆIH PAPKARA I KOPITARA

POGLAVLJE I: PRIJEVOZ ŽIVIH ŽIVOTINJA U KLAONICU

- (1) Subjekti u poslovanju s hranom koji prevoze žive životinje u klaonicu moraju osigurati ispunjavanje slijedećih zahtjeva:
- oko sakupljanja i prijevoza sa životinjama se mora postupati pažljivo kako bi se izbjegla njihova nepotrebna patnja.
 - životinje koje pokazuju simptome bolesti ili koje potječu iz stada za koje se zna da je zaraženo uzročnicima koji su značajni za javno zdravlje smiju se prevoziti u klaonicu samo uz dozvolu mjerodavnog tijela entiteta ili Brčko Distrikta.

POGLAVLJE II: ZAHTJEVI ZA KLAONICE

- (1) Subjekti u poslovanju s hranom moraju osigurati da klaonice u kojima se kolju domaće papkari i kopitari ispunjavaju slijedeće zahtjeve u pogledu izgradnje, rasporeda prostorija, uređenja i opreme:
- moraju imati odgovarajuće prostorije koje ispunjavaju higijenske uvjete za prihvata i privremeni smještaj životinja za klanje ili, ako to dopuštaju klimatski uvjeti, obore za držanje životinja prije klanja koji se lako čiste i dezinficiraju. Ti prostori moraju imati opremu za napajanje i, prema potrebi, hranjenje životinja. Odvod otpadnih voda ne smije ugrožavati zdravstvenu ispravnost hrane;
 - moraju imati i odvojene prostorije koje se mogu zaključati ili, ako to dopuštaju klimatski uvjeti, obore za smještaj bolesnih ili sumnjivih životinja na bolest koji raspolažu posebnim odvodom otpadnih voda te koji su smješteni tako da se spriječi kontaminacija ostalih životinja, osim ukoliko mjerodavno tijelo entiteta ili Brčko Distrikta smatra da takvi prostori nisu potrebni;
 - moraju imati određenu veličinu prostora za prihvata i privremeni smještaj životinja prije klanja koji mora biti takva da osigurava dobrobit životinja. Oni moraju biti tako uređeni da olakšavaju ante-mortem pregled životinja, uključujući identifikaciju životinja ili skupine životinja;
- (2) Kako bi se izbjegla kontaminacija mesa, klaonice moraju:
- imati dovoljan broj prostorija pogodnih za poslove koji se u njima obavljaju;

- b) imati odvojenu prostoriju za pražnjenje i čišćenje želudaca i crijeva, osim ukoliko u određenim slučajevima mjerodavna tijela entiteta ili Brčko Distrikta odobre vremensku odvojenost ovih poslova unutar određene klaonice;
 - c) osigurati prostornu ili vremensku odvojenost slijedećih poslova:
 1. omamljivanje i iskrvarenje,
 2. kod svinja: šurenje, skidanje čekinja, struganje i opaljivanje,
 3. evisceracija i daljnja obrada,
 4. obrada čistih želudaca i crijeva,
 5. pripremanje i pranje drugih jestivih klaoničkih proizvoda a naručito rukovanje glavama s kojih je skinuta koža ako se to ne obavlja na liniji klanja,
 6. pakiranje jestivih klaoničkih proizvoda, i
 7. otpremanje mesa,
 - d) imati konstrukcije koje sprečavaju doticaj mesa s podom, zidovima i fiksnom opremom, i
 - e) imati linije klanja koje su konstruirane tako da (kada su u funkciji) omogućuju neprekidan tok procesa klanja i sprečavaju unakrižnu kontaminaciju između različitih dijelova linije klanja. Ukoliko u istom prostoru djeluje više od jedne linije klanja, one moraju biti adekvatno odvojene kako bi se spriječila unakrižna kontaminacija.
- (3) Klaonice moraju imati opremu za dezinfekciju alata vrućom vodom od najmanje 82°C ili alternativni sustav s istim efektom.
 - (4) Oprema za pranje ruku osoblja koje rukuje neupakiranim mesom mora imati slavine koje sprečavaju širenje kontaminacije.
 - (5) Klaonice moraju raspolagati prostorijama s hladnim režimom i opremom, koje se zaključavaju, za skladištenje zadržanog mesa i odvojene prostorijama s hladnim režimom i opremom, koje se zaključavaju, za skladištenje mesa koje je proglašeno neuporabljivim za prehranu ljudi.
 - (6) Klaonice moraju raspolagati odvojenim prostorom s odgovarajućom opremom za čišćenje, pranje i dezinfekciju sredstava za prijevoz životinja. Klaonice ne moraju raspolagati ovim prostorima i opremom ukoliko to dopusti mjerodavno tijelo entiteta ili Brčko Distrikta i ukoliko u blizini postoje službeno odobreni objekti.
 - (7) Klaonice moraju raspolagati prostorom i opremom koji se mogu zaključati i koji se uporabljavaju isključivo za klanje bolesnih i sumnjivih životinja na oboljenje. To nije nužno ako se klanje tih životinja obavlja u drugom objektu koje je u tu svrhu odobri mjerodavno tijelo entiteta ili Brčko Distrikta, ili ako se ono obavlja na kraju redovitog klanja.
 - (8) Ako se u klaonici skladišti gnojivo ili sadržaj probavnog trakta, za tu se svrhu mora osigurati poseban prostor ili mjesto.
 - (9) Klaonice moraju raspolagati odgovarajuće opremljenim prostorijama, koje se mogu zaključati, isključivo za potrebe veterinarske službe.

POGLAVLJE III: ZAHTJEVI ZA OBJEKTE ZA RASIJECANJE MESA (RASJEKAONICE)

Subjekti u poslovanju s hranom moraju osigurati da objekti za rasijecanje mesa domaćih papkara i kopitara:

- a) budu izgrađeni tako da se spriječi kontaminacija mesa, naručito:
 1. omogućujući kontinuirano odvijanje poslova, ili

2. osiguravajući odvojenost različitih proizvodnih serija;

- b) raspoložu prostorijama za odvojeno skladištenje upakiranog i neupakiranog mesa, osim ako se skladište u različito vrijeme ili na takav način da materijal za pakiranje i metoda skladištenja ne mogu biti izvor kontaminacije mesa;
- c) raspoložu prostorijama za rasijecanje opremljenim na način koji osigurava ispunjavanje zahtjeva utvrđenih u Poglavlju V. ovoga Privitka;
- d) raspoložu opremom za pranje ruku osoblja koje rukuje neupakiranim mesom, čije su slavine takve da sprečavaju širenje kontaminacije; i
- e) raspoložu opremom za dezinfekciju alata vrućom vodom od najmanje 82°C ili alternativnim sustavom istim efektom.

POGLAVLJE IV: HIGIJENA KLANJA

Subjekti u poslovanju s hranom koji vode klaonice za klanje domaćih papkara i kopitara moraju osigurati ispunjavanje slijedećih zahtjeva:

- a) životinje se moraju zaklati bez nepotrebnog odgađanja odmah nakon dolaska u klaonicu, međutim ukoliko je to potrebno zbog njihove dobrobiti, životinjama se mora omogućiti određeno vrijeme odmora prije klanja;
- b) meso životinja uz iznimku mesa od onih koje su navedene u toč. c) i d) ovoga Poglavlja ne smije se uporabljavati za prehranu ljudi ako su te životinje umrle na neki drugi način, a ne klanjem u klaonici;
- c) u prostorije klaonice smiju se dovesti samo žive životinje namijenjene klanju, izuzev:
 1. životinja koje su prinudno zaklane izvan klaonice sukladno Poglavlju VI. ovoga Odjeljka,
 2. životinje zaklane na mjestu proizvodnje sukladno Odjeljku III. ovoga Privitka, i
 3. slobodno živuće divljači, sukladno Odjeljku IV. Poglavlju II. ovoga Privitka.
- d) meso životinja zaklanih nakon što su doživjele nezgodu u klaonici može se uporabiti za prehranu ljudi ako se pregledom ne otkriju nikakve ozbiljne ozljede osim onih uzrokovanih nezgodom;
- e) životinje ili, prema potrebi, svaka serija životinja poslanih na klanje mora biti označena tako da se može utvrditi njihovo podrijetlo;
- f) životinje moraju biti čiste;
- g) odgovorne osobe koje vode klaonice moraju slijediti napatke službenog veterinaru kojeg je mjerodavno tijelo entiteta ili Brčko Distrikta imenovalo sukladno Pravilniku o organizaciji službenih kontrola proizvoda životinjskog podrijetla namijenjenih prehrani ljudi kako bi osigurali da pregled svake životinje prije klanja bude obavljen u odgovarajućim uvjetima;
- h) životinje koje se dovedu u prostoriju za klanje moraju se zaklati bez nepotrebnog odgađanja;
- i) omamljivanje, iskrvarenje, skidanje kože, evisceracija i druge vrste obrade moraju se obaviti bez nepotrebnog odgađanja te na način koji sprečava kontaminaciju mesa, a naručito:
 1. dušnik i jednjak moraju ostati netaknuti tijekom iskrvarenja, osim u slučajevima klanja sukladno vjerskom obredu,
 2. tijekom uklanjanja kože i runa:

- (i) mora se spriječiti doticaj između vanjske površine kože i odrane površine trupa, i
- (ii) radnici i oprema koji dolaze u doticaj s vanjskom površinom kože ili runa ne smiju doticati meso,
3. moraju se poduzeti mjere kako bi se spriječilo istjecanje sadržaja probavnog trakta tijekom i nakon evisceracije te kako bi se osiguralo obavljanje evisceracije što je moguće prije nakon omamljivanja, i
4. uklanjanje vimena ne smije dovesti do kontaminacije trupa putem mlijeka ili kolostruma;
- j) s trupa i drugih dijelova tijela namijenjenih za prehranu ljudi mora se potpuno skinuti koža, osim u slučaju svinja, glava ovaca, koza i teladi, njuški i usana goveda te nogu goveda, ovaca i koza. Glavama, uključujući njuške i usne kao i nogama rukuje se tako da se izbjegne kontaminacija ostalog mesa.
- k) ukoliko se svinjama ne skida koža, čekinje im se odmah moraju ukloniti, a opasnost od kontaminacije mesa putem vode za šurenje mora se svesti na najmanju moguću mjeru. Pri ovom se postupku smiju uporabljavati samo odobreni aditivi. Nakon toga, svinje se moraju temeljito isprati pitkom vodom.
- l) trupovi ne smiju biti vidljivo onečišćeni fekalijama. Svaki vidljivo onečišćeni dio mora se odmah ukloniti rezanjem ili na neki drugi način s istim učinkom.
- lj) trupovi i jestivi klaonički proizvodi ne smiju doći u doticaj s podovima, zidovima i radnim površinama;
- m) odgovorne osobe koje vode klaonice moraju slijediti naputke mjerodavnog tijela entiteta ili Brčko Distrikta kako bi osigurali da pregled svih životinja nakon klanja (post mortem pregled) bude obavljen u propisanim uvjetima sukladno Pravilniku o organizaciji službenih kontrola proizvoda životinjskog podrijetla namijenjenih prehrani ljudi;
- n) dok se ne završi post mortem pregled dijelovi zaklanih životinja koji podliježu tom pregledu:
1. moraju biti označeni tako da se zna da pripadaju trupu određene životinje,
 2. ne smiju dolaziti u doticaj s drugim trupovima, jestivim klaoničkim proizvodima ili unutarnjim organima, uključujući i one koji su već pregledani nakon klanja (post mortem pregled), i
 3. penis se može odmah ukloniti i odbaciti ako ne pokazuje patološke povrede;
- nj) oba se bubrega moraju izvaditi iz masnog tkiva kojim su obavijeni, a kod goveda, svinja i kopitara mora se ukloniti i perirenalna kapsula;
- o) ako se prije završetka post mortem pregleda krv ili drugi jestivi klaonički proizvodi od nekoliko životinja sakupljaju u isti kontejner, cijeli sadržaj se mora proglasiti neprikladnim za prehranu ljudi ako je trup jedne ili više životinja proglašen neuporabljivim za prehranu ljudi;
- p) nakon post mortem pregleda:
1. tonzile goveda, svinja i kopitara moraju se ukloniti na higijenski način,
 2. dijelovi koji su neuporabljivi za prehranu ljudi moraju se, što je prije moguće, ukloniti iz čistog dijela objekata,
 3. zadržano meso ili ono koje je proglašeno neuporabljivim za prehranu ljudi te nejestivi klaonički proizvodi ne smiju dolaziti u doticaj s mesom koje je proglašeno uporabljivim za prehranu ljudi, i
4. unutarnji organi ili dijelovi unutarnjih organa koji ostaju u trupu, osim bubrega, moraju se što je moguće prije u cjelosti ukloniti, osim ukoliko mjerodavno tijelo entiteta ili Brčko Distrikta nije odobrilo drugačije;
- r) nakon obavljenog klanja i post mortem pregleda meso se mora uskladištiti sukladno uvjetima koji su utvrđeni u Poglavlju VII. ovoga Privitka;
- s) ukoliko su predviđeni za daljnju obradu:
1. želuci se moraju ostrugati i očistiti,
 2. crijeva se moraju isprazniti i očistiti, i
 3. s glava i nogu se mora skinuti koža ili moraju biti ošurene i uklonjenih dlaka;
- š) ako je objekt odobren za klanje različitih vrsta životinja ili za obradu trupova divljači iz uzgoja i slobodno živuće divljači, moraju se poduzeti mjere predostrožnosti za prevenciju unakrižne kontaminacije mjerama razdvajanja u vremenu ili prostoru poslova koji se obavljaju na različitim vrstama životinja. Moraju se osigurati odvojeni prostori za prihvatanje i skladištenje trupova slobodnoživuće divljači i divljači iz uzgoja zaklane na gospodarstvu s kojih nije skinuta koža.
- t) ako klaonica ne raspolaže prostorijama i opremom koje se mogu zaključati, a koje su isključivo namijenjene za klanje bolesnih i sumnjivih životinja na oboljenje, prostori i oprema koje se koriste za klanje takvih životinja moraju se očistiti, oprati i dezinficirati pod službenim nadzorom prije nego se počne s klanjem drugih životinja.

POGLAVLJE V: HIGIJENA TIJEKOM RASIJECANJA I OTKOŠTAVANJA

Subjekti u poslovanju s hranom moraju osigurati da rasijecanje i otkoštavanje mesa domaćih papkara i kopitara bude obavljeno sukladno slijedećim zahtjevima:

- a) trupovi domaćih papkara i kopitara mogu se u klaonicama rasijecati na polutke i četvrtine, a polutke na najviše tri komada. Daljnje rasijecanje i otkoštavanje mora se obavljati u objektima za rasijecanje.
- b) obrada mesa mora biti tako organizirana da se spriječi ili što je moguće više smanji kontaminacija. U tu svrhu, subjekti u poslovanju s hranom moraju naručiti osigurati:
1. da se meso koje je namijenjeno rasijecanju donosi u radne prostorije postepeno prema potrebi,
 2. da se tijekom rasijecanja, otkoštavanja, rezanja na odreske, rezanja na komadiće, umotavanja i pakiranja temperatura mesa održava na najviše 3°C za jestive klaoničke proizvode i 7°C za ostalo meso, pomoću temperature okoliša od najviše 12°C ili alternativnog sustavom s istim učinkom, i
 3. ako se radi o objektu koji je odobren za rasijecanje mesa različitih vrsta životinja, da budu poduzete mjere predostrožnosti kako bi se izbjegla unakrižna kontaminacija tako što će, prema potrebi, poslovi na različitim vrstama životinja biti vremenski ili prostorno odvojeni.

- c) meso se može otkoštavati i rasijecati i prije nego postigne temperaturu iz točke b) alineje 2. ovoga Poglavlja sukladno točki d) Poglavlja VII., ovoga Privitka.
- d) meso se može otkoštavati i rasijecati i prije nego postigne temperaturu iz točke b) alineje 2. ovoga Poglavlja ukoliko je objekt za rasijecanje na istoj lokaciji kao i klaonica. U tom slučaju, meso se mora prenijeti u objekt za rasijecanje izravno iz klaonice ili nakon razdoblja čekanja u rashladnoj prostoriji ili hladnjači. Čim se rasiječe i upakira, gdje je potrebno, meso se mora ohladiti do temperature iz točke b) alineje 2. ovoga Poglavlja.

POGLAVLJE VI: PRINUDNO KLANJE IZVAN KLAONICE

Subjekti u poslovanju s hranom moraju osigurati da se meso domaćih papkara i kopitara koji su prinudno zaklani izvan klaonice može uporabljavati za prehranu ljudi jedino ako ispunjava sve slijedeće uvjete:

- a) mora se raditi o životinji koja je inače zdrava ali je doživjela nesreću zbog koje se, uzimajući u obzir dobrobit životinje, nije mogla prevesti u klaonicu;
- b) veterinar mora obaviti ante mortem pregled životinje;
- c) zaklana i iskrvarena životinja mora se na higijenski način i bez nepotrebnog odgađanja prevesti u klaonicu. Pod nadzorom veterinaru na licu mjesta se mogu izvaditi želudac i crijeva, ali se ne smije vršiti nikakva druga obrada. Svi unutarnji organi moraju se poslati u klaonicu zajedno sa zaklanom životinjom te se moraju označiti da pripadaju toj životinji.
- d) ukoliko od trenutka klanja do dolaska u klaonicu prođe više od dva sata, životinja se mora hladiti. Ukoliko to dopuštaju klimatski uvjeti, nije potrebno aktivno hlađenje.
- e) zajedno sa zaklanom životinjom u klaonicu se mora poslati izjava subjekta u poslovanju s hranom koji je uzgojio životinju, a u kojoj se navodi identitet životinje, svi veterinarski proizvodi koji su davani životinji ili drugi tretmani kojima je ona bila podvrgnuta, nadnevcu davanja proizvoda odnosno liječenja i karence;
- f) zajedno sa zaklanom životinjom u klaonicu se mora poslati izjava veterinaru u kojoj je zabilježen povoljni rezultat pregleda prije klanja, nadnevak, vrijeme i razlozi prinudnog klanja te vrste liječenja koje je veterinar primijenio na životinji;
- g) na temelju post mortem pregleda obavljenog u klaonici sukladno Pravilniku o organizaciji službenih kontrola proizvoda životinjskog podrijetla namijenjenih prehrani ljudi, uključujući i sva dodatna ispitivanja koja se zahtijevaju u slučaju prinudnog klanja, mora se utvrditi da li je meso zaklanih životinja uporabljivo za prehranu ljudi;
- h) subjekti u poslovanju s hranom moraju slijediti sve naputke koje je u svezi s uporabom mesa izdao službeni veterinar nakon post mortem pregleda;
- i) subjekti u poslovanju s hranom ne smiju staviti na tržište meso prinudno zaklanih životinja ako ono nema posebnu oznaku zdravstvene ispravnosti koja se mora razlikovati od oznake zdravstvene ispravnosti predviđene Pravilnikom o organizaciji službenih kontrola proizvoda životinjskog podrijetla namijenjenih prehrani ljudi ili identifikacijske

oznake predviđene Pravitkom II., Odjeljkom I. ovoga Privitka. Takvo se meso smije staviti samo u unutarnji promet sukladno važećim propisima.

POGLAVLJE VII: SKLADIŠTENJE I PRIJEVOZ

Subjekti u poslovanju s hranom moraju osigurati da se skladištenje i prijevoz mesa domaćih papkara i kopitara obavlja sukladno sljedećim zahtjevima:

- a) ukoliko posebnim odredbama nije predviđeno drugačije, nakon post mortem pregleda meso se u klaonici mora odmah ohladiti, sukladno krivulji hlađenja koja osigurava stalno smanjenje temperature, kako bi se u svim dijelovima mesa postigla temperatura od najviše 3°C kod jestivih klaoničkih proizvoda i 7°C kod ostalog mesa. Međutim, meso se smije rasijecati i otkoštavati tijekom hlađenja sukladno točki d) Poglavlju V., ovoga Privitka.
- b) tijekom procesa hlađenja, mora biti osigurana odgovarajuća ventilacija kako bi se spriječila kondenzacija na površini mesa;
- c) meso mora postići temperaturu navedenu u točki a) ovoga Poglavlja te je zadržati tijekom uskladištenja;
- d) meso mora postići temperaturu navedenu u točki a) ovoga Poglavlja prije prijevoza i zadržati je tijekom prijevoza. Prijevoz se također može obaviti ukoliko to dopusti mjerodavno tijelo entiteta ili Brčko Distrikta kako bi se omogućila proizvodnja posebnih proizvoda, pod uvjetom:
 1. da se taj prijevoz obavi sukladno zahtjevima koje mjerodavno tijelo entiteta ili Brčko Distrikta odredi u pogledu prijevoza iz jednog određenog objekta u drugi, i
 2. da meso odmah napusti klaonicu, ili rasjekaonicu koja je na istoj lokaciji kao i klaonica, te da prijevoz ne traje dulje od dva sata.
- e) meso namijenjeno zamrzavanju mora se zamrznuti bez nepotrebnog odgađanja, uzimajući, prema potrebi, u obzir razdoblja stabilizacije prije zamrzavanja;
- f) neupakirano se meso mora skladištiti i prevoziti odvojeno od upakiranog mesa, osim ako se skladištenje i prijevoz obavljaju u različito vrijeme ili tako da materijal za pakiranje i način skladištenja ili prijevoza ne mogu biti izvor kontaminacije mesa.

