

- (2) Правилником се прописују и услови за спровођење самоконтроле и службене контроле температуре у превозним средствима и просторима за краткотрајно и дуготрајно складиштење брзо смрзнуте хране, начин узорковања и методе мјерења температуре брзо смрзнуте хране које се користе у сврху службене контроле у производњи и промету брзо смрзнуте хране.

Члан 2.

(Сврха брзог замрзавања)

- (1) Сврха брзог замрзавања јесте да се сачувају важна својства хране дужи период.
- (2) У свим тачкама производа неопходно је постићи у што краћем временском року температуру од -18°C или нижу.
- (3) Микробиолошка активност и хемијске промјене које би могле утицати на безбједност хране смањују се на најмању мјеру на -18°C .

Члан 3.

(Дефиниција)

- (1) Брзо смрзнута храна намијењена за исхрану људи (у даљем тексту: брзо смрзнута храна) јесте храна која је била подвргнута одговарајућем поступку брзог замрзавања, с најкраћим временом кристализације у којем је у цијелом производу постигнута и одржавана температура од -18°C и нижа.
- (2) За потребе овог правилника "брзо смрзнута прехранбени производи" подразумевају прехранбене производе којима се тргује на начин који упућује да имају такве карактеристике.
- (3) Сладолед и њему слични смрзнута десерти не сматрају се брзо смрзнутом храном у смислу овог правилника.
- (4) Само производи који задовољавају одредбе ст. (1) и (2) овог члана могу се означавати у складу са чланом 9. и Анексом I. овог правилника.

ДИО ДРУГИ - ПОСЕБНЕ ОДРЕДБЕ

Члан 4.

(Квалитет сировина)

- (1) Сировине које се користе у производњи брзо смрзнуте хране морају бити природног поријекла, имати потребан ниво свјежине, те морају одговарати прописима којима се уређује здравствена исправност, хигијена и тржишни квалитет.
- (2) Припрема и поступак брзог замрзавања производа мора се обавити брзо, уз употребу прикладне техничке опреме како би се промјена хемијских, биохемијских и микробиолошких својстава свела на минимум.

Члан 5.

(Средства замрзавања)

За брзо замрзавање хране у непосредном додиру са храном, уз изузетак свих осталих, могу се користити:

- а) ваздух
- б) азот и
- ц) угљен-диоксид.

Члан 6.

(Температура брзо смрзнуте хране)

- (1) Температура брзо смрзнуте хране мора бити стабилна и одржавана у свим тачкама производа на -18°C или ниже с могућим кратким одступањима, углавном током превоза и у расхладним витринама у малопродаји.
- (2) Одступања не смију бити виша од $\pm 3^{\circ}\text{C}$ при чему је потребно поштовати принципе добре праксе складиштења и промета.
- (3) У витринама у малопродаји одступања могу бити до $\pm 6^{\circ}\text{C}$ али се рок употребе смањује у складу са температуром чувања.

Члан 7.

(Опрема за брзо замрзавање)

- (1) Опрема која се користи за брзо замрзавање хране, складиштење, превоз, дистрибуцију и малопродају брзо смрзнуте хране мора бити изведена на начин који

178

На основу члана 16. и 17. став 2. и члана 72. Закона о храни ("Службени гласник БиХ", број 50/04) и члана 17. Закона о Савјету министара Босне и Херцеговине ("Службени гласник БиХ", бр. 30/03, 42/03, 81/06, 76/07, 81/07, 94/07 и 24/08), Савјет министара Босне и Херцеговине, на приједлог Агенције за безбједност хране Босне и Херцеговине, у сарадњи са надлежним тијелима ентитета и Брчко Дистрикта Босне и Херцеговине, на 144. сједници одржаној 24. фебруара 2011. године, донио је

ПРАВИЛНИК

О БРЗО СМРЗНУТОЈ ХРАНИ ЗА ИСХРАНУ ЉУДИ

ДИО ПРВИ - ОПШТЕ ОДРЕДБЕ

Члан 1.