ODJELJAK II: MESO PERADI I LAGOMORFA POGLAVLJE I: PRIJEVOZ ŽIVIH ŽIVOTINJA U KLAONICU

Subjekti u poslovanju s hranom koji prevoze žive životinje u klaonicu moraju osigurati ispunjavanje slijedećih zahtjeva:

- a) tijekom sakupljanja i prijevoza, sa životinjama se mora postupati pažljivo kako bi se izbjegla njihova nepotrebna patnja;
- b) životinje koje pokazuju simptome bolesti ili koje potječu iz jata za koje se zna da je zaraženo uzročnicima koji su bitni za javno zdravlje smiju se prevoziti u klaonicu jedino ukoliko to dopusti mjerodavno tijelo entiteta ili Brčko Distrikta;
- c) kavezi za prijevoz životinja u klaonicu i moduli, ako se uporabljavaju, moraju biti od nekorozivnog materijala te se moraju lako čistiti i dezinficirati. Odmah nakon pražnjenja i, prema potrebi, prije ponovne uporabe, sva oprema korištena za

skupljanje i isporuku živih životinja mora se očistiti, oprati i dezinficirati.

POGLAVLJE II: UVJETI KOJE MORAJU ISPUNJAVATI KLAONICE

Subjekti u poslovanju s hranom moraju osigurati da klaonice u kojima se kolju perad i lagomorfi ispunjavaju slijedeće zahtjeve u pogledu izgradnje, uređenja i opreme:

- a) klaonice moraju imati prostoriju ili natkriveni prostor za prihvata životinja i za njihov pregled prije klanja;
- b) kako bi se izbjegla kontaminacija mesa, klaonice moraju:
 1. imati dovoljan broj prostorija odgovarajućih za obavljanje poslova koji se u njima obavljaju,
 2. imati posebnu prostoriju za evisceraciju i daljnju obradu, uključujući dodavanje začina cijelim trupovima peradi, osim ukoliko u pojedinačnim slučajevima mjerodavno tijelo entiteta ili Brčko Distrikta odobri vremensku odvojenost ovih poslova unutar određene klaonice.
 3. osigurati prostornu ili vremensku odvojenost slijedećih poslova:
 - (i) omamljivanje i iskrvarenje,
 - (ii) uklanjanje perja ili kože, te šurenje, i
 - (iii) otpremanje mesa.
 4. imati opremu koja sprečava kontakt mesa s podovima, zidovima, instalacijama i fiksnom opremom, i
 5. imati linije klanja koje su izvedene tako da (kada su u funkciji) omogućuju neprekidan tok procesa klanja kako bi se izbjegla unakrižna kontaminacija između različitih dijelova linije klanja. Tamo gdje rade više od jedne linije klanja u istom objektu, mora postojati adekvatno razdvajanje tih linija kako bi se izbjegla unakrižna kontaminacija.
- c) klaonice moraju imati opremu za dezinfekciju pribora toplom vodom koja ima najmanje 82°C ili neki alternativni sustav s istim efektom;
- d) oprema za pranje ruku lica koja rukuju neupakiranim mesom mora imati slavine koje sprečavaju širenje kontaminacije.
- e) klaonice moraju raspolagati prostorijama koje se zaključavaju, za hladno skladištenje zadržanog mesa i odvojene prostorije, koje se zaključavaju, za skladištenje mesa koje je proglašeno neuporabljivim za prehranu ljudi.
- f) klaonice moraju imati odvojeni prostor s odgovarajućim prostorijama za čišćenje, pranje i dezinfekciju:
 1. prijevozne opreme kao što su kavezi, i
 2. prijevoznih sredstava.
- g) prostor iz točke f) ovoga Poglavlja nije obavezan za prijevozna sredstva iz točke f) alineje 2. ovoga Poglavlja ukoliko za to u blizini postoji službeno odobreni objekt.
- h) klaonice moraju imati adekvatno opremljenu prostoriju koja se zaključava ili, gdje je to potrebno, prostoriju za isključivu uporabu veterinarske službe.

POGLAVLJE III: ZAHTJEVI ZA OBJEKTE ZA RASIJECANJE MESA (RASJEKAONICE)

- (1) Subjekti u poslovanju s hranom moraju osigurati da objekti za rasijecanje mesa peradi i lagomorfa:

- a) budu izgrađeni tako da se spriječi kontaminacija mesa, naručito:
 1. omogućujući kontinuirano odvijanje poslova, ili
 2. osiguravajući razdvojenost između različitih proizvodnih serija;
 - b) raspoložu prostorijama za odvojeno skladištenje upakiranog i neupakiranog mesa, osim ako se skladište u različito vrijeme ili na takav način da materijal za pakiranje i metoda skladištenja ne mogu biti izvor kontaminacije mesa;
 - c) raspoložu prostorijama za rasijecanje opremljenim na način koji osigurava ispunjavanje odredbi utvrđenih u Poglavlju V. ovoga Privitka;
 - d) raspoložu opremom za pranje ruku osoblja koje rukuje neupakiranim mesom, čije su slavine takve da sprečavaju širenje kontaminacije, i
 - e) raspoložu opremom za dezinfekciju alata vrućom vodom od najmanje 82°C ili alternativnim sustavom s istim efektom.
- (2) Subjekti u poslovanju s hranom moraju osigurati posebne prostorije, ukoliko se u rasjekaonici obavljaju slijedeći poslovi:
 - a) evisceracija gusaka i pataka koje su uzgojene za proizvodnju jetrene paštete (*foie gras*) i koje su omamljene, iskrvarene i očerupane na gospodarstvu za tov, ili
 - b) odgođena evisceracija peradi.

POGLAVLJE IV: HIGIJENA KLANJA

Odgovorne osobe koje vode klaonice za klanje peradi i lagomorfa moraju osigurati ispunjavanje slijedećih uvjeta:

- a) meso životinja uz iznimku onih koje su navedene u točki b) ovoga Poglavlja ne smije se uporabljivati za prehranu ljudi ako su te životinje umrle na neki drugi način, a ne klanjem u klaonici;
- b) u prostore klaonice mogu se dovesti samo žive životinje namijenjene klanju, izuzimajući:
 1. perad, guske i patke s odgođenom evisceracijom koje se uzgajaju za proizvodnju jetrene paštete (*foie gras*) i ptice koje se ne smatraju domaćim, ali se uzgajaju kao domaće životinje, ukoliko su zaklane na poljoprivrednom gospodarstvu sukladno Poglavlju VI. ovoga Privitka,
 2. divljač iz uzgoja koja je zaklana na mjestu proizvodnje sukladno Odjeljku III. ovoga Privitka, i
 3. sitnu slobodno živuću divljač sukladno Poglavlju III., Odjeljku IV. ovoga Privitka.
- c) odgovorne osobe koje vode klaonice moraju slijediti naputke mjerodavnog tijela entiteta ili Brčko Distrikta kako bi osigurale da pregled životinja prije klanja bude obavljen u odgovarajućim uvjetima;
- d) ako je objekt odobren za klanje različitih vrsta životinja ili za obradu ptica iz vrste *Rattiae* iz uzgoja i sitne slobodno živuće divljači, moraju se poduzeti mjere opreza kako bi se vremenskim ili prostornim odvajanjem poslova koji se obavljaju na različitim vrstama životinja, spriječila unakrižna kontaminacija. Moraju se osigurati odvojeni prostori i oprema za prihvata i skladištenje trupova ptica vrste *Rattiae* iz uzgoja zaklanih na gospodarstvu i za sitnu slobodno živuću divljač.
- e) životinje koje se dovedu u prostoriju za klanje moraju se zaklati bez nepotrebnog odgađanja;

- f) omamljivanje, iskrvarenje, skidanje kože ili čerupanje, evisceracija i drugi oblici obrade moraju se obaviti bez nepotrebnog odgađanja te na način koji sprečava kontaminaciju mesa. Naručito se moraju poduzeti mjere kako bi se spriječilo istjecanje sadržaja probavnog trakta tijekom evisceracije.
- g) odgovorne osobe koje vode klaonice moraju slijediti naputke mjerodavnog tijela entiteta ili Brčko Distrikta kako bi osigurale da post mortem pregled bude obavljen u odgovarajućim uvjetima, a naručito da zaklane životinje budu ispravno pregledane;
- h) nakon post mortem pregleda:
1. dijelovi koji nisu uporabljivi za prehranu ljudi moraju se što je prije moguće ukloniti iz čistog dijela objekta,
 2. zadržano meso ili ono koje je proglašeno neuporabljivim za prehranu ljudi kao i nejestivi nusproizvodi ne smiju dolaziti u doticaj s mesom koje je proglašeno uporabljivim za prehranu ljudi, i
 3. unutarnji organi ili dijelovi unutarnjih organa koji ostaju u trupu, osim bubrega, moraju se u potpunosti ukloniti, po mogućnosti, što je prije moguće, osim ukoliko mjerodavno tijelo entiteta ili Brčko Distrikta odobri drugačije.
- i) nakon pregleda i evisceracije zaklane životinje se moraju što je prije moguće očistiti i ohladiti do temperature od najviše 4°C, osim ako se meso rasijeca dok je još toplo.
- j) ako se trupovi hlade potapanjem u vodu, mora se voditi računa o slijedećem:
1. moraju se poduzeti sve mjere opreza kako bi se izbjegla kontaminacija trupova, uzimajući u obzir parametre kao što su težina trupova, temperatura vode, količina i smjer protoka vode te vrijeme hlađenja,
 2. oprema se mora potpuno isprazniti, očistiti i dezinficirati kad god je to potrebno, a najmanje jednom dnevno.
- k) u objektu se ne smiju klati bolesne ili sumnjive životinje na bolest i životinje koje se kolju u okviru programa iskorjenjivanja ili suzbijanja bolesti, osim ukoliko to dopusti mjerodavno tijelo entiteta ili Brčko Distrikta. U tom slučaju, klanje se mora obaviti pod službenim nadzorom i moraju se poduzeti mjere za sprečavanje kontaminacije, prostori se moraju očistiti i dezinficirati prije ponovne uporabe.

POGLAVLJE V: HIGIJENA TIJEKOM I NAKON RASIJECANJA I OTKOŠTAVANJA

Odgovorne osobe subjekta u poslovanju s hranom moraju osigurati da rasijecanje i otkoštavanje mesa peradi i lagomorfa bude obavljeno sukladno slijedećim zahtjevima:

- a) obrada mesa mora se obavljati tako da spriječi ili što je moguće više smanji kontaminacija. U tu svrhu, subjekti koji posluju s hranom moraju naručito osigurati:
1. da se meso koje je namijenjeno rasijecanju donosi u radne prostorije postupno prema potrebi,
 2. da se tijekom rasijecanja, otkoštavanja, rezanja na odreske, rezanja na komadiće, umotavanje i pakiranje, temperatura mesa održava na najviše 4°C, pomoću temperature okoline od najviše

12°C ili alternativnog sustava s istim efektom, i

3. ako se radi o objektu koji je odobren za rasijecanje mesa različitih vrsta životinja, da budu poduzete mjere opreza kako bi se izbjegla unakrižna kontaminacija tako što će, prema potrebi, poslovi na različitim vrstama biti vremenski ili prostorno odvojeni.
- b) međutim, meso se može otkoštavati i rasijecati i prije nego što postigne temperaturu iz točke a) alineje 2. ovoga Poglavlja ako se prostorija za rasijecanje nalazi na istoj lokaciji kao i prostor za klanje, pod uvjetom da se meso otpremi u prostoriju za rasijecanje:
1. izravno iz prostora za klanje, ili
 2. nakon razdoblja čekanja u rashladnoj prostoriji ili hladnjači.
- c) čim se rasiječe i, prema potrebi, zapakira, meso se mora ohladiti do temperature koja ne prelazi 4°C;
- d) meso mora postići temperaturu od najviše 4°C prije prijevoza i održavati tu temperaturu za vrijeme prijevoza;
- e) međutim, ukoliko mjerodavno tijelo entiteta ili Brčko Distrikta odobri, jetra za proizvodnju pačje ili guščije paštete (*foie gras*) može se prevoziti na temperaturi višoj od 4°C, pod uvjetom da:
1. transport teče sukladno uvjetima koje mjerodavno tijelo entiteta ili Brčko Distrikta određuje za prijevoz iz jednog objekta u drugi, a
 2. meso odmah napušta klaonice ili prostoriju za rezanje i da prijevoz ne traje više od dva sata.
- f) meso peradi i lagomorfa namijenjeno zamrzavanju mora biti smrznuto bez nepotrebnog odlaganja;
- g) neupakirano meso mora se skladištiti i prevoziti odvojeno od upakiranog mesa, osim ukoliko se ne skladišti ili prevozi u različito vrijeme ili na takav način da materijal za pakiranje i način skladištenja ili prijevoza ne mogu biti izvor kontaminacije mesa.

POGLAVLJE VI: KLANJE NA POLJOPRIVREDNOM GOSPODARSTVU

Subjekti u poslovanju s hranom mogu klati perad iz točke b), alineje 1., Poglavlja IV. ovoga Odjeljka na poljoprivrednom gospodarstvu jedino uz odobrenje mjerodavnog tijela entiteta ili Brčko Distrikta i sukladno slijedećim zahtjevima:

- a) poljoprivredno gospodarstvo mora biti podvrgnuto redovitoj veterinarskoj inspekciji;
- b) subjekt u poslovanju s hranom mora unaprijed obavijestiti mjerodavno tijelo entiteta ili Brčko Distrikta o nadnevku i vremenu klanja;
- c) poljoprivredno gospodarstvo mora raspolagati prostorom za sakupljanje peradi kako bi se mogao obaviti ante mortem pregled skupine ptica;
- d) poljoprivredno gospodarstvo mora raspolagati odgovarajućim prostorom za higijensko klanje i daljnju obradu peradi;
- e) moraju se ispunjavati zahtjevi u pogledu dobrobiti životinja;
- f) zajedno sa zaklanom peradi u klaonicu se mora poslati izjava subjekta u poslovanju s hranom koji je uzgajao životinju, a u kojoj se navode svi veterinarski proizvodi koji su davani životinji ili drugi tretmani kojima je ona bila podvrgnuta, nadnevcu davanja proizvoda odnosno, liječenja i karence, te nadnevak i vrijeme klanja;

- g) zajedno sa zaklanom životinjom u klaonicu se mora poslati svjedodžba koju sukladno Pravilniku o organizaciji službenih kontrola proizvoda životinjskog podrijetla namijenjenih prehrani ljudi izdaje službeni ili ovlašten veterinar;
- h) u slučaju peradi koja se uzgaja za proizvodnju jetrene pašete (*foie gras*), perad s nezvađenim unutarnjim organima mora se odmah, gdje je to potrebno, rashladene prevesti u klaonicu ili objekt za rasijecanje. Evisceracija se mora obaviti u roku od 24 sata od klanja pod nadzorom mjerodavnog tijela entiteta ili Brčko Distrikta;
- i) perad s odgođenom evisceracijom koja je zaklana na mjestu proizvodnje smije se čuvati najviše 15 dana na temperaturi od najviše 4°C. Evisceracija se potom mora obaviti u klaonici ili objektu za rasijecanje.

POGLAVLJE VII: AGENSI ZA ZADRŽAVANJE VODE

Subjekti u poslovanju s hranom moraju voditi računa da se meso peradi koje je posebno bilo tretirano agensima koji pospešuju vezanje vode ne stavlja na tržište kao svježe meso već kao mesni pripravak ili da se koristi za proizvodnju prerađenih proizvoda.

ODJELJAK III: MESO DIVLJAČI IZ UZGOJA

- (1) Odredbe Odjeljka I. ovoga Privitka primjenjuju se na proizvodnju i promet mesa sisavaca divljači iz uzgoja (*Cervidae* i *Suidae*), osim ukoliko ih mjerodavno tijelo entiteta ili Brčko Distrikta smatra neprikladnim.
- (2) Odredbe Odjeljka II. ovoga Privitka primjenjuju se na proizvodnju i promet mesa ptica iz vrste *Ratitae*, osim ukoliko ih mjerodavno tijelo entiteta ili Brčko Distrikta smatra neprikladnim. Moraju se osigurati odgovarajući prostori prilagođeni veličini životinja.
- (3) Bez obzira na st. (1) i (2) ovoga Odjeljka, subjekti u poslovanju s hranom smiju, uz odobrenje mjerodavnog tijela entiteta ili Brčko Distrikta, klati ptice vrste *Ratitae* iz uzgoja i papkare i kopitare iz uzgoja iz stavka (1) ovoga Odjeljke na mjestu podrijetla:
 - a) ako se životinje ne mogu prevoziti, kako bi se izbjegla opasnost za osobu koja njima rukuje ili zaštitila dobrobit životinja;
 - b) ako se stado podvrgava redovitim veterinarskim pregledima;
 - c) ako vlasnik životinja podnese zahtjev;
 - d) ako se mjerodavno tijelo entiteta ili Brčko Distrikta unaprijed obavijesti o nadnevku i vremenu klanja životinja;
 - e) ako poljoprivredno gospodarstvo raspolaže sustavom za sakupljanje životinja kako bi se mogao obaviti pregled skupine prije klanja;
 - f) ako poljoprivredno gospodarstvo raspolaže odgovarajućim prostorima i opremom za klanje i iskrvarenje i, ako se ptice vrste *Ratitae* moraju čerupati, i prostorije za čerupanje životinja;
 - g) ako se ispunjavaju uvjeti u pogledu dobrobiti životinja;
 - h) ako se zaklane i iskrvarene životinje prevoze u klaonicu na higijenski način i bez nepotrebne odgode. Ako prijevoz traje dulje od dva sata, životinje se, prema potrebi, moraju hladiti. Evisceracija se može obaviti na licu mjesta pod nadzorom službenog ili ovlaštenog veterinara.
 - i) ako se zajedno sa zaklanim životinjama u klaonicu pošalje izjava subjekta u poslovanju s hranom koji je životinje uzgojio, a u kojoj se navodi identitet životinja, svi veterinarsko-medicinski proizvodi koji

su im bili davani ili druga liječenja kojima su one bile podvrgnute, nadnevci davanja proizvoda odnosno liječenja i karence, i

- j) ako tijekom prijevoza do odobrenog objekta zaklane životinje prati svjedodžba koju je izdao i potpisao službeni ili odobreni veterinar, kojom se potvrđuje da je rezultat pregleda prije klanja povoljan i da su klanje i iskrvarenje obavljeno ispravno te u kojoj se navodi nadnevak i vrijeme klanja.
- (4) Odstupanjem od stavka (3) točke j), ovoga Odjeljka, mjerodavno tijelo entiteta ili Brčko Distrikta može odobriti da potvrda o ispravnosti klanja i krvarenja i nadnevak i vrijeme klanja bude uključena u izjavu subjekta u poslovanju s hranom iz stavka (3) točke i), ovoga Odjeljka, samo pod uvjetom:
 - a) da se gospodarstvo nalazi na teritoriju koji nije pod mjerama ograničenja sukladno važećim propisima BiH,
 - b) da je subjekt u poslovanju s hranom pokazao odgovarajuću razinu osposobljenosti za klanje životinja bez nanošenja bilo kakve boli ili patnje životinjama koja se može izbjeći, sukladno Pravilniku o zaštiti životinja pri klanju i usmrćivanju ("Službeni glasnik BiH", br 46/10).
- (5) Subjekti u poslovanju s hranom smiju, u iznimnim okolnostima, na poljoprivrednom gospodarstvu klati i bizonu sukladno stavku (3) ovoga Odjeljka.

ODJELJAK IV: MESO SLOBODNO ŽIVUĆE DIVLJAČI POGLAVLJE I: OBUKA LOVACA U POGLEDU ZDRAVLJA I HIGIJENE

- (1) Osobe koje love slobodno živuću divljač s ciljem njenog stavljanja u promet za ljudsku potrošnju moraju u dovoljnoj mjeri poznavati patologiju slobodno živuće divljači, proizvodnju i postupanje s njom i njenim mesom nakon ulova kako bi mogli obaviti početni pregled na licu mjesta.
- (2) Najmanje jedna osoba u lovačkoj skupini mora raspolagati znanjem iz stavka (1) ovoga Poglavlja. "Obučena osoba" u smislu ovoga Odjeljka je osoba koja je prošla obuku iz stavka (1) ovoga Poglavlja.
- (3) Obučena osoba može biti i lovočuvar ili upravnik lovišta ukoliko je dio lovačke skupine ili se nalazi u neposrednoj blizini mjesta na kojemu se odvija lov. U slučaju da se lovočuvaru ili upravitelju lovišta, nalazi u neposrednoj blizini mjesta na kojemu se odvija lov, lovac mora pokazati ulovljenu divljač i obavijestiti ga o svakom obliku neobičajenog ponašanja uočenom prije odstrela.
- (4) Mjerodavno tijelo entiteta ili Brčko Distrikta mora utvrditi da obuka lovaca omogućava odgovarajuću osposobljenost. Obukom se moraju obuhvatiti najmanje slijedeća područja:
 - a) normalna anatomija, fiziologija i ponašanje slobodno živuće divljači,
 - b) neobično ponašanje i patološke promjene koje se javljaju kod slobodno živuće divljači zbog bolesti, zagađenja okoliša ili drugih faktora koji mogu utjecati na ljudsko zdravlje nakon konzumacije mesa te divljači,
 - c) pravila higijene i pravilne tehnike rukovanja, prijevoza, evisceracije, itd. slobodno živuće divljači nakon odstrela, i
 - d) odgovarajuće propise koji se odnose na zdravlje životinja i ljudi te higijenske uvjete koji uređuju stavljanje u promet slobodno živuće divljači.

- (5) Mjerodavna tijela entiteta ili Brčko Distrikta trebaju poticati lovačke organizacije na pružanje ovakve obuke.

POGLAVLJE II: POSTUPANJE S KRUPNOM SLOBODNO ŽIVUĆOM DIVLJAČI

- (1) Nakon odstrela, krupnoj slobodno živućoj divljači moraju se što je moguće prije ukloniti želudac i crijeva te se ona mora, prema potrebi, iskrvariti.
- (2) Obučena osoba mora pregledati tijelo i sve uklonjene unutarnje organe kako bi utvrdila sve promjene koje bi mogle ukazivati na to da meso predstavlja rizik za zdravlje. Pregled se mora obaviti što je moguće prije nakon odstrela.
- (3) Meso krupne slobodno živuće divljači smije se staviti na tržište jedino ako se tijelo preveze u objekt za obradu divljači što je moguće prije nakon pregleda iz stavka (2) ovoga Poglavlja. Zajedno s tijelom moraju se poslati i unutarnji organi navedeni u stavka (4) ovoga Poglavlja. Unutarnji organi se moraju označiti kako bi se znalo da pripadaju određenoj životinji.
- (4) Ako se tijekom pregleda iz stavka (2) ovoga Poglavlja ne otkriju nikakve ne prirodne promjene, ne uoči nikakvo neuobičajeno ponašanje prije odstrela i ako se ne sumnja na kontaminaciju iz okoliša, obučena osoba mora na tijelo životinje pričvrstiti izjavu kojom to potvrđuje. Ova izjava mora sadržavati nadnevak, vrijeme i mjesto odstrela. Deklaracija ne mora biti zakačena za tijelo životinje i može se obuhvatiti više od jednog životinjskog tijela, pod uvjetom da je tijelo svake životinje pravilno identificirano i da deklaracija sadrži oznaku identifikacijskog broja svakog tijela životinje na koje se odnosi, uz odgovarajući nadnevak, vrijeme i mjesto odstrela. Sva životinjska tijela pokrivena jednom izjavom mogu jedino biti poslana jednom objektu za rukovanje životinjama. Glava i unutarnji organi se ne moraju slati objektu za rukovanje životinjama zajedno s tijelom, osim ako se radi o vrstama koje podliježu oboljenju od trihinoze (svinje, kopitari i ostale vrste) čija glava (osim kljova) i dijafragma moraju pratiti tijelo. Mjerodavno tijelo entiteta ili Brčko Distrikta može odobriti da glava životinja prijemljivih na infestaciju trihinelom bude poslana u tehnički objekt za izradu trofeja, koji je odobren sukladno Odluci o nusproizvodima životinjskog podrijetla i njihovim proizvodima koji nisu namijenjeni prehrani ljudi ("Službeni glasnik BiH", broj 19/11). Tehnički objekt mora biti naveden u izjavi obučenog lica. Preslici te izjave dostavljaju se tehničkom objektu. Ukoliko je rezultat pregleda trupa na trihinelu pozitivan, mjerodavno tijelo entiteta ili Brčko Distrikta obavlja službene provjere za provjeru pravilnog rukovanje glavom u tehničkom objektu. Lovci se moraju pridržavati i dodatnih zahtjeva u svrhu praćenja rezidua određenih tvari sukladno Odluci o praćenju rezidua određenih tvari u živim životinjama i proizvodima životinjskog podrijetla ("Službeni glasnik BiH", br. 1/04, 40/09 i 44/11).
- (5) U ostalim okolnostima, uz tijelo se mora poslati glava (osim kljova i rogova) i svi unutarnji organi osim želuca i crijeva. Obučena osoba koja je obavila pregled mora obavijestiti mjerodavno tijelo entiteta ili Brčko Distrikta o neprirodnim promjenama, neuobičajnom ponašanju ili sumnji na kontaminaciju iz okoliša zbog kojih nije sastavila izjavu sukladno stavku (4) ovoga Poglavlja.
- (6) Ako u određenom slučaju nema obučene osobe koja bi obavila pregled iz stavka (2) ovoga Poglavlja, zajedno s tijelom mora se poslati glava (osim kljova i rogova) i svi unutarnji organi osim želuca i crijeva.
- (7) Hlađenje mora početi u razumnom roku od trenutka odstrela i njime se mora postići temperatura u svim dijelovima mesa od najviše 7°C. Ukoliko to dopuštaju klimatski uvjeti, nije potrebno aktivno hlađenje.
- (8) Tijekom prijevoza do objekata za obradu divljači mora se izbjegavati držanje lovine na hrpi.
- (9) Krupna slobodno živuća divljač koja je isporučena objektu za obradu divljači mora se predati mjerodavnom tijelu entiteta ili Brčko Distrikta na pregled.
- (10) Pored toga, krupnoj slobodno živućoj divljači s koje nije skinuta koža može se skinuti koža i takva se divljač može staviti u promet jedino:
- ako se prije skidanja kože divljač skladišti i obrađuje odvojeno od druge hrane i ako nije zamrznuta, i
 - ako se nakon skidanja kože divljač podvrgne završnom pregledu sukladno Pravilniku o organizaciji službenih kontrola proizvoda životinjskog podrijetla namijenjenih prehrani ljudi.
- (11) Pravila koja su utvrđena u Poglavlju V. i Odjeljku I. ovoga Pravitka primjenjuju se na rasijecanje i otkoštavanje krupne slobodno živuće divljači.

POGLAVLJE III: POSTUPANJE SA SITNOM SLOBODNO ŽIVUĆOM DIVLJAČI

- (1) Obučena osoba mora obaviti pregled kako bi utvrdila sve promjene koje bi mogle ukazivati da meso predstavlja opasnost za zdravlje. Pregled se mora obaviti što je prije moguće nakon odstrela.
- (2) Ako se tijekom pregleda otkriju ne prirodne promjene i neuobičajeno ponašanje prije odstrela ili sumnja na kontaminaciju okoliša, obučena osoba mora obavijestiti mjerodavno tijelo entiteta ili Brčko Distrikta.
- (3) Meso sitne slobodno živuće divljači smije se staviti na tržište jedino ako se tijelo preveze u objekt za obradu divljači što je moguće prije nakon pregleda iz stavka (1) ovoga Poglavlja.
- (4) Hlađenje mora početi u razumnom roku od trenutka odstrela i mora se postići temperatura u svim dijelovima mesa od najviše 4°C. Ukoliko to dopuštaju klimatski uvjeti, nije potrebno aktivno hlađenje.
- (5) Evisceracija se mora obaviti ili završiti po dolasku u objekt za obradu divljači, bez nepotrebnog odgađanja, osim ukoliko je mjerodavno tijelo entiteta ili Brčko Distrikta dopustilo drugačije.
- (6) Sitna slobodno živuća divljač koja je isporučena objektu za obradu divljači mora se pokazati mjerodavnom tijelu entiteta ili Brčko Distrikta na pregled.
- (7) Pravila koja su utvrđena u Poglavlju V. i Odjeljku II. ovoga Pravitka primjenjuju se na rasijecanje i otkoštavanje sitne slobodno živuće divljači.

ODJELJAK V: MLJEVENO MESO, MESNI PRIPRAVCI I STROJNO OTKOŠTENO MESO (SOM)

POGLAVLJE I: ZAHTJEVI ZA PROIZVODNE OBJEKTE

Odgovorne osobe koje vode objekte za proizvodnju mljevenog mesa, mesnih pripravaka ili strojno otkoštenog mesa (SOM) moraju osigurati da ti objekti:

- budu izgrađeni tako da se spriječi kontaminacija mesa i proizvoda, naručito:
 - omogućujući kontinuirano odvijanje poslova, ili
 - osiguravajući razdvojenost između različitih proizvodnih serija;
- raspolazu prostorijama za odvojeno skladištenje upakiranog i neupakiranog mesa i proizvoda, osim ako se skladište u različito vrijeme ili na takav način

- c) da materijal za pakiranje i metoda skladištenja ne mogu biti izvor kontaminacije mesa ili proizvoda; raspolažu prostorijama koje su opremljene tako da se osigura ispunjavanje zahtjeva u pogledu temperature utvrđenih u Poglavlju III. ovoga Privitka,
- d) raspolažu opremom za pranje ruku osoblja koje rukuje neupakiranim mesom i proizvodima, čije su slavine takve da sprečavaju širenje kontaminacije, i
- e) raspolažu opremom za dezinfekciju alata vrućom vodom od najmanje 82°C ili alternativnim sustavom s istim učinkom.

POGLAVLJE II: UVJETI KOJE MORAJU ISPUNJAVATI SIROVINE

Subjekti u poslovanju s hranom koji proizvode mljeveno meso, mesne pripravke ili strojno otkoštено meso (MOM) moraju osigurati da sirovine koje se uporabljavaju ispunjavaju slijedeće uvjete:

- a) sirovine koje se uporabljavaju za pripremanje mljevenog mesa moraju ispunjavati slijedeće uvjete:
 1. moraju zadovoljavati zahtjeve za svježe meso,
 2. moraju poticati od kosturnih mišića, uključujući i pripadajuća masna tkiva,
 3. ne smiju poticati od:
 - (i) otpadaka koji nastaju pri rasijecanju i rezanju mesa (osim cijelih komada mišića),
 - (ii) strojno otkoštеноg mesa,
 - (iii) mesa koje sadrži dijelove kostiju ili kožu, ili
 - (iv) mesa glave osim mišića za žvakanje, nemišićnog dijela *linee albe*, područja carpusa i tarsusa, strugotina kostiju te mišića dijafragme (osim ako je uklonjena seroza).
- b) slijedeće se sirovine smiju uporabljati za pripremanje mesnih pripravaka:
 1. svježe meso,
 2. meso koje ispunjava zahtjeve iz točke a) ovoga Poglavlja; i
 3. ako mesni pripravak očito nije namijenjen za potrošnju bez prethodne toplinske obrade:
 - (i) meso dobiveno mljevenjem ili usitnjavanjem mesa koje ispunjava zahtjeve iz točke a) osim zahtjeva iz točke a) alineje 3 (i) ovoga Poglavlja, i
 - (ii) strojno otkoštено meso (SOM) koje ispunjava zahtjeve iz točke d) alineje 4. Poglavlja III. ovoga Odjeljka.
- c) meso koje se uporabljava za proizvodnju strojno otkoštеноg mesa mora ispunjavati slijedeće uvjete:
 1. mora ispunjavati zahtjeve za svježe meso,
 2. Sirovine koje se ne smiju uporabljati za proizvodnju strojno otkoštеноg mesa (SOM) su:
 - (i) od peradi: noge, koža vrata i glava, i
 - (ii) od ostalih životinja: kosti glave, noge, repovi, femur, tibia, fibula, humerus, radius i ulna.

POGLAVLJE III: HIGIJENA TIJEKOM I NAKON PROIZVODNJE

- (1) Subjekti u poslovanju s hranom koji proizvode mljeveno meso, mesne pripravke ili strojno otkoštено meso (SOM) moraju osigurati ispunjavanje slijedećih zahtjeva:
 - a) obrada mesa mora biti tako organizirana da se spriječi ili što je moguće više smanji

kontaminacija. U tu svrhu, subjekti u poslovanju s hranom moraju naručito osigurati da se korišteno meso:

1. održava na temperaturi od najviše 4°C za perad, 3°C za jestive klaoničke proizvode i 7°C za ostalo meso, i
 2. donosi u prostoriju za pripremanje postupno prema potrebi.
- b) slijedeći se zahtjevi primjenjuju na proizvodnju mljevenog mesa i mesnih pripravaka:
 1. ukoliko mjerodavno tijelo entiteta ili Brčko Distrikta ne dopusti otkoštavanje neposredno prije mljevenja, zamrznuto ili duboko zamrznuto meso koje se uporabljava za pripremanje mljevenog mesa ili mesnih pripravaka mora se otkostiti prije zamrzavanja. Ono može biti uskladišteno samo tijekom ograničenog razdoblja.
 2. ukoliko se priprema od rashlađenog mesa, mljeveno meso se mora pripremiti:
 - (i) u roku od najviše tri dana od klanja ako se radi o peradi,
 - (ii) u roku od najviše šest dana od klanja ako se radi o drugim životinjama, a ne o peradi, ili
 - (iii) u roku od najviše 15 dana od klanja životinja ako se radi o otkoštеноj, vakuumski upakiranoj govedini i teletini.
 - c) odmah nakon proizvodnje, mljeveno meso i mesni pripravnici moraju se umotati i ambalažirati te:
 1. rashladiti do unutarnje temperature od najviše 2°C za mljeveno meso i 4°C za mesne pripravke, ili
 2. zamrznuti do unutarnje temperature od najviše -18°C.
 3. temperaturni uvjeti iz alineja 1. i 2. ove točke moraju se održavati tijekom uskladištenja i prijevoza.
 - d) slijedeći se zahtjevi primjenjuju na proizvodnju i uporabu strojno otkoštеноg mesa (SOM) koje se proizvodi tehnikama koje ne mijenjaju strukturu kostiju što se uporabljavaju za proizvodnju strojno otkoštеноg mesa i u kojemu udio kalcija nije značajno veći od onoga u mljevenom mesu:
 1. sirovine za otkoštavanje koje potječu iz klaonice na licu mjesta ne smiju biti starije od sedam dana, u protivnom, sirovine za otkoštavanje ne smiju biti starije od pet dana a trupovi peradi ne smiju biti stariji od tri dana,
 2. mehaničko otkoštavanje mora se obaviti odmah nakon odvajanja kostiju,
 3. ako se ne uporabi odmah po dobivanju, strojno otkoštено meso mora se umotati ili ambalažirati te rashladiti do temperature od najviše 2°C ili zamrznuti do unutarnje temperature od najviše -18°C. Ovi se temperaturni uvjeti moraju održavati tijekom uskladištenja i prijevoza,
 4. ako je subjekt u poslovanju s hranom obavio analizu koja pokazuje da strojno otkoštено meso zadovoljava mikrobiološke kriterije za mljeveno meso koji su utvrđeni sukladno Pravilniku o higijeni hrane, ono se smije uporabiti u mesnim pripravcima koji očito nisu namijenjeni za potrošnju bez prethodne toplinske obrade te u mesnim proizvodima,

5. strojno otkoštano meso za koje je dokazano da ne zadovoljava kriterije iz alineje 4. ove točke smije se uporabljati jedino za proizvodnju toplinski obrađenih mesnih proizvoda u objektima koji su odobreni sukladno ovom Pravilniku,
- e) slijedeći se zahtjevi primjenjuju na proizvodnju i uporabu mehanički otkoštenog mesa proizvedenog tehnikama drugačijim od onih koje se spominju u točki d) ovoga Poglavlja.
 1. sirovine za otkoštavanje koje potječu iz klaonice na licu mjesta ne smiju biti starije od sedam dana, u protivnome, sirovine za otkoštavanje ne smiju biti starije od pet dana a trupovi peradi ne smiju biti stariji od tri dana,
 2. ako se mehaničko otkoštavanje ne obavlja odmah nakon odvajanja kostiju, kosti koje sadrže dijelove mesa moraju se skladištiti i prevoziti pri temperaturi od najviše 2°C ili, ako su zamrznuti, pri temperaturi od najviše -18°C,
 3. kosti koje sadrže dijelove mesa, a koje su dobivene od zamrznutih trupova, ne smiju se ponovno zamrznuti,
 4. ako se ne uporabi u roku od jednog sata od dobivanja, mehanički otkoštano meso mora se odmah rashladiti do temperature od najviše 2°C,
 5. ukoliko se, nakon hlađenja, strojno otkoštano meso ne preradi u roku od 24 sata, ono se mora zamrznuti u roku od 12 sati od proizvodnje te u roku od šest sati mora postići unutarnju temperaturu od najviše -18°C,
 6. zamrznuto strojno otkoštano meso mora se umotati ili ambalazirati prije uskladištenja ili prijevoza, ne smije se skladištiti dulje od tri mjeseca, a tijekom uskladištenja i prijevoza mora se održavati pri temperaturi od najviše -18°C,
 7. mehaničko otkoštano meso smije se uporabljati jedino za proizvodnju termički obrađenih mesnih proizvoda u objektima koji su odobreni sukladno ovom Pravilniku.
- f) nakon što se jednom odmrzne, mljeveno meso, mesni pripravci i strojno otkoštano meso ne smije se ponovno zamrzavati.
 - e) vanjski slušni hodnik,
 - f) roževina, i
 - g) kod peradi: glava (osim krijeste i ušiju, podvoljka i mesnatih izraslina), jednjak, voljka, crijeva i spolni organi.

- (2) Svo meso, uključujući mljeveno meso i mesne pripravke, koje se uporabljava za proizvodnju mesnih proizvoda mora ispunjavati zahtjeve za svježe meso. Mljeveno meso i mesni pripravci koji se uporabljavaju za proizvodnju mesnih proizvoda ne moraju ispunjavati ostale posebne zahtjeve iz Odjeljka V. ovoga Pravitka.

ODJELJAK VII: ŽIVI ŠKOLJKAŠI

- (1) Ovaj Odjeljak se primjenjuje na žive školjkaše. Izuzimajući odredbe o pročišćavanju, on se primjenjuje i na žive bodljaše, plaštaše i morske puževe. Odredbe o razvrstavanju proizvodnih područja utvrđenih u dijelu A, Poglavlja II., ovoga Odjeljka ne primjenjuju se na morske puževe koji nisu životinje koje se hrane preko filtra.
- (2) Poglavlja od I. do VIII. primjenjuju se na životinje ulovljene u proizvodnim područjima koja je mjerodavno tijelo entiteta ili Brčko Distrikta razvrstalo sukladno Pravilniku o organizaciji službenih kontrola proizvođača životinjskog podrijetla namijenjenih prehrani ljudi. Poglavlje IX. primjenjuje se na školjkaše i češljače (*pectinidae*) ulovljene izvan tih područja.
- (3) Poglavlja V., VI., VIII. i IX. te stavak (4) Poglavlja VII. primjenjuju se na maloprodaju.
- (4) Zahtjevi ovoga Odjeljka nadopunjuju zahtjeve utvrđene Pravilnikom o higijeni hrane:
 - a) ako se radi o poslovima koji se obavljaju prije dolaska školjkaša u otpremni centar ili centar za pročišćavanje, oni nadopunjuju zahtjeve utvrđene u Pravitku I. toga Pravilnika,
 - b) ako se radi o drugim poslovima, oni nadopunjuju zahtjeve utvrđene u Pravitku II. toga Pravilnika.