(Предмет)

- (1) Правилником о брзо смрзнутој храни за исхрану људи (у даљем тексту: Правилник) прописују се услови које мора испуњавати брзо смрзнута храна током поступка замрзавања, складиштења, превоза, чувања у расхладним витринама у малопродаји, намијењена крајњим потрошачима, ресторанима, болницама и другим објектима јавне исхране укључујући и храну која ће бити даље прерађена и употријебљена за припрему готових јела.

- обезбјеђује постизање и одржавање температуре брзо смрзнуте хране.
- (2) Испуњавање услова из става (1) овог члана редовно се проверава прописаним самоконтролама и службеним контролама.
 - (3) Субјекти у пословању са храном обавезни су да воде евиденцију о мјерењу температура и предоче је приликом службене контроле.

Члан 8.

(Начин паковања)

Брзо смрзнуту храну намијењену крајњем потрошачу произвођач мора запаковати или препаковати тако да је заштићена од физикалних, хемијских и микробиолошких опасности.

Члан 9.

(Декларисање)

- (1) Брзо смрзнута храна означава се у складу са Правилником о општем декларисању или означавању упаковане хране ("Службени гласник БиХ", број 87/08), а храна која је намијењена крајњем кориснику, ресторанима, болницама и другим објектима јавне исхране мора на декларацији садржавати и сљедеће податке:
 - а) при означавању минималне трајности, мора бити наведен период у којем брзо смрзнута прехранбени производи могу бити похрањени код набављача и температура складиштења и/или тип опреме потребне за складиштење;
 - б) текст: "једном одмрзнувши производ не смије се више замрзавати",
 - ц) брзо смрзнута.
- (2) Храна која је увезена из земаља Европске уније на оригиналној декларацији мора носити једну или више ознака наведених у Анексу I., који је саставни дио овог правилника.
- (3) Ознака брзо смрзнутих прехранбених производа који нису намијењени за продају крајњем потрошачу или болницама, ресторанима, кантинама и другим сличним масовним угоститељским објектима треба обавезно садржавати само сљедеће податке:
 - а) назив производа допуњен у складу са Анексом I. овог правилника;
 - б) нето количину изражену у јединици масе;
 - ц) референцу која омогућава идентификацију серије производа;
 - д) име или назив фирме и адресу произвођача или пакера или продавача који је основан унутар државе.
 Подаци наведени у ставу (3) овог члана треба да буду на амбалажи, спреминику или паковању или на ознаци причвршћеној на то.
- (4) Мјерне одредбе могу бити детаљније и свеобухватније.
- (5) Не може се, због разлога који се односе на техничке услове за производњу, презентацију или означавање, мјерама за употребу забранити или ограничити трговање брзо смрзнутим прехранбеним производом, који је у складу са овим правилником.

Члан 10.

(Узорковање и методе мјерења температуре)

- (1) При обављању службене контроле поступак узорковања и методе мјерења температуре брзо смрзнуте хране обављају се у складу са анексима II. и III., који су саставни дио овог правилника.
- (2) Методе анализе описане у Анексу III. овог правилника могу се користити само у случају када инспекција остави разумну сумњу у ниво температура које се односе на брзо смрзнуту храну намијењену за људску исхрану.

Члан 11.

(Службена контрола)

- (1) За службену контролу брзо смрзнуте хране могу се користити и други научно ваљани поступци ако не ограничавају слободни промет брзо смрзнуте хране.

- (2) У случају различитих резултата добијених мјерењем температуре примјеном поступака из става (1) овог члана, резултати добијени примјеном поступака наведених у анексима II. и III. овог правилника ваљани су.

Члан 12.