POGLAVLJE I: OPĆI UVJETI ZA STAVLJANJE U PROMET ŽIVIH ŠKOLJKAŠA

- (1) Živi školjkaši se smiju staviti na tržište u svrhu maloprodaje jedino preko otpremnog centra gdje se mora staviti identifikacijska oznaka sukladno Poglavlju VII. ovoga Odjeljka.
- (2) Subjekti u poslovanju s hranom smiju prihvatiti serije živih školjkaša jedino ako su ispunjeni zahtjevi u svezi s dokumentacijom koji su utvrđeni u st. (3) do (7) ovoga Poglavlja.
- (3) Kad god subjekt u poslovanju s hranom premješta seriju živih školjkaša iz objekata u objekt, sve do dolaska serije u otpremni centar ili objekt za preradu seriju mora pratiti propisana propratna dokumentacija.
- (4) Propisana propratna dokumentacija mora biti napisana na najmanje jednom službenom jeziku koji je u uporabi u Bosni i Hercegovini te mora sadržavati najmanje one podatke koji se navode u daljnjem tekstu.
 - a) ako se radi o seriji živih školjkaša koja se šalje iz proizvodnog područja, propisana propratna dokumentacija mora sadržavati najmanje slijedeće podatke:
 1. ime i adresu sakupljača,
 2. nadnevak sakupljanja/izlovljavanja,
 3. lokaciju proizvodnog područja opisanu što je moguće detaljnije ili označenu brojevanom šifrom,
 4. zdravstveni status proizvodnog područja,
 5. vrstu i količinu školjkaša, i
 6. određite serije.

POGLAVLJE IV: OZNAČAVANJE

- (1) Pored zahtjeva sukladno Pravilniku o općem deklariranju ili označavanju upakirane hrane ("Službeni glasnik BiH", broj 87/08), subjekti u poslovanju s hranom moraju osigurati ispunjavanje zahtjeva iz stavka (2) ovoga Poglavlja i u onoj mjeri u kojoj to zahtijevaju propisi države na čijem teritoriju se proizvod stavlja na tržište.
- (2) Pakiranja koja su namijenjena isporuci krajnjem potrošaču, a koja sadrže mljeveno meso peradi ili kopitara ili mesne pripravke koji sadrže strojno otkoštano meso, moraju imati oznaku na kojoj je navedeno da se ti proizvodi trebaju termički obraditi prije uporabe.

ODJELJAK VI: MESNI PROIZVODI

- (1) Subjekti u poslovanju s hranom moraju osigurati da se pri pripremanju mesnih proizvoda ne uporabljava slijedeće:
 - a) spolni organi ženki ili mužjaka, osim testisa,
 - b) mokraćni organi, osim bubrega i mjehura,
 - c) hrskavica grkljana, dušnika i ekstralobularnih bronhija,
 - d) oči i očni kapci,

- b) ako se radi o seriji živih školjkaša koja se šalju iz područja za ponovno polaganje, propisana propratna dokumentacija mora sadržavati najmanje one podatke koji se navode u stavku (4) točki a) ovoga Poglavlja, te slijedeće podatke:
1. lokaciju područja za ponovno polaganje, i
 2. trajanje ponovnog polaganja.
- c) ako se radi o seriji živih školjkaša koje se šalju iz centra za pročišćavanje, propisana propratna dokumentacija mora sadržavati najmanje one podatke koji se navode u stavku (4) točki a) ovoga Poglavlja te slijedeće podatke:
1. adresu centra za pročišćavanje,
 2. trajanje pročišćavanja, i
 3. nadnevke na koje je serija ušla i napustila centar za pročišćavanje.
- (5) Subjekti u poslovanju s hranom koji šalju serije živih školjkaša moraju popuniti odgovarajuće rubrike u propisanoj propratnoj dokumentaciji tako da to bude lako čitljivo i da se ne može mijenjati. Subjekti u poslovanju s hranom koji primaju serije moraju pri primitku serije na ispravu otisnuti pečat s nadnevkom ili na drugi način zabilježiti nadnevak prihvata.
- (6) Subjekti u poslovanju s hranom moraju čuvati preslik propisane propratne dokumentacije za svaku poslanu i primljenu seriju najmanje dvanaest mjeseci od otpreme ili primitka serije ili onoliko dugo koliko odredi mjerodavno tijelo entiteta ili Brčko Distrikta.
- (7) Ukoliko mjerodavno tijelo entiteta ili Brčko Distrikta dopusti, propisana propratna dokumentacija nije potrebna:
- a) ako osoblje koje sakuplja žive školjkaše istodobno primanja vodi i otpremni centar, centar za pročišćavanje, područje za ponovno polaganje ili objekt za preradu koji prima žive školjkaše, i
 - b) ako isti mjerodavno tijelo entiteta ili Brčko Distrikta nadzire sve dotične objekte.
- POGLAVLJE II: HIGIJENSKI ZAHTEJEVI ZA PROIZVODNJU I SAKUPLJANJE/ IZLOVLJAVANJE ŽIVIH ŠKOLJKAŠA**
- Dio A. Zahtjevi za proizvodna područja
- (1) Sakupljači mogu sakupljati/izlovljavati žive školjkaše jedino na proizvodnim područjima koja imaju utvrđenu lokaciju i granice te koje je mjerodavno tijelo entiteta ili Brčko Distrikta razvrstalo - prema potrebi u suradnji sa subjektima u poslovanju s hranom – u razrede A, B ili C sukladno Pravilniku o organizaciji službenih kontrola proizvoda životinjskog podrijetla namijenjenih prehrani ljudi.
 - (2) Subjekti u poslovanju s hranom smiju staviti na tržište žive školjkaše namijenjene izravnoj ljudskoj prehrani koji su sakupljeni/izlovljeni u proizvodnom područja iz razreda A jedino ako ti školjkaši ispunjavaju zahtjeve iz Poglavlja V. ovoga Odjeljka.
 - (3) Subjekti u poslovanju s hranom smiju staviti na tržište žive školjkaše namijenjene ljudskoj prehrani koji su sakupljeni/izlovljeni u proizvodnom područja iz razreda B jedino nakon njihove obrade u centru za pročišćavanje ili nakon ponovnog polaganja.
 - (4) Subjekti u poslovanju s hranom smiju staviti na tržište žive školjkaše namijenjene ljudskoj prehrani koji su sakupljeni/izlovljeni u proizvodnom područja iz razreda C jedino nakon što su oni bili tijekom daljnjeg razdoblja ponovno položeni sukladno Dijelu C ovoga Poglavlja.
 - (5) Nakon pročišćavanja ili ponovnog polaganja, živi školjkaši iz proizvodnih područja iz razreda B ili C moraju zadovoljavati sve zahtjeve iz Poglavlja V. ovoga Odjeljka. Živi školjkaši iz tih područja koji nisu bili pročišćeni ili ponovno položeni smiju se poslati u objekt za preradu u kojemu se moraju obraditi kako bi se uklonili patogeni mikroorganizmi, nakon što se, prema potrebi, u istom ili drugom objektu ukloni pijesak, mulj i blato. Dopusnene metode obrade su:
 - a) sterilizacija u hermetički zatvorenim kontejnerima, i
 - b) termička obrada koja uključuje:
 1. uranjanje u kipuću vodu toliko dugo koliko je potrebno da se unutarnja temperatura mesa mekušca podigne na najmanje 90°C te održavanje te minimalne temperature kroz razdoblja od najmanje 90 sekundi,
 2. kuhanje u vremenu od tri do pet minuta u zatvorenom prostoru u kojemu je temperatura između 120 i 160°C, a tlak između 2 i 5 kg/cm², nakon čega se odvaja ljuštura od mesa, a meso zamrzava do temperature od -20°C u središtu proizvoda, i
 3. izlaganje pari pod tlakom u zatvorenoj posudi pri čemu se moraju ispuniti zahtjevi u svezi s vremenom kuhanja i unutarnjom temperaturom mesa mekušaca koji su navedeni pod (i) ove točke. Mora se primijeniti priznata metodologija. Ujednačena raspodjela topline mora se provjeriti postupcima koji se temelje na principima HACCP sustava.
- (6) Subjekti u poslovanju s hranom ne smiju proizvoditi niti sakupljati/izlovljavati žive školjkaše u područjima koje mjerodavno tijelo entiteta ili Brčko Distrikta nije razvrstalo u razrede ili koja nisu prikladna zbog zdravstvenih razloga. Subjekti u poslovanju s hranom moraju uzimati u obzir sve bitne podatke u svezi s prikladnošću područja za proizvodnju i sakupljanje/izlovljavanje, uključujući i podatke dobivene vlastitim kontrolama ili od mjerodavnog tijela entiteta ili Brčko Distrikta. Oni moraju koristiti te podatke, naručito one o ekološkim i vremenskim uvjetima, kako bi odredili odgovarajući način obrade sakupljenih/izlovljenih serija.
- Dio B. Zahtjevi za sakupljanje/izlovljavanje i rukovanje nakon sakupljanja/izlovljavanja
- Subjekti u poslovanju s hranom koji sakupljaju/izlovljavaju žive školjkaše ili njima rukuju odmah nakon sakupljanja/izlovljavanja moraju osigurati ispunjavanje slijedećih zahtjeva:
- a) tehnike sakupljanja/izlovljavanja i kasnije rukovanje ne smiju uzrokovati naknadnu kontaminaciju ili pretjerano oštećenje ljuštura ili tkiva živih školjkaša niti dovesti do bilo kakve promjene koja bi značajno utjecala na mogućnost njihova pročišćavanja, prerade ili ponovnog polaganja. Subjekti u poslovanju s hranom naručito:
 1. moraju na odgovarajući način zaštititi žive školjkaše od drobljenja, ogrebotina ili vibracija,
 2. ne smiju izlagati žive školjkaše ekstremnim temperaturama,
 3. ne smiju ponovno uranjati žive školjkaše u vodu koja bi mogla prouzročiti dodatnu kontaminaciju, i
 4. ako se održavanje obavlja na prirodnim prostorima, moraju koristiti samo ona područja koja je mjerodavno tijelo entiteta ili Brčko Distrikta svrstalo u razred A.

- b) prijevozna sredstva moraju imati odgovarajući odvod otpadnih voda, moraju biti opremljena tako da osiguravaju najbolje moguće uvjete za preživljavanje te moraju pružati efikasnu zaštitu od kontaminacije.

Dio C. Zahtjevi za ponovno polaganje živih školjkaša

Subjekti u poslovanju s hranom koji ponovno polažu žive školjkaše moraju osigurati ispunjavanje slijedećih zahtjeva:

- a) subjekti u poslovanju s hranom smiju koristiti samo ona područja koja je mjerodavno tijelo entiteta ili Brčko Distrikta odobrilo za polaganje živih školjkaša. Granice područja moraju biti jasno označene plutačama, stubovima ili drugim pričvršćenim sredstvima. Kako bi se opasnost od širenja kontaminacije svela na najmanju mogućnu mjeru, mora postojati minimalna udaljenost između pojedinih područja za ponovno polaganje, kao i između područja za ponovno polaganje i proizvodnih područja;
- b) uvjeti ponovnog polaganja moraju osiguravati optimalne uvjete za pročišćavanje. Subjekti u poslovanju s hranom naručito:
1. moraju primjenjivati one tehnike rukovanja živim školjkašima namijenjenim ponovnom polaganju koje školjkašima omogućuju ponovnu uspostavu prehrane putem filtriranja nakon uranjanja u prirodne vode,
 2. ne smiju ponovno polagati žive školjkaše tako gusto da to onemogućuje pročišćavanje,
 3. moraju držati žive školjkaše uronjene u morsku vodu u području za ponovno polaganje tijekom odgovarajućeg razdoblja koje se utvrđuje ovisno o temperaturi vode, pri čemu ta razdoblja moraju trajati najmanje dva mjeseca, osim ako mjerodavno tijelo entiteta ili Brčko Distrikta odobri kraća razdoblja na temelju analize rizika koju je proveo subjekt u poslovanju s hranom, i
 4. moraju osigurati da pojedina mjesta za polaganje unutar područja za ponovno polaganje budu dovoljno odvojena kako bi se spriječilo miješanje serija, mora se koristiti sustav „sve unutra, sve van“ tako da se nova serija ne može unijeti prije nego se ukloni cijela prethodna serija.
- c) subjekti u poslovanju s hranom koji rukovode područjima za ponovno polaganje moraju, u svrhu pregleda od strane mjerodavnog tijela entiteta ili Brčko Distrikta, voditi trajnu evidenciju o podrijetlu živih školjkaša, razdobljima ponovnog polaganja, korištenim područjima ponovnog polaganja i kasnijem određivanju serije nakon ponovnog polaganja.

POGLAVLJE III: KONSTRUKCIJSKI ZAHTJEVI ZA OTPREMNE CENTRE I CENTRE ZA PROČIŠĆAVANJE

- (1) Objekti na kopnu moraju biti smješteni na lokaciji koja nije ugrožena poplavama zbog uobičajene visoke plime ili otjecanja iz okolnih područja.
- (2) Bazeni i kontejneri za vodu moraju ispunjavati slijedeće zahtjeve:
 - a) unutarnje površine moraju biti glatke, čvrste, nepromoćive te se moraju lako čistiti,
 - b) moraju biti tako izgrađeni da omogućuju potpuno otjecanje vode,

- c) svi otvori za dovod vode moraju se nalaziti na mjestu koje sprečava kontaminaciju vode.
- (3) Pored toga, u centrima za pročišćavanje, kontejneri za pročišćavanje moraju odgovarati količini i vrsti proizvoda koji se pročišćavaju.

POGLAVLJE IV: HIGIJENSKI ZAHTJEVI ZA CENTRE ZA PROČIŠĆAVANJE I OTPREMNE CENTRE

Dio A. Zahtjevi za centre za pročišćavanje

Subjekti u poslovanju s hranom koji pročišćavaju žive školjkaše moraju osigurati ispunjavanje slijedećih uvjeta:

- a) prije pročišćavanja, živi se školjkaši moraju čistom vodom isprati od mulja i nakupljene nečistoće;
- b) rad sustava za pročišćavanje mora omogućiti živim školjkašima da brzo uspostave i zadrže prehranu putem filtriranja, da izluče ostatke kontaminacije uzrokovane otpadnim vodama, da se ponovno ne kontaminiraju i da nakon pročišćavanja budu sposobne ostati žive i u dobrom stanju za pakiranje, skladištenje i prijevoz prije stavljanja u promet;
- c) količina živih školjkaša koji se pročišćuju ne smije premašivati kapacitet centra za pročišćavanje. Postupak pročišćavanja živih školjkaša mora neprekidno trajati toliko dugo koliko je potrebno da se ispune zdravstvene norme iz Poglavlja V. i mikrobiološki kriteriji utvrđeni sukladno Pravilniku o higijeni hrane;
- d) ukoliko se u bazenu za pročišćavanje nalazi više serija živih školjkaša, one moraju pripadati istoj vrsti, a trajanje postupka mora se temeljiti na vremenu potrebitom za seriju koja zahtijeva najdulje pročišćavanje;
- e) kontejneri koji se rabe za držanje živih školjkaša u sustavima za pročišćavanje moraju biti napravljeni tako da omogućuju protok čiste morske vode. Debljina naslaga živih školjkaša ne smije spriječiti otvaranje ljuštura tijekom pročišćavanja;
- f) u bazenu za pročišćavanje u kojemu je u tijeku pročišćavanje živih školjkaša ne smiju se držati rakovi, ribe ili druge morske vrste;
- g) svako pakiranje koje sadrži pročišćene žive školjkaše i koje se šalje otpremnom centru mora biti označeno etiketom koja potvrđuje da su svi školjkaši pročišćeni.

Dio B. Zahtjevi za otpremne centre

Subjekti u poslovanju s hranom koji vode otpremne centre moraju osigurati ispunjavanje slijedećih zahtjeva:

- a) rukovanje živim školjkašima, naručito njihovo održavanje, mjerenje, pakiranje i ambalažiranje ne smije uzrokovati kontaminaciju proizvoda ili utjecati na vitalnost mekušaca;
- b) prije otpremanja, ljuštura živih školjkaša moraju se temeljito isprati čistom vodom;
- c) živi školjkaši moraju potjecati iz:
 1. proizvodnog područja iz razreda A,
 2. područja za ponovno polaganje,
 3. centra za pročišćavanje, ili
 4. drugog otpremnog centra.
- d) zahtjevi koji su utvrđeni u toč. a) i b) ovoga Poglavlja primjenjuju se i na otpremne centre smještene na brodovima. Mekušci kojima se rukuje u tim centrima moraju potjecati iz proizvodnog područja A ili iz područja za ponovno polaganje.

POGLAVLJE V: ZDRAVSTVENE NORME ZA ŽIVE ŠKOLJKAŠE

- (1) Pored osiguranja usklađenosti s mikrobiološkim kriterijima utvrđenim sukladno Pravilniku o higijeni hrane, subjekti u poslovanju s hranom moraju osigurati da živi školjkaši koji se stavljaju u promet za ljudsku potrošnju ispunjavaju norme utvrđene u ovom Poglavlju.
- (2) Živi školjkaši moraju imati organoleptička svojstva svojstvena svježim i vitalnim školjkašima, ljuštura ne smije biti prljava, moraju odgovarajući zvuk prilikom perkusije i normalnu količinu intravalvularne tekućine.
- (3) Živi školjkaši ne smiju sadržavati morske biotoksine u ukupnim količinama (mjereno u cijelom tijelu ili pojedinim jestivim dijelovima) koje prelaze slijedeće granične vrijednosti:
 - a) za biotoksine koji uzrokuje paralizu (Paralytic Shellfish Poison – PSP): 800 mikrograma na kilogram,
 - b) za otrov koji uzrokuje gubitak pamćenja (Amnesic Shellfish Poison – ASP): 20 miligrama domoinske kiseline na kilogram,
 - c) za okadainsku kiselinu, dinofizistoksine i pektenotoksine zajedno: 160 mikrograma ekvivalenta okadainske kiseline na kilogram,
 - d) za jesotoksine: 1 miligram ekvivalenta jesotoksina na kilogram, i
 - e) za azaspiracide: 160 mikrograma ekvivalenta azaspiracida na kilogram.

POGLAVLJE VI: UMOTAVANJE I PAKIRANJE ŽIVIH ŠKOLJKAŠA

- (1) Kamenice se moraju umotavati ili pakirati tako da njihov konkavni dio ljuštore bude okrenut prema dolje.
- (2) Sva pakiranja živih školjkaša koja napuštaju centre isporuke ili se šalju drugom centru moraju biti zatvorena. Pakiranja živih školjkaša namijenjena izravnoj maloprodaji moraju biti zatvorena, sve do prodaje krajnjem potrošaču.

POGLAVLJE VII: IDENTIFIKACIJSKA OZNAKA I DEKLARACIJA

- (1) Deklaracija, uključujući i identifikacijsku oznaku, mora biti vodootporna.
- (2) Pored općih zahtjeva u svezi s identifikacijskom oznakom koji su navedeni u Privitku II., Odjeljka I. ovoga Pravilnika, deklaracija mora sadržavati i slijedeće podatke:
 - a) vrsta školjkaša (uobičajeni naziv i znanstveni naziv), i
 - b) nadnevak pakiranja, pri čemu se obvezno navodi dan i mjesec.
- (3) Odstupajući od Pravilnika o općem deklariranju ili označavanju upakirane hrane rok trajanja se može zamijeniti tekстом: "Ove životinje moraju biti žive u trenutku prodaje".
- (4) Deklaraciju pričvršćenu na pakiranje živih školjkaša koje nisu u pojedinačnim pakiranjima izravno namijenjenim potrošaču, trgovac na malo mora čuvati najmanje 60 dana nakon što razdijeli sadržaj pakiranja.

POGLAVLJE VIII: OSTALI ZAHTJEVI

- (1) Subjekti u poslovanju s hranom koji skladište i prevoze žive školjkaše moraju osigurati da se one čuvaju na temperaturi koja ne utječe štetno na zdravstvenu ispravnost hrane ili njihovu vitalnost.

- (2) Nakon što se upakira za prodaju na malo i napuste otpremni centar, živi školjkaši se ne smiju ponovno uranjati u vodi niti prskati vodom.

POGLAVLJE IX: POSEBNI UVJETI ZA ČEŠLJAČE (PECTINIDAE) I MORSKE PUŽEVE KOJI SE NE HRANE PREKO FILTRA IZLOVLJENE IZVAN PROIZVODNIH PODRUČJA KOJA SU RAZVRSTANA U PROIZVODNE RAZREDE

Subjekti u poslovanju s hranom koji sakupljaju/izlovljavaju češljače (*pectinidae*) i morske puževi koji se ne hrane preko filtra izvan proizvodnih područja razvrstanih u razrede ili koji rukuju tim češljačima i morskim puževima moraju ispunjavati slijedeće uvjete:

- a) češljače (*pectinidae*) i morski puževi, koji se ne hrane preko filtra, se ne smiju staviti u promet ukoliko nisu sakupljene/izlovljene sukladno Dijelu B. Poglavlja II. ovoga Odjeljka i ukoliko ne ispunjavaju norme utvrđene u Poglavlju V. ovoga Odjeljka, što se dokazuje sustavom samokontrola;
- b) pored toga, ako podaci dobiveni službenim programima praćenja stanja omogućuju mjerodavnom tijelu entiteta ili Brčko Distrikta da, po potrebi u suradnji sa subjektima u poslovanju s hranom, razvrsta ribolovna područja, odredbe Dijela A., Poglavlja II. ovoga Odjeljka po analogiji se primjenjuju i na češljače (*pectinidae*);
- c) češljači (*pectinidae*) i morski puževi, koji se ne hrane preko filtra, namijenjeni prehrani ljudi smiju se staviti na tržište jedino preko berze riba, otpremnog centra ili objekata za preradu. Ukoliko rukuju češljačima (*pectinidae*) i morskim puževima, koji se ne hrane preko filtra, odgovorne osobe koje vode takve objekte moraju o tome obavijestiti mjerodavno tijelo entiteta ili Brčko Distrikta i, ukoliko se radi o otpremnom centru, moraju ispunjavati odgovarajuće uvjete iz Poglavlja III. i IV. ovoga Odjeljka.
- d) subjekti u poslovanju s hranom koji rukuju češljačima (*pectinidae*) i živim morskim puževima, koji se ne hrane preko filtra, moraju ispunjavati:
 1. uvjete u pogledu dokumentacije koja je propisana u st. (3) do (7) Poglavlja I. ovoga Odjeljka, ukoliko su primjenjivi. U tom slučaju, u propisanoj praprotnoj dokumentaciji mora biti jasno navedena lokacija područja na kojemu su češljače (*pectinidae*) i/ili živi morski puževi, izlovljeni, ili
 2. uvjete propisane stavkom (2) Poglavlja VI. ovoga Odjeljka koji se odnosi na zatvaranje ambalaze sa živim češljačima (*pectinidae*) i živim morskim puževima namijenjenim maloprodaji, uključujući i uvjete iz Poglavlja VII. ovoga Odjeljka po pitanju identifikacijskih oznaka i etiketa.

ODJELJAK VIII: PROIZVODI RIBARSTVA

- (1) Ovaj Odjeljak se ne primjenjuje na školjkaše, bodljaše, plaštaše i morske puževi ukoliko se stavljaju na tržište u živom stanju. Izuzimajući Poglavlja I. i II., ovaj Odjeljak se primjenjuje na te životinje ukoliko se one ne stavljaju na tržište u živom stanju, te u tom slučaju one moraju biti dobivene sukladno Odjeljku VII. ovoga Privitka. Ovaj se Odjeljak primjenjuje na odmrznute neprerađene proizvode ribarstva i svježe riblje proizvode u čiju hranu se dodaju aditivi sukladno važećim propisima.

- (2) Dijelovi, A., C. i D. Poglavlja III., Dio A. Poglavlja IV. i Poglavlje V. ovoga Odjeljka se primjenjuju u maloprodaji.
- (3) Zahtjevi iz ovoga Odjeljka nadopunjavaju zahtjeve utvrđene Pravilnikom o higijeni hrane:
- ako se radi o objektima, uključujući brodove, koji se bave primarnom proizvodnjom i pratećim djelatnostima, oni nadopunjuju zahtjeve iz Privitka I. Pravilnika o higijeni hrane,
 - ako se radi o drugim objektima, uključujući brodove, oni nadopunjuju zahtjeve iz Privitka II. Pravilnika o higijeni hrane.
 - u slučaju opskrbljivanja vodom, oni nadopunjuju zahtjeve iz Privitka II., Poglavlja VII. Pravilnika o higijeni hrane, čista morska voda može se koristiti za rukovanje i pranje ribljih proizvoda, proizvodnju leda koja se koristi za rashlađivanje proizvoda ribarstva i brzo hlađenje ljuskavaca i mekušaca nakon kuhanja.
- (4) Odstupajući od stavka (3) točke a), točka 7. dio A Privitka I. Pravilnika o higijeni hrane ne mora se odnositi na operatore koji se bave malim obalnim ribolovom sukladno posebnim propisima, koji obavljaju svoje aktivnosti u razdobljima kraćim od 24 sata.
- (5) Ukoliko se radi o proizvodima ribarstva:
- primarna proizvodnja obuhvata uzgoj, ribolov i sakupljanje živih proizvoda ribarstva s ciljem njihova stavljanja na tržište, i
 - prateće djelatnosti obuhvataju sve slijedeće djelatnosti ako se one obavljaju na ribarskom brodu: klanje, iskrvarenje, uklanjanje glave, utrobe i peraja, hlađenje i umotavanje, one uključuju i:
 - prijevoz i skladištenje proizvoda ribarstva čija se priroda nije suštinski promijenila, uključujući žive proizvode ribarstva, unutar ribogojilišta na kopnu, i
 - prijevoz proizvoda ribarstva čija se priroda nije bitno promijenila, uključujući žive proizvode ribarstva, od mjesta proizvodnje do prvog određeniog objekta.
- (4) Ukoliko brodovi imaju otvor za dovod vode koja se uporabljava za rad s proizvodima ribarstva, on se mora nalaziti na mjestu koje sprečava kontaminaciju vode.
- Dio B. Zahtjevi za brodove koji su izgrađeni i opremljeni za čuvanje svježih proizvoda ribarstva dulje od 24 sata.
- Brodovi koji su izgrađeni i opremljeni za čuvanje svježih proizvoda ribarstva dulje od 24 sata moraju raspolagati skladišnim prostorima, bazenima i kontejnerima za čuvanje proizvoda ribarstva na temperaturama koje su utvrđene u Poglavlju VII. ovoga Odjeljka.
 - Skladišni prostori moraju biti odijeljeni od strojnog pogona i prostorija za posadu pregradama koje su dovoljne da spriječe svaku kontaminaciju uskladištenih proizvoda ribarstva. Skladišni prostori i kontejneri koji se uporabljavaju za čuvanje proizvoda ribarstva moraju osiguravati njihovo očuvanje u zadovoljavajućim higijenskim uvjetima i, prema potrebi, osiguravati da voda koja nastaje otapanjem leda ne ostane u doticaju s proizvodima.
 - Na brodovima koji su opremljeni za hlađenje proizvoda ribarstva u ohlađenoj čistoj morskoj vodi, bazeni moraju imati uređaje za postizanje ujednačene temperature u cijelom bazenu. Time se uređajima mora postići takva brzina hlađenja koja osigurava da mješavina ribe i čiste morske vode postigne temperaturu od ne većoj od 3°C šest sati nakon utovara i ne više od 0°C nakon 16 sati, te oni moraju omogućavati praćenje i, prema potrebi, bilježenje temperatura.

Dio C. Zahtjevi za brodove - hladnjače

Brodovi - hladnjače moraju:

- imati opremu za zamrzavanje odgovarajuće snage kako bi se temperatura mogla brzo sniziti i u središtu proizvoda dostići ne više od -18°C,
- imati rashladnu opremu dovoljne snage za održavanje proizvoda ribarstva u skladišnim prostorima na temperaturi ne više od -18°C. Skladišni prostori moraju biti opremljeni uređajem za bilježenje temperature smještenom na mjestu na kojemu se može lako očitavati. Senzor mjerača temperature mora se nalaziti u dijelu skladišnog prostora u kojemu je temperatura najveća, i
- ispunjavati zahtjeve iz Dijela B, stavak (2) ovoga Poglavlja koji se odnose na brodove koji su izgrađeni i opremljena za čuvanje proizvoda ribarstva dulje od 24 sata.

Dio D. Zahtjevi za brodove - fabrike

- Brodovi - fabrike moraju obvezno imati:

POGLAVLJE I: ZAHTJEVI ZA BRODOVE

Subjekti u poslovanju s hranom moraju osigurati:

- da brodovi koji se koriste za skupljanje/izlovljavanje proizvoda ribarstva iz njihovog prirodnog okruženja, ili za njihovu obradu ili preradu nakon izlovljavanja, ispunjavaju konstrukcijske zahtjeve i zahtjeve u pogledu opreme koji su utvrđeni u Dijelu I. ovoga Poglavlja, i
 - da poslovi koji se obavljaju na brodovima budu obavljani sukladno pravilima koja su utvrđena u Dijelu II. ovoga Poglavlja.
- Dio I. Zahtjevi u svezi s konstrukcijom i opremom
- Dio A. Zahtjevi za sve brodove
- Brodovi moraju biti osmišljeni i konstruirani da tako ne uzrokuju kontaminaciju proizvoda blatnjavom vodom, otpadnim vodama, dimom, gorivom, uljem, masnoćom ili drugim štetnim tvarima.
 - Površine s kojima proizvodi ribarstva dolaze u doticaj moraju biti od odgovarajućeg, glatkog materijala otpornog na koroziju koji se lako čisti. Površinski premaz mora biti čvrst i netoksičan.
 - Oprema i materijali koji se uporabljavaju pri radu s proizvodima ribarstva moraju biti od materijala koji je otporan na koroziju i koji se lako čisti i dezinficira.

- prijemni prostor za prihvatanje proizvoda ribarstva koji je tako konstruiran da se svaki slijedeći ulov može odvojiti od prethodnog. Taj se prostor mora lako čistiti i mora biti tako konstruiran da štiti proizvode od sunca ili vremenskih nepogoda i od svakog izvora kontaminacije,
- higijenski sustav prijenosa proizvoda ribarstva iz prijemnog u radni prostor,
- dovoljno velike radne prostore za pripremanje i preradu proizvoda ribarstva na higijenski način, koji se lako čiste i dezinficiraju i koji su tako konstruirani i uređeni da sprečavaju svaku kontaminaciju proizvoda,
- dovoljno velike skladišne prostore za gotove proizvode koji su tako napravljeni da se lako čiste. Ukoliko je na brodu u funkciji i jedinica za preradu otpada, mora postojati posebni skladišni prostor namijenjen čuvanju takvog otpada,

- e) mjesto za skladištenje ambalaže, odvojeno od prostora za pripremu i preradu proizvoda,
- f) posebnu opremu za odlaganje otpada ili proizvoda ribarstva koji su neuporabljivi za ljudsku prehranu, bilo izravno u more ili ako to okolnosti zahtijevaju, u vodootporne kontejnere namijenjene isključivo u tu svrhu. Ako se otpad skladišti i preraduje na brodu s ciljem njegove sanitacije, u tu se svrhu mora osigurati odvojeni prostor,
- g) otvor za dovod vode smješten na mjestu koje sprečava kontaminaciju vode, i
- h) opremu za pranje ruku osoblja koje rukuje neupakiranim proizvodima ribarstva, sa slavinama koje sprečavaju širenje kontaminacije.
- (2) Brodovi - fabrike na kojima se kuhaju, hlade i pakiraju rakovi i mekušci ne moraju ispunjavati uvjete iz stavka (1) ovog Dijela ukoliko se na tim brodovima ne obavlja nikakva druga obrada ili prerada.
- (3) Brodovi - fabrike na kojima se proizvodi ribarstva zamrzavaju, moraju imati opremu koja ispunjava uvjete koji su u toč. a) i b) Dijela C. ovoga Poglavlja utvrđeni za brodove - hladnjače.
- Dio II. Higijenski zahtjevi
- (1) Dijelovi broda ili kontejneri koji se uporabljavaju isključivo za skladištenje proizvoda ribarstva moraju, za vrijeme uporabe, biti čisti i održavani u dobrom i ispravnom stanju. Oni naručito ne smiju biti onečišćeni gorivom ili blatnjavom vodom.
- (2) Nakon što se smjeste na brod, proizvodi ribarstva se moraju, što je moguće prije, zaštititi od kontaminacije te djelovanja sunčevih zraka i svih ostalih izvora toplote.
- (3) Proizvodima ribarstva mora se rukovati i moraju se skladištiti tako da se spriječi njihovo oštećenje. Osobe koje njima rukuju smiju uporabljavati šiljaste instrumente za premještanje velikih riba ili riba koje bi ih mogle povrijediti, pod uvjetom da se ne ošteti meso proizvoda.
- (4) Proizvodi ribarstva, osim onih koji se čuvaju živi, moraju se ohladiti što je moguće prije nakon utovara. Ukoliko hlađenje nije moguće, proizvodi ribarstva se moraju iskrcati što je prije moguće.
- (5) Ako se na brodu ribama odsijeca glava i/ili se obavlja evisceracija, ti se poslovi moraju obaviti na higijenski način, što je prije moguće nakon ulova, i proizvodi se moraju odmah i temeljno isprati. U tom slučaju, unutarnji organi i dijelovi koji bi mogli predstavljati opasnost za javno zdravlje moraju se što je moguće prije ukloniti i držati odvojeno od proizvoda namijenjenih prehrani ljudi. Jetra i ikra namijenjena prehrani ljudi moraju se čuvati na ledu, na temperaturi koja je približna temperaturi topljenja leda, ili se moraju zamrznuti.
- (6) Ukoliko se cijela riba koja je predviđena za konzerviranje u limenkama zamrzava u salamuri, mora se postići temperatura proizvoda od najviše - 9°C. Salamura ne smije biti izvor kontaminacije ribe.

POGLAVLJE II: ZAHTJEVI KOJI SE MORAJU ISPUNITI TIJEKOM I NAKON ISKRCAVANJA

- (1) Subjekti u poslovanju s hranom koji su odgovorni za istovar i iskrcavanje proizvoda ribarstva s brodova moraju:
- a) osigurati da oprema za istovar i iskrcavanje koja dolazi u doticaj s proizvodima ribarstva bude izrađena od materijala koji se lako čisti i dezinficira te da se održava u ispravnom i čistom stanju,
- b) izbjegavati kontaminaciju proizvoda ribarstva tijekom istovara i iskrcavanja, naručito osiguravajući:
1. da se istovar i iskrcavanje obavlja brzo,
 2. da se proizvodi ribarstva bez odgađanja uskladište u zaštićeni prostor na temperaturi navedenoj u Poglavlju VII. ovoga Odjeljka, i
 3. da se ne uporabljava oprema niti primjenjuju postupci koji uzrokuju nepotrebno oštećenje jestivih dijelova proizvoda ribarstva.
- (2) Subjekti u poslovanju s hranom koji su odgovorni za burze i veletržnice, ili njihove dijelove u kojima se proizvodi ribarstva izlažu na prodaju, moraju osigurati ispunjavanje slijedećih uvjeta:
- a) mora posjedovati prostorije za hladno skladištenje zadržanih proizvoda ribarstva, kao i prostorije za skladištenje proizvoda ribarstva koji su proglašeni neuporabljivim za prehranu ljudi koji se mogu zaključati;
- b) ukoliko mjerodavno tijelo entiteta ili Brčko Distrikta zahtijeva, mora postojati odgovarajuće opremljen prostor koji se može zaključati ili, ako je potrebno, prostorija namijenjena isključivo za potrebe mjerodavnog tijela entiteta ili Brčko Distrikta.
- (3) U vrijeme izlaganja ili skladištenja proizvoda ribarstva:
- a) prostori se ne smiju uporabljavati u druge svrhe,
 - b) ne smije se dozvoliti pristup vozilima koja ispuštaju izduvne plinove koji bi mogli štetno djelovati na kvalitetu proizvoda ribarstva,
 - c) osobe koje imaju pristup prostorima ne smiju unositi druge životinje, i
 - d) prostori moraju biti dobro osvijetljeni kako bi se mogle lakše obavljati službene kontrole.
- (4) Ukoliko se na brodu ne može obaviti hlađenje, svježi proizvodi ribarstva, osim onih koji se čuvaju živi, moraju se ohladiti što je moguće prije nakon iskrcavanja te uskladištiti na temperaturi koja je približna temperaturi topljenja leda.
- (5) Subjekti u poslovanju s hranom moraju surađivati s odgovarajućim mjerodavnim tijelima iz članka 3. stavak (2) ovoga Pravilnika kako bi im omogućili obavljanje službenih kontrola sukladno Pravilniku o organizaciji službenih kontrola proizvoda životinjskog podrijetla namijenjenih prehrani ljudi, naručito u svezi s procedurama obavještanja o istovaru proizvoda ribarstva, koje mjerodavna tijela iz članka 3. stavak (2) ovoga Pravilnika mogu smatrati potrebitim.

POGLAVLJE III: ZAHTJEVI ZA OBJEKTE, UKLJUČUJUĆI I BRODOVE, U KOJIMA SE RUKUJE PROIZVODIMA RIBARSTVA

Subjekti u poslovanju s hranom moraju osigurati da se prema potrebi u objektima u kojima se rukuje proizvodima ribarstva ispunjavaju slijedeći uvjeti:

Dio A. Zahtjevi za svježe proizvode ribarstva

- (1) Ako se rashlađeni, neupakirani proizvodi ne distribuiraju, otpremaju, pripremaju ili preraduju odmah nakon dopreme u objekt na kopnu, oni se moraju uskladištiti na ledu u odgovarajućem prostoru. Led se mora obnavljati onoliko često koliko je to potrebno. Upakirani svježi proizvodi ribarstva moraju se ohladiti do temperature koja je približna temperaturi topljenja leda.
- (2) Postupci odsijecanja glave i evisceracija moraju se obavljati na higijenski način. Ukoliko je s tehničke i komercijalne točke gledišta moguće obaviti evisceraciju, ona se mora obaviti što je moguće brže nakon ulova ili

- iskrcavanja proizvoda. Odmah nakon ovih postupaka, proizvodi se moraju temeljno isprati.
- (3) Postupci kao što je filetiranje ili rezanje na komade moraju se obavljati tako da se izbjegne kontaminacija ili onečišćenje odrezaka ili komada. Odresci i komadi ne smiju ostati na radnim stolovima dulje nego što je potrebno za njihovu pripremu. Odresci i komadi se moraju umotati i, prema potrebi, upakirati te se nakon pripreme moraju ohladiti što je moguće prije.
- (4) Kontejneri koji se uporabljavaju za otpremu ili skladištenje neupakiranih pripremljenih svježih proizvoda ribarstva koji se čuvaju na ledu moraju osiguravati da voda koja nastaje otapanjem leda ne ostane u doticaju s proizvodima.
- (5) Cijeli i eviscerirani svježi proizvodi ribarstva mogu se prevoziti i skladištiti u ohlađenoj vodi na brodu. Nakon iskrcavanja, mogu se nastaviti prevoziti u ohlađenoj vodi, te prevoziti i iz objekata akvakulture, dok ne stignu u prvi objekt na kopnu u kojemu se obavlja svaka druga djelatnost osim prijevoza ili sortiranja.

Dio B. Zahtjevi za zamrznute proizvode

Objekti na kopnu u kojima se zamrzavaju proizvodi ribarstva moraju raspolagati opremom koja ispunjava zahtjeve koji su u toč. a) i b) Dijelu C Poglavlju I. ovoga Odjeljka utvrđeni za brodove - hladnjače.

Dio C. Zahtjevi za proizvode ribarstva dobivene strojnom odkoštavanjem mesa

Subjekti u poslovanju s hranom koji proizvode proizvode ribarstva dobivene strojnim odkoštavanjem mesa moraju osigurati ispunjavanje slijedećih uvjeta:

- a) sirovine koje se uporabljavaju moraju ispunjavati slijedeće uvjete:
1. za proizvodnju proizvoda ribarstva dobivene strojnim odkoštavanjem mesa smiju se upotrebljavati jedino cijele ribe i kosti nakon filetiranja,
 2. sve sirovine moraju biti bez unutrašnjih organa.
- b) postupak proizvodnje mora ispunjavati slijedeće uvjete:
1. mehaničko odkoštavanje mesa mora se obaviti bez odgađanja nakon filetiranja,
 2. ako se uporabljavaju cijele ribe, prethodno im se moraju izvaditi unutarnji organi i moraju se isprati,
 3. nakon proizvodnje, proizvodi ribarstva dobiveni strojnim odkoštavanjem mesa moraju se što je moguće prije zamrznuti ili dodati u proizvod predviđen za zamrzavanje ili stabiliziranje.