(Мјерна опрема)

Превозна средства, простори за краткотрајно и дуготрајно складиштење брзо смрзнуте хране, морају бити опремљени одговарајућом мјерном опремом, која редовно у једнаким временским размацама биљежи температуру зрака којој је подвргнута брзо смрзнута храна.

Члан 13.

(Самоконтрола температуре)

- (1) Мјерна опрема из члана 12. овог правилника која се користи за самоконтролу температуре брзо смрзнуте хране мора бити умјерена и у складу са нормама BAS EN ISO 12830, BAS EN ISO 13485 и BAS EN ISO 13486.
- (2) Субјекти у пословању са храном обавезни су да воде документацију која омогућава проверу усклађености мјерне опреме у складу са ставом (1) овог члана.
- (3) Субјекти у пословању са храном обавезни су да чувају документацију о самоконтроли температуре најмање годину дана или дуже зависно од рока трајања брзо смрзнуте хране.

Члан 14.

(Самоконтрола температуре у дистрибуцији, расхладним витринама и расхладним коморама мањим од 10м³)

- (1) Изнимно, одредбе чл. 12. и 13. овог правилника не примјењују се на превозна средства у дистрибуцији, те за расхладне витрине у малопродаји и расхладне коморе мање од 10 м³. Самоконтрола температуре у расхладним витринама у малопродаји и расхладним коморама мањим од 10 м³ обавља се помоћу барем једног видљивог термометра. Температура се биљежи најмање два пута дневно. Записи се чувају најмање годину дана или дуже зависно од рока употребе брзо смрзнуте хране.
- (2) Када се у малопродаји користе отворене расхладне витрине, попуњеност храном мора бити јасно означена и термометар мора показивати температуру на страни поврата зрака у висини такве ознаке.

ДИО ТРЕЋИ - ПРЕЛАЗНЕ И ЗАВРШНЕ ОДРЕДБЕ

Члан 15.

(Прелазне и завршне одредбе)

- (1) Правна и физичка лица која обављају производњу и промет брзо смрзнуте хране обавезна су да ускладе своје пословање са одредбама овог правилника у року 18 мјесеци од дана његовог ступања на снагу.
- (2) Субјекти у пословању са храном чија мјерна опрема није у складу са одредбама чл. 13. и 14. овог правилника, а постављена је прије дана његовог ступања на снагу, обавезни су да је ускладе у року од 24 мјесеца од дана ступања на снагу овог правилника.

Члан 16.

(Ступање на снагу)

Овај правилник ступа на снагу осмог дана од дана објављивања у "Службеном гласнику БиХ".

СМ број 79/11
24. фебруара 2011. године
Сарајево

Председавајући
Савјета министара БиХ
Др Никола Шпирлић, с. р.

АНЕКС I.

Ознаке које мора садржавати оригинална декларација брзо смрзнуте хране која се увози у Босну и Херцеговину на страним језицима су:

енглески: "quick-frozen"

дански: "dybfrossen"

француски: "surgelé"

грчки: "vaqeias kaapszxis tacheias zperkatepszgena"

италијански: "surgelat"
 њемачки: "tiefgefroren" или "Tiefkuehlkos" или "tiefgekuehl"
 или "gefrostet"
 холандски: "diepvries"
 португалски: "ultracongelado"
 шпански: "ultracongelado" или "congelado rapidamente"
 фински: "pakastettu"
 шведски: "djupfryst"
 чешки: "hluboce zmrazené nebo hluboce zmrazená nebo hluboce zmrazeny"
 естонски: "sügavkülmutatud or külmutatud"
 латвијски: "ātri sasaldēts"
 литвански: "greitai užšaldyti"
 мађарски: "gyorsfagyasztott"
 малтешки: "iffriżat"
 пољски: "produkt głęboko mrożony"
 словенски: "hitro zamrznjen"
 словачки: "hlbokozmrazene"
 бугарски: "бързо замразена"
 румунски: "congelare rapidă"

АНЕКС II.