Dio D. Zahtjevi koji se odnose na parazite

- (1) Subjekti u poslovanju s hranom koji stavljaju na tržište slijedeće riblje proizvode dobivene od ribe (finfish) ili glavonožaca i to:
- a) sirove proizvode ribarstva namijenjenih konzumaciji, ili
- b) marinirane, usoljene ili drugačije tretirane proizvode ribarstva, ukoliko tretman nije dovoljan za uništavanje parazita sposobnih za život (vijabilnih), moraju osigurati da sirovi materijal ili krajnji proizvod prođe tretman zamrzavanja tako da se unište vijabilni paraziti koji mogu biti rizik po zdravlje konzumenata.
- (2) Za parazite, osim trematoda, tretman zamrzavanja se mora sastojati od snižavanja temperature u svim dijelovima proizvoda za najmanje:

- a) - 20 °C ne manje od 24 h, ili
- b) - 35 °C ne manje od 15 h.
- (3) Subjekti u poslovanju s hranom ne trebaju provoditi tretman zamrzavanja naveden u stavku (1) ovoga Dijela za proizvode ribarstva:
- a) koji su prethodno prošli ili su namijenjeni da prije konzumacije prođu tretman zagrijavanja koji uništava vijabilne parazite. U slučaju parazita, uz iznimku trematoda, proizvod se zagrijava tako da postigne temperaturu od 60 °C i više u jezgru proizvoda najmanje jedan minut,
- b) koji se čuvaju kao smrznuti proizvodi ribarstva dovoljno dugo razdoblje da uništi vijabilne parazite,
- c) iz divljeg ulova pod uvjetom da:
1. postoje epidemiološki podaci koji ukazuju da ribolovno područje iz kojeg potječu proizvodi ne predstavlja rizik po zdravlje u pogledu prisustva parazita, i
 2. to dozvoli mjerodavno tijelo entiteta ili Brčko Distrikta.
- d) koji potječe iz posjedskog uzgoja riba, uzgojenih iz embrija i isključivo dijetalno hranjenih tako da ne može sadržavati vijabilne parazite koji predstavljaju rizik po zdravlje, te ispunjavaju jedan od slijedećih uvjeta:
1. isključivo su uzgojene u okolini slobodnoj od vijabilnih parazita, ili
 2. subjekt u poslovanju s hranom je verificirao kroz proceduru, odobrenu od strane Mjerodavnog tijela entiteta ili Brčko Distrikta, da proizvodi ribarstva ne predstavljaju rizik po zdravlje obzirom na prisustvo vijabilnih parazita.
- (4) Proizvodi ribarstva iz stavka (1) ovoga Dijela koji se stavljaju u promet, osim kada se dostavljaju konačnom potrošaču, mora pratiti dokument o obavljenom tretmanu zamrzavanja izdan od strane subjekta u poslovanju s hranom u kojemu se navodi vrsta tretmana zamrzavanja koji je prošao proizvod.
- (5) Prije stavljanja u promet proizvoda ribarstva navedenih u stavku (3) toč. c) i d) ovoga Dijela koji ne moraju proći tretman zamrzavanja ili za koje nije predviđen tretman prije konzumacije za usmrćivanje vijabilnih parazita koji ugrožavaju zdravlje, subjekt u poslovanju s hranom mora osigurati da proizvodi ribarstva potječu iz ribolovnog područja ili uzgoja koji je sukladan posebnim uvjetima iz jedne od tih točaka. Ova odredba može biti navedena u komercijalnom dokumentu ili nekom drugom dokumentu koji prati riblji proizvod.

POGLAVLJE IV: ZAHTJEVI ZA PRERAĐENE PROIZVODE RIBARSTVA

Subjekti u poslovanju s hranom moraju osigurati usklađenost sa slijedećim zahtjevima u pogonima, gdje se prerađuju neki prerađeni proizvodi ribarstva:

- Dio A. Zahtjevi za kuhanje rakova i mekušaca
- (1) Proizvodi se nakon kuhanja moraju brzo ohladiti. Ako se ne primjenjuje nikakva druga metoda konzerviranja, hlađenje se mora nastaviti dok se ne postigne temperatura približna temperaturi topljenja leda.
- (2) Ljuska ili ljuštura se mora uklanjati na higijenski način, pri čemu se mora izbjegavati kontaminacija proizvoda. Ako se ti poslovi obavljaju ručno, radnici moraju posebnu obratiti pažnju na pranje ruku.

- (3) Nakon uklanjanja ljuske ili ljuštore, kuhani se proizvodi moraju odmah zamrznuti ili što je moguće prije ohladiti do temperature utvrđene u Poglavlju VII. ovoga Odjeljka.
- Dio B. Uvjeti za riblje ulje namijenjeno prehrani ljudi
- (1) Sirovine koje se koriste u pripremi ribljeg ulja za prehranu ljudi moraju:
- dolaziti iz objekata, uključujući brodove, registriranih i odobrenih sukladno Pravilniku o higijeni hrane ili sukladno ovom Pravilniku,
 - potječu iz ribljih proizvoda koji su uporabljivi za prehranu ljudi i koji su sukladni odredbama utvrđenim u ovom Odjeljku,
 - biti prevezene i skladištene u higijenskim uvjetima,
 - biti ohladene što je prije moguće i ostati na temperaturama propisanim u Poglavlju VII. ovoga Odjeljka.
- (2) Iznimno od stavka (1) točke d) ovoga Dijela, subjekt u poslovanju s hranom može da ne zamrzne riblje proizvode, kada cijele proizvode ribarstva koristi izravno u pripremi ribljeg ulja za ljudsku prehranu, a sirovina je obrađena u roku od 36 sati nakon utovara, pod uvjetom da ispunjava kriterij svježine i da vrijednost za ukupni isparivi bazni azot (TVB-N) neprerađenih proizvoda ribarstva ne prelazi propisane granice utvrđene posebnim propisom.
- (3) Proizvodni postupak za riblje ulje mora osigurati da sve sirovine namijenjene za proizvodnju sirovog ribljeg ulje podliježu tretmanu, uključujući kada je izvodivo, zagrijavanja, presovanja, razdvajanja, centrifugiranja, obrade, rafiniranja i pročišćavanja prije stavljanja na tržište za krajnjeg potrošača.
- (4) Pod uvjetom da su sirovina i proizvodni proces sukladni zahtjevima koji se primjenjuju na riblje ulje namijenjeno za ljudsku prehranu subjekt u poslovanju s hranom može proizvoditi i skladištiti u istom objektu riblje ulje za ljudsku prehranu i riblje ulje i riblje brašno koji nisu namijenjeni za prehranu ljudi.
- (5) Do donošenja posebnih propisa subjekti u poslovanju s hranom moraju osigurati usklađenost s postojećim propisima za riblje ulje koje se stavlja na tržište za krajnjeg potrošača.

POGLAVLJE V: ZDRAVSTVENI STANDARDI ZA PROIZVODE RIBARSTVA

- (1) Pored toga što moraju zadovoljiti mikrobiološke kriterije donesene sukladno Pravilniku o higijeni hrane, subjekti u poslovanju s hranom moraju osigurati da proizvodi ribarstva koji se stavljaju u promet i koji su namijenjeni prehrani ljudi zadovoljavaju standarde utvrđene u ovom Poglavlju, ovisno o prirodi proizvoda ili vrsti.
- (2) Uvjeti iz Dijelova B. i D. ovoga Poglavlja ne primjenjuju se na sve proizvode ribarstva koji se koriste neposredno za pripremu ribljeg ulja namijenjenog za ljudsku prehranu.
- Dio A. Organoleptička svojstva proizvoda ribarstva
Subjekti u poslovanju s hranom moraju obaviti organoleptičko ispitivanje proizvoda ribarstva. Ovim ispitivanjem se mora provjeriti da li proizvodi ribarstva ispunjavaju kriterije svježine.
- Dio B. Histamin
Subjekti u poslovanju s hranom moraju osigurati da granice koje su utvrđene za histamin ne budu prekoračene.
- Dio C. Ukupni isparivi dušik
Neprerađeni proizvodi ribarstva ne smiju se staviti u promet ako se kemijskim ispitivanjima otkrije da su prekoračene granice koje su utvrđene za TVB-N i TMA-N.
- Dio D. Paraziti

Subjekti u poslovanju s hranom moraju osigurati da proizvodi ribarstva budu vizualno pregledani kako bi se prije njihova stavljanja u promet otkrili vidljivi paraziti. Proizvode ribarstva koji su vidljivo napadnuti parazitima subjekti u poslovanju s hranom ne smiju staviti u promet za ljudsku prehranu.

Dio F. Toksini štetni za javno zdravlje

- (1) U promet se ne smiju stavljati proizvodi ribarstva dobiveni od otrovnih riba iz slijedećih obitelji: Tetraodontidae, Molidae, Diodontidae i Canthigasteridae. Svježi, pripremljeni, smrznuti i prerađeni riblji proizvodi koji pripadaju obitelji Gempylidae, posebice *Ruvettus pretiosus* i *Lepidocybium flavobrunneum*, mogu se staviti na tržište jedino u umotani/upakirani i moraju na odgovarajući način biti označeni tako da pruže informacije potrošaču o metodama pripreme/ kuhanja i o rizicima u svezi sa sadržajem tvari sa štetnim utjecajem na gastrointestinalni trakt.
- Znanstveno ime ribljih proizvoda mora biti napisano zajedno s nazivom proizvoda na deklaraciji.
- (2) Proizvodi ribarstva koji sadrže biotoksine kao što su ciguatoksini ili toksine koji izazivaju mišićnu paralizu ne smiju se stavljati u promet. Ukoliko su proizvodi ribarstva dobiveni od školjkaša, bodljaša, plaštaša i morskih puževa, smiju se stavljati u promet ako su proizvedeni sukladno Odjeljku VII. ovoga Pravitka i ako udovoljavaju normama utvrđenim u stavku (3) Poglavlja V. Odjeljka VII. ovoga Pravitka.

POGLAVLJE VI: UMOTAVANJE I PAKIRANJE PROIZVODA RIBARSTVA

- (1) Kontejneri u kojima se proizvodi ribarstva drže pod ledom moraju biti vodootporni i osiguravati da voda koja nastaje topljenjem leda ne ostane u doticaju s proizvodima.
- (2) Smrznuti blokovi pripremljeni na brodu moraju se na odgovarajući način umotati prije iskrcavanja.
- (3) Ako se proizvodi ribarstva umotavaju na ribarskom brodu, subjekti u poslovanju s hranom moraju osigurati da materijal za umotavanje:
- ne bude izvor kontaminacije,
 - bude skladišten na takav način da nije izložen opasnosti od kontaminacije,
 - ako je namijenjen za ponovnu uporabu, mora se lako čistiti i, prema potrebi, dezinficirati.

POGLAVLJE VII. SKLADIŠTENJE PROIZVODA RIBARSTVA

Subjekti u poslovanju s hranom koji skladište proizvode ribarstva moraju osigurati ispunjavanje slijedećih uvjeta:

- svježi proizvodi ribarstva, odmrznuti neprerađeni proizvodi ribarstva, te kuhani i ohlađeni proizvodi od rakova i mekušaca moraju se održavati na temperaturi koja je približna temperaturi topljenja leda;
- zamrznuti proizvodi ribarstva moraju se čuvati pri temperaturi koja u svim dijelovima proizvodima iznosi najviše -18°C. Međutim, cijele ribe zamrznute u salamuri i namijenjene proizvodnji konzervirane hrane mogu se čuvati na temperaturi do -9°C.
- proizvodi ribarstva koji se čuvaju živi moraju se održavati na temperaturi i na način koji ne utječe štetno na zdravstvenu ispravnost hrane i njihovu životnu sposobnost.

POGLAVLJE VIII: PRIJEVOZ PROIZVODA RIBARSTVA

Subjekti u poslovanju s hranom koji prevoze proizvode ribarstva moraju ispunjavati sljedeće uvjete:

- a) tijekom prijevoza, proizvodi ribarstva se moraju čuvati na propisanoj temperaturi, a naručito:
 1. svježi proizvodi ribarstva, odmrznuti neprerađeni proizvodi ribarstva, te kuhani i ohlađeni proizvodi od rakova i mekušaca moraju se održavati na temperaturi koja je približna temperaturi topljenja leda,
 2. zamrznuti proizvodi ribarstva, osim ribe zamrznute u salamuri i namijenjene proizvodnji konzervirane hrane, moraju se tijekom prijevoza održavati na ujednačenoj temperaturi koja u svim dijelovima proizvoda iznosi najviše -18°C , uz dopuštena kratkotrajna odstupanja od najviše 3°C .
- b) subjekti u poslovanju s hranom ne moraju ispunjavati zahtjeve iz točke a) alineja 2. ovoga Poglavlja ako se zamrznuti proizvodi ribarstva prevoze iz hladnog skladišta do odobrenog objekta u kojemu će se po dolasku odmrznuti u svrhu pripremanja i/ili prerade, ako prijevoz traje kratko i ako to dopusti mjerodavno tijelo entiteta ili Brčko Distrikta;
- c) ako se proizvodi ribarstva drže na ledu, voda koja nastaje topljenjem leda ne smije ostati u doticaju s proizvodima.
- d) proizvodi ribarstva koji se namjeravaju živi staviti u promet moraju se prevoziti na način koji ne utječe štetno na zdravstvenu ispravnost hrane i njihovu životnu sposobnost.

ODJELJAK IX: SIROVO MLIJEKO, KOLOSTRUM, PROIZVODI OD MLIJEKA I PROIZVODI NA BAZI KOLOSTRUMA

U smislu ovoga Odjeljka:

- a) "kolostrum" podrazumijeva tečni sekret mliječne žlijezde muzne životinje koji se izlučuje 3 do 5 dana nakon porođaja i bogat je protutijelima i mineralima, a prethodi proizvodnji sirovog mlijeka;
- b) "proizvodi na bazi kolostruma" su proizvodi koji nastaju preradom kolostruma ili daljnjom preradom takvih prerađenih proizvoda.

POGLAVLJE I: SIROVO MLIJEKO I KOLOSTRUM - PRIMARNA PROIZVODNJA

Subjekti u poslovanju s hranom koji proizvode ili, ovisno o slučaju, prikupljaju sirovo mlijeko i kolostrum dužni su osigurati ispunjenje zahtjeva iz ovoga Poglavlja.

Dio I. Zdravstveni zahtjevi za proizvodnju sirovoga mlijeka i kolostruma

- (1) Sirovo mlijeko i kolostrum moraju biti dobiveni od životinja:
 - a) koje ne pokazuju simptome zaraznih bolesti koje se prenose na ljude putem mlijeka i kolostruma,
 - b) koje su u dobrom općem zdravstvenom stanju i koje ne pokazuju znakove bolesti koji bi mogla dovesti do kontaminacije mlijeka i kolostruma, a posebice koje ne pate ni od koje upale spolnih organa s iscjerkom, enteritisa s proljevom i groznicom, ili vidljive upale vimena,
 - c) koje nemaju rana na vimenu koje bi mogle utjecati na mlijeko i kolostrum,

- d) kojima nisu davane neodobrene tvari ili proizvodi i koje nisu podvrgnute nezakonitom liječenju u smislu Odluke o praćenju rezidua određenih tvari u živim životinjama i u proizvodima životinjskog podrijetla, za koje se nakon davanja dozvoljenih proizvoda ili tvari poštuje karenca propisana za te proizvode ili tvari.
- (2) Posebno u pogledu bruceloze, sirovo mlijeko i kolostrum moraju biti dobiveni od:
 - a) krava ili bivola iz stada koje je slobodna ili službeno slobodna od bruceloze sukladno posebnim propisima,
 - b) ovaca ili koza s gospodarstva koje je službeno slobodno ili slobodna od bruceloze sukladno posebnim propisima, ili
 - c) ženki drugih vrsta osjetljivih na brucelozu iz stada koja se redovito kontroliraju na bolest u okviru plana kontrola koje je odobrilo mjerodavno tijelo entiteta ili Brčko Distrikta.
- (3) U pogledu tuberkuloze, sirovo mlijeko i kolostrum moraju biti dobiveni od:
 - a) krava ili bivola iz stada koje je službeno slobodno od tuberkuloze sukladno posebnim propisima,
 - b) ženki drugih vrsta osjetljivih na tuberkulozu iz stada koja se redovito kontroliraju na bolest u okviru plana kontrola koje je odobrilo mjerodavno tijelo entiteta ili Brčko Distrikta.
 - c) ukoliko se koze uzgajaju zajedno s kravama, takve koze moraju biti redovito kontrolirane i testirane na tuberkulozu.
- (4) Sirovo mlijeko životinja koje ne ispunjavaju zahtjeve iz st. (2) i (3) ovoga Dijela može se uporabiti ukoliko to odobri mjerodavno tijelo entiteta ili Brčko Distrikta:
 - a) u slučaju krava ili bivola koje ne reagiraju pozitivno na testove za tuberkulozu ili brucelozu, te koje ne pokazuju simptome tih bolesti, nakon što je mlijeko podvrgnuto termičkoj obradi kako bi se utvrdila negativna reakcija na test alkalne fosfataze,
 - b) u slučaju ovaca ili koza koje ne reagiraju pozitivno na testove za brucelozu, ili koje su vakcinirane protiv bruceloze kao dio odobrenog programa iskorjenjivanja bolesti, te koje ne pokazuju simptome ove bolesti:
 1. za proizvodnju sira s razdobljem zrenja od najmanje dva mjeseca, ili
 2. pošto je mlijeko podvrgnuto termičkoj obradi kako bi se utvrdila negativna reakcija na test alkalne fosfataze, i
 - c) u slučaju ženki drugih vrsta bez pozitivne reakcije na testove na tuberkulozu ili brucelozu i koje ne pokazuju simptome tih bolesti, ali koje pripadaju stadiu u kojemu su bruceloza ili tuberkuloza otkrivene nakon pregleda iz stavka (2) točke c) ili stavka (3) točke b) ovoga Dijela, ako je to mlijeko obrađeno kako bi se osigurala njegova zdravstvena ispravnost.
- (5) Sirovo mlijeko i kolostrum svih životinja koje ne ispunjavaju odgovarajuće zahtjeve iz st. (1) do (3) ovoga Dijela, a posebice životinje s pozitivnom reakcijom na profilaktičke testove na tuberkulozu i brucelozu, sukladno posebnom propisu, ne smiju se koristiti za prehranu ljudi.
- (6) Izolacija zaraženih životinja ili životinja za koje se sumnja da su zaražene nekom od bolesti iz st. (1) i (2) ovoga Dijela mora biti efikasno kako bi se spriječilo štetno djelovanje na mlijeko i kolostrum drugih životinja.

Dio II. Higijenski uvjeti za gospodarstva na kojima se proizvode mlijeko i kolostrum

Dio A. Zahtjevi za objekte i opremu

- (1) Oprema za mužu i objekti za skladištenje, rukovanje ili hlađenje mlijeka i kolostruma moraju biti smješteni i izrađeni na način da se ograniči rizik od kontaminacije mlijeka i kolostruma.
- (2) Objekti za skladištenje mlijeka i kolostruma moraju biti zaštićeni od štetnika i dovoljno odvojeni od objekata u kojima se uzgajaju životinje, te imati odgovarajuću opremu za hlađenje ako je potrebno ispuniti zahtjeve iz Dijela B ovoga Dijela.
- (3) Površine opreme koja dolazi u doticaj s mlijekom i kolostrumom (pribor, kontejneri, cisterne itd., namijenjeni za mužu, prikupljanje ili prijevoz) moraju se lako čistiti i, prema potrebi, dezinficirati, te održavati u dobrom stanju. To nalaže uporabu glatkih, koja se lako peru i koji nisu toksični.
- (4) Te površine se nakon uporabe moraju očistiti i, prema potrebi, dezinficirati. Nakon svakog prijevoza ili niza prijevoza, gdje je razdoblje između istovara i slijedećega utovara kratak, ali u svakom slučaju jednom dnevno, kontejneri i cisterne za prijevoz mlijeka i kolostruma moraju se prije ponovne uporabe oprati i dezinficirati na odgovarajući način.

Dio B. Higijenski uvjeti za mužu, sakupljanje i prijevoz

- (1) Muža se mora vršiti na higijenski način, a pritom je potrebno osigurati:
 - a) da su prije same muže sise, vime i okolni dijelovi čisti,
 - b) da osoba koja obavlja mužu ispita mlijeko i kolostrum svake životinje radi provjere organoleptičkih ili fizičko-kemijskih promjene, ili da se to izvrši metodom kojom se postižu slični rezultati, te da se mlijeko i kolostrum s takvim promjenama ne koriste za prehranu ljudi,
 - c) da se mlijeko i kolostrum životinja koje pokazuju kliničke znakove bolesti vimena koriste za prehranu ljudi samo sukladno napucima veterinaru,
 - d) identifikaciju životinja kojima se daju lijekovi čije će rezidue vjerojatno biti prenesene u mlijeko i kolostrum, te da se mlijeko i kolostrum dobiveni od tih životinja prije isteka propisane karence ne koriste za prehranu ljudi, i
 - e) da se kupke ili sprejevi za sise koriste samo ako su odobreni ili registrirani sukladno važećim propisima, da se muža kolostruma obavlja odvojeno i da se ne miješa sa sirovim mlijekom.
- (2) Odmah nakon muže mlijeko i kolostrum moraju se čuvati na čistome mjestu izrađenom i opremljenom na način kako bi se izbjegla kontaminacija:
 - a) u slučaju svakodnevnoga sakupljanja mlijeko se mora odmah ohladiti na temperaturu od najviše 8 °C ili od najviše 6 °C ukoliko se sakupljanje mlijeka ne obavlja svakodnevno,
 - b) kolostrum se mora čuvati odvojeno i potrebno ga je u slučaju svakodnevnoga sakupljanja odmah ohladiti na temperaturu od najviše 8 °C ili od najviše 6 °C ukoliko se sakupljanje ne obavlja svakodnevno, ili ga zamrznuti.
- (3) Tijekom prijevoza potrebno je održavati hladni lanac, a po dolasku u objekt temperatura mlijeka i kolostruma ne smije biti viša od 10 °C.
- (4) Subjekti u poslovanju s hranom ne moraju ispuniti zahtjeve u pogledu temperature iz st. (2) i (3) ovoga Dijela

ukoliko mlijeko ispunjava kriterije iz Dijela III. ovoga Poglavlja, ili:

- a) ukoliko se mlijeko prerađuje unutar dva sata nakon muže, ili
- b) ukoliko je viša temperatura neophodna iz tehnoloških razloga povezanih s proizvodnjom određenih proizvoda od mlijeka i ukoliko to odobri mjerodavno tijelo entiteta ili Brčko Distrikta.

Dio C. Higijena osoblja

- (1) Osobe koje obavljaju mužu i/ili rukuju sirovim mlijekom i kolostrumom moraju nositi prikladnu čistu odjeću.
- (2) Osobe koje obavljaju mužu moraju održavati visok stupanj osobne higijene. Odgovarajući prostori moraju biti dostupni u blizini mjesta muže kako bi se osobama koje obavljaju mužu i rukuju sirovim mlijekom i kolostrumom omogućilo pranje ruku i dlanova.

Dio III. Kriteriji za sirovo mlijeko i kolostrum

- (1) Ukoliko nije drukčije propisano posebnim propisima o kvaliteti mlijeka i proizvoda od mlijeka primjenjuju se kriteriji za sirovo mlijeko propisani u ovom Dijelu.
- (2) Kriteriji za kolostrum u pogledu ukupnog broja mikroorganizama, broja somatskih stanica ili rezidua antibiotika određuju se sukladno posebnom propisu.
- (3) Na gospodarstvima na kojima se proizvodi mlijeko potrebno je ispitati reprezentativni broj uzoraka sirovog mlijeka i kolostruma, koji se prikupljaju nasumičnim uzorkovanjem, radi utvrđivanja usklađenosti sa st. (5), (6) i (7) ovoga Dijela u slučaju sirovog mlijeka, te s postojećim propisanim kriterijima iz stavka (2) ovoga Dijela u slučaju kolostruma.
- (4) Ispitivanja obavlja ili se ono obavlja u njegovo ime:
 - a) subjekt u poslovanju s hranom koji proizvodi mlijeko,
 - b) subjekt u poslovanju s hranom koji sakuplja ili prerađuje mlijeko,
 - c) skupine subjekata u poslovanju s hranom, ili
 - d) u okviru programa nadzora.
- (5) Subjekti u poslovanju s hranom moraju osigurati da sirovo mlijeko zadovoljava slijedeće kriterije:
 - a) za sirovo kravlje mlijeko:

Broj mikroorganizama (broj kolonija na podlozi na 30°C (u 1 ml)	≤ 100 000 (*)
Broj somatskih stanica (u 1ml)	≤ 400 000 (**)

(*) Geometrijski prosjek tijekom dvomjesečnog razdoblja, s najmanje dva uzorka mjesečno.

(**) Geometrijski prosjek tijekom tromjesečnog razdoblja, s najmanje jednim uzorkom mjesečno, osim ako mjerodavno tijelo entiteta ili Brčko Distrikta ne odredi neku drugu metodologiju koja ima u vidu sezonska odstupanja u proizvodnim količinama

b) za sirovo mlijeko drugih vrsta:

Broj mikroorganizama (broj kolonija na podlozi na 30°C (u 1 ml)	≤ 1 500 000 (*)
(*) Geometrijski prosjek tijekom dvomjesečnog razdoblja, s najmanje dva uzorka mjesečno.	

- (6) Ukoliko je sirovo mlijeko drugih vrsta osim kravljega mlijeka namijenjeno za proizvodnju proizvoda od sirovog mlijeka postupkom koji ne uključuje termičku obradu, subjekti u poslovanju s hranom dužni su poduzeti mjere kako bi osigurali da sirovo mlijeko ispuni slijedeće kriterije:

Broj mikroorganizama (broj kolonija na podlozi) na 30°C (u 1 ml)	≤ 500 000 (*)
(*) Geometrijska sredina tijekom dvomjesečnog razdoblja, s najmanje dva uzorka mjesečno.	

- (7) Ne dovodeći u pitanje Odluku o praćenju rezidua određenih tvari u živim životinjama i u proizvodima životinjskog podrijetla, subjekti u poslovanju s hranom dužni su primijeniti postupke kojima se osigurava da se sirovo mlijeko ne stavlja na tržište ako:
- sadrži rezidue antibiotika u razinama većima od razina odobrenih za sve tvari iz Pravilnik o maksimalno dozvoljenim količinama farmakološki aktivnih tvari u proizvodima životinjskog podrijetla ("Službeni glasnik BiH", br. 61/11), ili ukoliko
 - ukupna količina rezidua antibiotika premašuje najveću dopuštenu vrijednost.
- (8) Ukoliko sirovo mlijeko ne ispunjava odredbe st. (5), (6) i (7) ovoga Dijela, subjekt u poslovanju s hranom dužan je o tome izvijestiti mjerodavno tijelo entiteta ili Brčko Distrikta i poduzeti mjere kojima će se popraviti stanje.

POGLAVLJE II: ZAHTJEVI ZA PROIZVODE OD MLIJEKA I PROIZVODE NA BAZI KOLOSTRUMA

Dio I. Zahtjevi u pogledu temperaturnog režima

- (1) Subjekti u poslovanju s hranom dužni su po prijemu u objekt za preradu osigurati:
- da se mlijeko brzo ohladi do temperature od najviše 6 °C,
 - da se kolostrum brzo ohladi do temperature od najviše 6 °C ili da ostane u smrznutom stanju.
- (2) Mlijeko i kolostrum se čuvaju na temperaturi navedenoj u stavku (1) toč. a) i b) ovoga Dijela do prerade.
- (3) Subjekti u poslovanju s hranom mogu čuvati mlijeko i kolostrum na višoj temperaturi od one navedene u stavku (1) toč. a) i b) ovoga Dijela ukoliko:
- prerada započinje odmah nakon muže ili unutar četiri sata od prijema mlijeka u objektu za preradu, ili
 - mjerodavno tijelo entiteta ili Brčko Distrikta odobri višu temperaturu iz tehnoloških razloga koji su povezani s proizvodnjom određenih proizvoda od mlijeka ili proizvoda na bazi kolostruma.

Dio II. Zahtjevi za termičku obradu

- (1) Ako se sirovo mlijeko, kolostrum, proizvodi od mlijeka ili proizvodi na bazi kolostruma termički obrađuju, subjekti u poslovanju s hranom moraju osigurati da to bude sukladno zahtjevima iz Poglavlja XI. Priloga II. Pravilnika o higijeni hrane. Naručito moraju osigurati, ako koriste slijedeće proizvodne postupke, usklađenost sa slijedećim zahtjevima:
- postupak pasterizacije koji uključuje:
 - visoku temperaturu kroz kratko vrijeme (najmanje 72 °C u trajanju od 15 sekundi),
 - nisku temperaturu kroz dulje vrijeme (najmanje 63 °C u trajanju od 30 minuta), ili
 - bilo koju drugu kombinaciju vremena i temperature koja daje isti efekt, tako da proizvodi, gdje je primjenjivo, pokazuju negativnu reakciju na test alkalne fosfataze odmah nakon takvog postupka obrade.
 - obrada ultra visokom temperaturom (UHT) postignuta postupkom:
 - koji uključuje kontinuirani protok toplote na visokoj temperaturi kroz kratko vrijeme (ne niže od 135 °C u kombinaciji s odgovarajućim vremenom održavanja) tako da nema preživjelih mikroorganizama ili spora koje bi

se mogle razvijati u obrađenom proizvodu, ako se drži u aseptički zatvorenoj posudi na sobnoj temperaturi, i

- koji osigurava da proizvod ostane mikrobiološki stabilan nakon inkubacije od 15 dana na temperaturi od 30 °C u zatvorenoj posudi ili sedam dana na 55 °C u zatvorenoj posudi ili nakon bilo koje druge metode koje dokazuju da je primijenjeni način termičke obrade odgovarajući.
- (2) Pri odlučivanju o tome treba li sirovo mlijeko ili kolostrum termički obraditi, subjekt u poslovanju s hranom mora:
- uzeti u obzir postupke određene sukladno načelima HACCP-a sukladno odredbama Pravilnika o higijeni hrane, i
 - zadovoljavati svim zahtjevima koje u tom pogledu donese mjerodavno tijelo entiteta ili Brčko Distrikta pri odobravanju objekata ili vršenju službenih kontrola sukladno odredbama Pravilnika o organizaciji službenih kontrola proizvoda životinjskog podrijetla namijenjenih prehrani ljudi.

Dio III. Kriteriji za sirovo kravlje mlijeko

- (1) Subjekti u poslovanju s hranom koji proizvode proizvode od mlijeka moraju, neposredno prije termičke obrade i u prihvatljivom vremenskom razdoblju određenom na temelju načela HACCP, inicirati postupke koji osiguravaju da:
- sirovo kravlje mlijeko koje se upotrebljava za pripremu proizvoda od mlijeka pri 30 °C ima ukupan broj mikroorganizama manji od 300 000 u ml, i
 - termički prerađeno kravlje mlijeko, koje se upotrebljava za proizvodnju proizvoda od mlijeka pri 30 °C ima ukupan broj mikroorganizama manji od 100 000 u ml.
- (2) Kada mlijeko ne zadovoljava kriterije koji su utvrđeni u stavku (1) ovoga Dijela, subjekt u poslovanju s hranom mora obavijestiti mjerodavno tijelo entiteta ili Brčko Distrikta i poduzeti mjere da popravi stanje.

POGLAVLJE III: UMOTAVANJE I PAKIRANJE

Pakiranja namijenjena potrošaču moraju se zatvoriti odmah nakon punjenja u objektu u kojemu se obavlja posljednja termička obrada tečnih proizvoda od mlijeka i proizvoda na bazi kolostruma i to pomoću uređaja za zatvaranje koji sprečava kontaminaciju. Sustav zatvaranja mora da bude takav da poslije otvaranja ostaje jasan, lako provjerljiv dokaz da je pakiranje otvoreno.

POGLAVLJE IV: DEKLARIRANJE

- (1) Pored zahtjeva iz Pravilnika o općem deklariranju ili označavanju upakirane hrane ("Službeni glasnik BiH", broj 87/08), osim u slučajevima predviđenim člankom 9. navedenog Pravilnika, na deklaraciji moraju biti jasno navedene:
- riječ "sirovo mlijeko", ako se radi o sirovom mlijeku namijenjenom za izravnu ljudsku potrošnju,
 - riječ "napravljeno od sirovog mlijeka", ako se radi o proizvodima napravljenim na bazi sirovog mlijeka, pri čemu proizvodni postupak ne obuhvata nikakvu termičku obradu ili bilo kakvu fizičku ili kemijsku obradu,
 - riječ "kolostrum" u slučaju kolostruma,
 - riječ "napravljeno od kolostruma", ako se radi o proizvodima na bazi kolostruma.
- (2) Zahtjevi iz stavka (1) ovoga Poglavlja se primjenjuju na proizvode namijenjene maloprodaji. Izraz "deklariranje"

obuhvata svako pakiranje, dokumentaciju, obavijest, etiketu, prsten ili privjesnicu koja ide uz ili se odnosi na te proizvode.

POGLAVLJE V: IDENTIFIKACIJSKA OZNAKA

Odstupajući od zahtjeva iz Pravitka II. Odjeljka I. ovoga Pravilnika:

- umjesto da na omotu ili pakiranju bude naveden broj odobrenja objekata, identifikacijska oznaka može upućivati gdje se na pakiranju ili ambalaži nalazi broj odobrenja objekata,
- ako se radi o bocama za višekratnu uporabu, na identifikacijskoj oznaci može biti navedena samo šifra zemlje pošiljatelja i broj odobrenja objekata.

ODJELJAK X: JAJA I PROIZVODI OD JAJA

POGLAVLJE I: JAJA

- U proizvodnim prostorijama i do prodaje potrošaču, jaja moraju biti čista, suha, bez stranog mirisa, dobro zaštićena od udara i ne smiju biti izložena izravnoj sunčevoj svjetlosti.
- Jaja se moraju skladištiti i prevoziti do prodaje krajnjem potrošaču pri temperaturi, po mogućnosti konstantnoj, koja najviše odgovara, da bi se osigurala optimalna očuvanost njihovih higijenskih osobina, osim ako mjerodavno tijelo entiteta ili Brčko Distrikta ne naredi drugačije.
- Jaja se moraju dostaviti krajnjem potrošaču najkasnije 21 dan od dana nošenja.

POGLAVLJE II: PROIZVODI OD JAJA

Dio I. Zahtjevi za objekte

Subjenti u poslovanju s hranom moraju osigurati da objekt za proizvodnju proizvoda od jaja bude tako izgrađen, raspoređen i opremljen da osigura odvojeno obavljanje slijedećih poslova:

- pranje, sušenje i dezinfekciju prljavih jaja, ako se ti poslovi obavljaju,
- lupanje jaja, sakupljanja njihove sadržine i otklanjanje dijelova ljuske i membrana, i
- poslovi koji nisu navedeni u točkama a) i b) ovoga Dijela.

Dio II. Sirovine za izradu proizvoda od jaja

Subjenti u poslovanju s hranom moraju osigurati da sirovine koje se koriste za proizvodnju proizvoda od jaja udovoljavaju slijedećim zahtjevima:

- ljuske jaja koje se upotrebljavaju za proizvodnju proizvoda od jaja moraju biti potpuno razvijene i ne smiju biti napukle. Napukla jaja smiju se koristiti za proizvodnju proizvoda od jaja ili melanža ukoliko ih objekt u kojem se obavlja proizvodnja ili centar za pakiranje izravno dostavi odobrenom objektu za preradu proizvoda od jaja ili melanža, gdje se ona moraju razbiti što je prije moguće.
- tečna jaja dobivena u objektu odobrenom u tu svrhu mogu se koristiti kao sirovina. Tečna jaja moraju se dobiti sukladno uvjetima iz toč. a), b), c), d) i g) Dijela III. ovoga Poglavlja.

Dio III. Posebni higijenski zahtjevi za izradu proizvoda od jaja

Subjenti u poslovanju s hranom moraju osigurati da se svi poslovi provode na način kojim će se izbjeći kontaminacija tijekom proizvodnje, rukovanja i skladištenja proizvoda od jaja, naručito moraju osigurati ispunjavanja slijedećih zahtjeva:

- jaja se ne smiju razbijati ako nisu čista i suha,
- jaja se moraju razbiti na način kojim se kontaminacija svodi na najmanju mjeru, naručito

osiguravanjem adekvatne odvojenosti tog posla od drugih poslova. Napukla jaja se moraju obraditi što je prije moguće.

- jajima koja nisu dobivena od kokoški, purica ili od biserki mora se rukovati odvojeno i ista se moraju prerađivati odvojeno. Sva oprema mora biti očišćena i dezinficirana prije početka prerade jaja dobivenih od kokoški, purica ili biserki.
- sadržaj jaja se ne smije dobiti centrifugiranjem ili drobljenjem jaja, niti se iz praznih ljuski centrifugiranjem smije vaditi ostatak bjelanca za prehranu ljudi.
- poslije lupanja, svaki dio tečnog jajeta mora se što je moguće prije preraditi da bi se eliminirali ili na prihvatljivu razinu smanjili mikrobiološki rizici. Serija koja je nedovoljno prerađena može se odmah ponovno preraditi u istom objektu, ako tom preradom postaje pogodna za prehranu ljudi. Ako se smatra da serija nije pogodna za prehranu ljudi, ona se mora denaturirati tako da se ne može koristiti za prehranu ljudi.
- nije potrebna prerada bjelanca namijenjenog za proizvodnju suhog ili kristaliranog albumina koji je namijenjen termičkoj obradi.
- ako se ne prerade odmah poslije lupanja, tečna jaja se moraju skladištiti pri temperaturi od najviše 4°C ili u zamrznutom stanju. Razdoblje skladištenja na temperaturi od 4°C prije prerade ne smije trajati dulje od 48 sati. Međutim, ovi zahtjevi nisu primjenjivi na proizvode iz kojih će se odvojiti šećer, ako se postupak obavi što je prije moguće.
- proizvodi koji nisu tako stabilizirani da se mogu čuvati na sobnoj temperaturi moraju se ohladiti na najviše 4°C. Proizvodi namijenjeni za zamrzavanje se moraju zamrznuti odmah poslije prerade.

Dio IV. Analitičke specifikacije

- Koncentracija 3-hidroksi-buterne kiseline ne smije biti veća od 10 mg/kg u suhoj tvari kod nemodificiranog proizvoda od jaja.
- Sadržaj mliječne kiseline kod sirovine za proizvodnju proizvoda od jaja ne smije biti veći od 1g/kg suhe tvari. Za fermentirane proizvode, ta vrijednost mora biti vrijednost evidentirana prije procesa fermentacije.
- Količina ostataka ljuski, membrana jaja i drugih dijelova u prerađenom proizvodu od jaja ne smije biti veća od 100 mg/kg proizvoda od jaja.

Dio V. Deklaracija i identifikacijska oznaka

- Pored općih zahtjeva za stavljanje identifikacijskih oznaka koji su navedeni u Pravitku II. Odjeljak I. ovoga Pravilnika pošiljke proizvoda od jaja koje nisu namijenjene za maloprodaju, već će se upotrebljavati kao sastojci za proizvodnju drugog proizvoda, moraju imati deklaraciju s navedenom temperaturom na kojoj se proizvodi od jaja moraju čuvati i razdobljem tijekom kojeg se time može osigurati njihova očuvanost.
- Ako se radi o tečnim jajima, deklaracija iz stavka (1) ovog Dijela mora sadržavati i riječi: "nepasterizirano tečno jajce-obraditi na određitu", s naznačenim nadnevakom i časom lupanja.

ODJELJAK XI: ŹABLJI BATACI I PUŹEVI

Subjenti u poslovanju s hranom koji pripremaju Źablje batak ili puŹeve za prehranu ljudi moraju osigurati ispunjavanje slijedećih zahtjeva.

- Źabe i puŹevi moraju se ubijati u objektima izgrađenim, postavljenim i opremljenim za tu namjenu.

- (2) Objekti u kojima se pripremaju žablji bataci moraju imati rezerviranu prostoriju namijenjenu isključivo skladištenju i pranju živih žaba te za njihovo klanje i iskrvarenje. Ova prostorija mora da bude fizički odvojena od prostorije za preradu.
- (3) Žabe i puževi koji uginu na neki drugi način, osim ubijanja u objektu, ne smiju se pripremati za prehranu ljudi.
- (4) Žabe i puževi se moraju podvrgnuti organoleptičkom pregledu koji se obavlja uzimanjem uzoraka. Ako ovaj pregled pokaže da one mogu predstavljati neki rizik, ne smiju se koristiti za prehranu ljudi.
- (5) Odmah poslije pripreme, žablji bataci se moraju potpuno oprati tekućom vodom za piće i odmah ohladiti na temperaturu koja je blizu temperaturi topljenja leda, zamrznuti ili preraditi.
- (6) Poslije ubijanja, puževima se mora ukloniti hepatopankreas, ukoliko bi predstavljao rizik i ne smije se uporabiti za prehranu ljudi.

ODJELJAK XII: TOPLJENA ŽIVOTINJSKA MAST I ČVARCI

POGLAVLJE I: ZAHTJEVI KOJI SE ODOSE NA OBJEKTE ZA SAKUPLJANJE ILI PRERADU SIROVINA

Subjekti u poslovanju s hranom moraju osigurati da objekti u kojima se sakupljaju ili preraduju sirovine za proizvodnju topljene životinjske masti i čvaraka zadovoljavaju slijedeće zahtjeve:

- a) centri za sakupljanje sirovina i prijevoz do objekata za preradu moraju raspolagati prostorijama i opremom za skladištenje sirovina na temperaturi od najviše 7°C,
- b) svaki objekt za preradu mora imati:
1. prostoriju i opremu za hlađenje,
 2. prostoriju za otpremu, osim ako se iz objekata ne otprema topljena životinjska mast samo u cisternama, i
 3. gdje je to potrebno, odgovarajuću opremu za pripremu proizvoda koji se sastoje od topljene životinjske masti izmiješane s drugim prehrambenim proizvodima i/ili začинима.
- c) međutim, prostorije za hlađenje koje su propisane u toč. a) i b) alineja 1. ovoga Poglavlja nisu potrebite ako organizacija opskrbljivanja sirovina garantira da se one nikada ne skladište ili prevoze bez aktivnog hlađenja i na drugi način nego što je to predviđeno u točki a) alineja 4. Poglavlja II. ovoga Odjeljka.

POGLAVLJE II: HIGIJENSKI ZAHTJEVI ZA PRIPREMANJE TOPLJENE ŽIVOTINJSKE MASTI I ČVARAKA

Subjekti u poslovanju s hranom koji pripremaju topljenu životinjsku mast i čvarke moraju osigurati ispunjavanje slijedećih zahtjeva:

- a) sirovine moraju:
1. poticati od životinja zaklanih u klaonici i koje su na temelju ante mortem i post mortem pregleda proglašane uporabljivim za prehranu ljudi,
 2. se sastojati od masnog tkiva ili kostiju, koje sadrže što je moguće manje krvi i nečistoća,
 3. poticati iz objekata koji su registrirani ili odobrenih sukladno odredbama Pravilnika o higijeni hrane ili sukladno ovom Pravilniku, i biti prevezene i skladištene do topljenja, u higijenskim uvjetima i na unutarnjoj

temperaturi od najviše 7°C. Međutim, sirovine mogu biti skladištene i prevožene bez aktivnog hlađenja ukoliko se tope u roku od 12 sati od kada su dobivene.

- b) tijekom topljenja je zabranjena uporaba otapala,
- c) kada mast za rafiniranje zadovoljava standarde koji su utvrđeni u točki d) ovoga Poglavlja, topljena životinjska mast pripremljena sukladno toč. a) i b) ovoga Poglavlja može se rafinirati u istom objektu ili u drugom objektu s ciljem da se poboljša fizička i kemijska kvaliteta,
- d) topljena životinjska mast, u ovisnosti od vrste, mora ispunjavati slijedeće standarde:

	Preživari			Svinje			Druga životinjska mast	
	Jestivi loj		Loj za rafiniranje	Jestiva mast		Salo i druga mast za rafiniranje	Jestive	Za rafiniranje
	Loj ('premier jus') (1)	Ostalo		Mast (2)	Ostalo			
Slobodne masne kiseline (m/m % oleinska kiselina) – max	0,75	1,25	3,0	0,75	1,25	2,0	1,25	3,0
Peroksidni broj-max	4 meq/kg	4 meq/kg	6 meq/kg	4 meq/kg	4 meq/kg	6 meq/kg	4 meq/kg	10 meq/kg
Ukupne nerastvorive nečistoće	Maksimum 0,15 %			Maksimum 0,5 %				
Miris, okus, boja	Normalni							
(1) Topljena životinjska mast dobivena topljenjem svježe masti na niskoj temperaturi, sa srca, trbušne maramice, bubrega i mezenterija goveda i mast iz prostorija za rasjecanje.								
(2) Topljena životinjska mast dobivena od masnog tkiva svinja.								

- e) čvarci namijenjeni za prehranu ljudi moraju se skladištiti sukladno slijedećim temperaturnim zahtjevima:
1. kada se čvarci tope na temperaturi ne višoj od 70°C, moraju se skladištiti:
 - i) na temperaturi ne višoj od 7°C na razdoblje ne dulje od 24 sata, ili
 - ii) na temperaturi ne višoj od -18°C.
 2. kada su čvarci topljeni na temperaturi višoj od 70°C i imaju sadržaj vlage od 10% (m/m) ili više, moraju se skladištiti:
 - i) na temperaturi ne višoj od 7°C na period ne dulji od 48 sati ili prema drugim kombinacijama temperature i vremena koja daje iste rezultate, ili
 - ii) na temperaturi ne višoj od -18°C.
 3. kada se čvarci tope na temperaturi višoj od 70°C i imaju sadržaj vlage manji od 10% (m/m), ne postoje posebni zahtjevi.

ODJELJAK XIII: OBRAĐENI ŹELUCI, MJEHURI I CRIJEVA

Subjekti u poslovanju s hranom koji obrađuju Źeluce, mjevure i crijeva moraju osigurati ispunjavanje slijedećih zahtjeva.

1. Źivotinjska crijeva, mjevuri i Źeluci smiju se staviti na tržište samo ako:
 - (a) potječu od Źivotinja koje su zaklane u klaonici, i za koje je ustanovljeno da su uporabljive za prehranu ljudi poslije ante mortem i post mortem pregleda,
 - (b) su soljeni, termički obrađeni ili sušeni, i
 - (c) poslije obrade iz podtočke (b) ove točke, su poduzete efikasne mjere za sprečavanje naknadne kontaminacije.
2. Obradeni Źeluci, mjevuri i crijeva koji se ne mogu čuvati na sobnoj temperaturi, moraju se, do njihove otpreme, skladištiti ohlađeni u prostorijama koje su za to namijenjene. Proizvodi koji nisu soljeni ili sušeni moraju se čuvati na temperaturi ne višoj od 3 °C.

ODJELJAK XIV: ŹELATIN

- (1) Subjekti u poslovanju s hranom koji proizvode Źelatin moraju osigurati ispunjavanje zahtjeva ovoga Poglavlja.
- (2) U smislu ovoga Dijela "Źtavljenje" znači povećavanje tvrdoće kože uz uporabu biljnih agenasa za Źtavljenje, soli hroma ili drugih tvari kao što su soli aluminijske, soli Źeljeza, soli silicija, aldehide i hinone ili drugih sintetičkih agenasa za Źtavljenje.

POGLAVLJE I: ZAHTJEVI ZA SIROVINE

- (1) Za proizvodnju Źelatina namijenjenog za uporabu u hrani, smiju se koristiti slijedeće sirovine:
 - a) kosti, osim specifičnog rizičnog materijala kako je definirano Pravilnikom kojim se utvrđuju mjere za sprečavanje, kontrolu i iskorijevanje transmisivnih spongiformnih encefalopatija ("Službeni glasnik BiH", broj 25/11),
 - b) kože preŹivača iz uzgoja,
 - c) svinjske kože,
 - d) koža peradi,
 - e) tetive i Źile,
 - f) kože slobodno Źivuće divljači, i
 - g) riblja koža i kosti.
- (2) Zabranjena je upotreba kože koja je podvrgnuta bilo kom postupku Źtavljenja, bez obzira je li ovaj proces okončan.
- (3) Sirovine nabrojane u stavku (1) toč. a) do e) ovoga Poglavlja moraju potjecati od Źivotinja koje su zaklane u klaonici i za čije je trupove ustanovljeno da su uporabljivi za prehranu ljudi poslije ante mortem i post mortem pregleda ili ako se radi o koži lovne divljači, od Źivotinja koje su proglašene uporabljivim za prehranu ljudi.
- (4) Sirovine moraju dolaziti iz objekata registriranih ili odobrenih sukladno odredbama Pravilnika o higijeni hrane ili sukladno ovom Pravilniku.
- (5) Centri za prikupljanje i Źtavljenje mogu isporučivati sirovine za proizvodnju Źelatina namijenjenog za prehranu ljudi ukoliko im mjerodavno tijelo entiteta ili Brčko Distrikta posebno odobri u tu svrhu i ako oni ispunjavaju slijedeće zahtjeve:
 - a) moraju imati prostorije za skladištenje s čvrstim podovima i glatkim zidovima koji se lako čiste i dezinficiraju i, tamo gdje je potrebno, prostorije za hlađenje,
 - b) skladišta se moraju održavati u zadovoljavajućem čistom i ispravnom stanju, tako da ne predstavljaju izvor kontaminacije za sirovine,

- c) ako se u tim prostorijama skladište i/ili prerađuju sirovine koje ne ispunjavaju zahtjeve iz ovoga Poglavlja, one moraju biti odvojene od sirovina koje ispunjavaju zahtjeve iz ovoga Poglavlja tijekom cijelog razdoblja primanja, skladištenja, prerade i otpremanja.

POGLAVLJE II. PRIJEVOZ I SKLADIŠTENJE SIROVINA

- (1) Na mjestu identifikacijske oznake predviđene u Pravitku II. Odjeljak I. ovoga Pravilnika, tijekom prijevoza kod isporuke centru za prikupljanje ili Źtavljenje i objektu za preradu Źelatine, sirovine mora pratiti dokument u kojemu se navodi objekt podrijetla i koji sadrži podatke koji su navedeni u Dodatku ovoga Pravitka.
- (2) Sirovine moraju da se prevoze i skladište ohlađene ili zamrznute, osim ako se prerađuju u roku od 24 sata od početka prijevoza. Međutim, odmašćene i sušene kosti ili koštana tkiva, soljene, sušene i krečom obrađene kože i kože tretirane bazom ili kiselinom smiju se prevoziti i skladištiti na sobnoj temperaturi.

POGLAVLJE III. ZAHTJEVI KOJI SE ODOSE NA PROIZVODNJU ŹELATINA

- (1) Proizvodnja Źelatina mora osigurati da:
 - a) sav koštani materijal preŹivača koji potječe od Źivotinja rođenih, odgajanih ili zaklanih u drŹavama ili regijama s kontroliranim ili neodređenim rizikom u odnosu na BSE (bovina spongiformna encefalopatija), mora se podvrgnuti procesu kojim se osigurava da sav koštani materijal bude fino zdrobljen i odmašćen toplom vodom i tretiran razrijeđenom klorovodoničnom kiselinom (pri minimalnoj koncentraciji od 4% i pH < 1,5) tijekom razdoblja od najmanje dva dana.

Nakon ovog tretmana primjenjuje se:

1. alkalna obrada otopinom zasićenog kreča (pH > 12,5) tijekom razdoblja od najmanje 20 dana termičke obrade od najmanje 138 °C u trajanju od najmanje četiri sekunde, ili
2. tretman s kiselinom (pH °C u trajanju od najmanje 4 sekunde, ili
3. postupkom temperature i tlaka u trajanju od najmanje 20 minuta sa zasićenom parom od 133 °C i na više od 3 bara, ili
4. bilo kojim drugim odobrenim ekvivalentnim postupkom,
- b) druge sirovine budu podvrgnute obradi s kiselinom ili bazom iza koje slijedi jedno ili više ispiranja. Nakon toga se mora prilagoditi pH. Źelatin se mora ekstrahirati jednokratnim ili uzastopnim višekratnim termičkim obradama, nakon čega slijedi pročišćavanje pomoću filtriranja i sterilizacije.
- (2) Subjekt u poslovanju s hranom može proizvoditi i skladištiti Źelatin namijenjen za prehranu ljudi i Źelatin koji nije namijenjen za prehranu ljudi u istom objektu, ukoliko sirovine i proizvodni postupak ispunjavaju zahtjeve u svezi sa Źelatinom namijenjenim za prehranu ljudi.

POGLAVLJE IV: ZAHTJEVI ZA GOTOVE PROIZVODE

Subjekti u poslovanju s hranom moraju osigurati da Źelatin bude sukladan graničnim vrijednostima rezidua utvrđenim u slijedećoj tabeli.

Rezidue	Granica
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 (Europska farmakopeja iz 2005)	50 ppm
H ₂ O ₂ (Europska farmakopeja iz 2005)	10 ppm

POGLAVLJE V: DEKLARIRANJE

Omot i pakiranje koji sadrže želatin moraju sadržavati riječi "želatin namijenjen za prehranu ljudi" s naznačenim rokom trajanja.

ODJELJAK XV: KOLAGEN

- (1) Subjekti u poslovanju s hranom koji proizvode kolagen moraju osigurati ispunjavanje zahtjeva iz ovoga Odjeljka.
- (2) Za potrebe ovoga Odjeljka se koristi definicija "štavljenje", što znači otvrdnjavanje kože uz uporabu biljnih agensa za štavljenje, soli hroma ili drugih tvari kao što su soli aluminija, soli željeza, soli silicija, aldehide i hinone ili drugih sintetičkih agensa za štavljenje.

POGLAVLJE I: ZAHTJEVI ZA SIROVINE

- (1) Za proizvodnju kolagena namijenjenog za uporabu u hrani smiju se upotrebljavati sljedeće sirovine:
 - a) kosti, osim specifičanog rizičnog materijala kako je definirano Pravilnikom kojim se utvrđuju mjere za sprečavanje, kontrolu i iskorijenjivanje transmisivnih spongioformnih encefalopatija,
 - b) koža preživača iz uzgoja,
 - c) svinjska koža,
 - d) koža peradi,
 - e) tetive i žile,
 - f) koža slobodno živuće divljači, i
 - g) riblja koža i kosti.
- (2) Zabranjena je uporaba kože ako je bila podvrgnuta nekom procesu štavljenja, bez obzira da li je ovaj proces okončan.
- (3) Sirovine nabrojane u stavku (1) toč a) do d) ovoga Poglavlja moraju potjecati od životinja koje su zaklane u klaonici i za čije je trupove utvrđeno da su uporabljivi za prehranu ljudi poslije ante mortem i post mortem pregleda ili, u slučaju kože slobodno živuće divljači od životinja za koje utvrđeno da su uporabljivi za prehranu ljudi.
- (4) Sirovine moraju dolaziti iz objekata registriranih ili odobrenih sukladno odredbama Pravilnika o higijeni hrane ili sukladno ovom Pravilniku.
- (5) Centri za prikupljanje i štavljenje mogu isporučivati sirovine za proizvodnju kolagena namijenjenog za prehranu ljudi ako im mjerodavno tijelo entiteta ili Brčko Distrikta posebice odobri u tu svrhu i ako oni ispunjavaju sljedeće zahtjeve:
 - a) moraju imati prostorije za skladištenje s čvrstim podovima i glatkim zidovima koji se lako čiste i dezinficiraju i, gde je to potrebno, prostorije za hlađenje,
 - b) skladišta se moraju održavati u zadovoljavajućem čistom i ispravnom stanju, tako da ne predstavljaju izvor kontaminacije za sirovine,
 - c) ako se u tim prostorijama skladište i/ili prerađuju sirovine koje ne ispunjavaju zahtjeve iz ovoga

Poglavlja, one moraju biti odvojene od sirovina koje ispunjavaju zahtjeve iz ovoga Poglavlja tijekom cijelog razdoblja primanja, skladištenja, prerade i otpremanja.

POGLAVLJE II: PRIJEVOZ I SKLADIŠTENJE SIROVINA

- (1) Na mjestu identifikacijske oznake predviđene u Pravitku II. Odjeljak I. ovoga Pravilnika, tijekom prijevoza kod isporuke centru za prikupljanje ili štavljenje i objektu za preradu kolagena, sirovina mora pratiti dokument u kojemu se navodi objekt podrijetla i koji sadrži podatke koji su navedeni u Dodatku ovoga Pravitka.
- (2) Sirovine moraju da se prevoze i skladište ohlađene ili zamrznute, osim ako se prerađuju u roku od 24 sata od početka prijevoza. Međutim, odmašćene i sušene kosti ili koštana tkiva, soljene, sušene i krečom obrađene kože i kože tretirane bazom ili kiselinom smiju se prevoziti i skladištiti na sobnoj temperaturi.

POGLAVLJE III: ZAHTJEVI KOJI SE ODNOSI NA PROIZVODNJU KOLAGENA

- (1) Postupak proizvodnje kolagena mora osigurati:
 - a) da sav koštani materijal preživača koji potječe od životinja koje su rođene, uzgojene ili zaklane u državama ili regijama s kontroliranim ili neutvrđenim rizikom od goveđe spongioformne encefalopatije (BSE) sukladno Pravilniku kojim se utvrđuju mjere za sprečavanje, kontrolu i iskorijenjivanje transmisivnih spongioformnih encefalopatija, bude podvrgnut postupku koji osigurava da je sav koštani materijal fino zdrobljen i odmašćen vrućom vodom te obrađen razrijeđenom solnom kiselinom (s najmanjom koncentracijom od 4% i pH<1,5), tijekom razdoblja od najmanje dva dana, nakon čega slijedi prilagodavanje pH koristeći kiseline ili baze nakon čega slijedi jedno ili više ispiranja, filtracija i ekstruzija ili s bilo kojim drugim odobrenim ekvivalentnim postupkom.
 - b) sirovine osim onih iz točke a) budu podvrgnute postupku pranja, prilagodavanje pH koristeći kiseline ili baze nakon čega slijedi jedno ili više ispiranja, filtracija i ekstruzija ili s bilo kojim drugim odobrenim ekvivalentnim postupkom, ekstruzija se ne smije raditi kada se proizvodi malo molekularni kolagen od sirovina koje ne potječu od preživača.
- (2) Nakon što je bio podvrgnut procesu iz stavka (1) ovoga Poglavlja, kolagen se može podvrgnuti procesu sušenja.
- (3) Subjekt u poslovanju s hranom može proizvoditi i skladištiti kolagen namijenjen prehrani ljudi i kolagen koji nije namijenjen prehrani ljudi u istom objektu pod uvjetom da se sirovina i proces proizvodnje provodi na isti način koji se koristi prilikom proizvodnje kolagena za ljudsku prehranu.

POGLAVLJE IV: ZAHTJEVI KOJI SE ODNOSI NA GOTOVE PROIZVODE

Subjekti u poslovanju s hranom moraju osigurati da kolagen bude sukladan graničnim vrijednostima rezidua utvrđenih u sljedećoj tabeli:

POGLAVLJE V: DEKLARIRANJE

Rezidue	Granica
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 (Europska farmakopeja iz 1986 (V ₂ O ₂))	10 ppm

Omoti i pakiranja koja sadrže kolagen moraju sadržavati riječi "kolagen namijenjen za prehranu ljudi" s naznačenim rokom trajanja.

DODATAK PRIVITKU III.

OBRAZAC DOKUMENTA KOJI PRATI SIROVINU NAMIJENJENU PROIZVODNJI
ŹELATINA ILI KOLAGENA NAMIJENJENOG ZA PREHRANU LJUDI

Broj komercijalnog dokumenta.....

I. Identifikacija sirovine

Vrsta sirovine:

Źivotinjska vrsta:

Vrsta pakiranja:.....

Broj pakiranja:.....

Neto teŹina (kg):.....

II. Podrijetlo sirovine

Vrsta, ime, adresa i broj odobrenja/registracije/posebice odobrenje objekata podrijetla:

.....

Ime i adresa poŹiljatelja⁽¹⁾:.....

III. OdrediŹte sirovine

Vrsta, ime, adresa i broj odobrenja/registracije/posebice odobrenje proizvodnog objekta odrediŹta:

.....

Ime i adresa primatelja⁽²⁾:.....

IV. Prijevozna sredstva:

U, dana.....

Potpis operatora objekata podrijetla ili njihovih predstavnika

⁽¹⁾ samo ako je razliĉito od objekata podrijetla.⁽²⁾ samo ako je razliĉito od objekata odrediŹta.