ПОСТУПАК УЗИМАЊА УЗОРАКА БРЗО СМРЗНУТЕ ХРАНЕ НАМИЈЕЊЕНЕ ЗА ЉУДСКУ ИСХРАНУ

Избор амбалажних јединица или паковања за службену контролу

Врста и количина изабраних пакета мора бити таква да њихова температура заступа најтоплије тачке прегледане пошиљке.

1.1. Хладњаче

Узорке треба узети на неколико критичних тачака у хладњачи, нпр. око врата (горњи и доњи ниво), око средине хладњаче (горњег и доњег нивоа) и око мјеста гдје се зрак враћа из расхладне јединице. Потребно је узети у обзир вријеме чувања сваког производа због стабилизације температуре.

1.2. Превоз

- Узорковање током транспорта.
Узорке је потребно узети са врха и са дна пошиљке поред ивице сваких врата, или пара врата.
- Узорковање током истовара.
Одабрати четири узорка из следећих критичних тачака:
 - врха и дна пошиљке уз руб, на мјесту гдје се отварају врата,
 - врха задњег угла (краја) пошиљке (на тачки која је најудаљенија од расхладне јединице),
 - средине пошиљке,
 - средине предње површине пошиљке (што ближе расхладној јединици),
 - горњих и доњих углова предње површине пошиљке (што је могуће ближе мјесту повратка ваздуха из расхладне јединице).

1.3. Малопродајне витрине

Узорак за тестирање треба да буде изабран из сваке од три локације које представљају најтоплије тачке унутар малопродајне витрине.

АНЕКС III.

МЕТОДЕ МЈЕРЕЊА ТЕМПЕРАТУРЕ БРЗО СМРЗНУТЕ ХРАНЕ НАМИЈЕЊЕНЕ ЗА ЉУДСКУ ИСХРАНУ

1. Општи услови

1.1. Температура у смислу овог правилника значи температуру измјерену на одређеном мјесту са дијелом мјерног инструмента или уређаја осјетљивог на температуру. У складу са овим правилником потребно је температуру, након топлотне стабилизације у цијелом производу све

вријеме одржавати на -18°C или хладније, са могућим кратким отклонима према топлијем.

Мјерење температуре брзо смрзнуте хране представља прецизно записивање температуре изабраног узорка, узетог у складу с Анексом II. овог правилника помоћу одговарајуће мјерне опреме.

1.2. Уређаји који се користе за мјерење.

- Термометар,
- Инструменти који продиру у производ су: оштри метални инструменти као бушилица за лед, ручно бушилица или сврдло који се лако чисте.

1.3. Општа спецификација инструмента за мјерење температуре.

Инструменти за мјерење температура треба да имају следеће спецификације:

- одзивно вријеме мора у три минуте достићи 90% разлике између почетног и коначног читања,
- прецизност инструмента мора бити $\pm 0,5^{\circ}\text{C}$ у распону мјерења најмање -20°C до $+30^{\circ}\text{C}$,
- одступање у мјерењима не смије бити већа од $0,3^{\circ}\text{C}$ за вријеме рада при температури простора од -20°C до $+30^{\circ}\text{C}$,
- скала инструмента мора бити подијелена на распоне од $0,1^{\circ}\text{C}$,
- прецизност инструмента треба провјеравати у једнаким интервалима с обзиром на техничке особине мјерног инструмента и начина његове употребе,
- инструмент мора бити баждарен што се потврђује сертификатом,
- температурна сонда треба да буде једноставна за чишћење,
- температурно осјетљиви дијелови мјерног уређаја морају бити обликовани тако да омогућавају добар термички додир са производом,
- заштита од нежељеног утицаја од могуће кондензације влаге.

2. Поступак мјерења

2.1. Претходно хлађење инструмента

Сонда за мјерење температуре и инструмент за продирање у смрзнути производ морају бити охлађени прије мјерења температуре производа.

Примјеном методе за претходно хлађење мора се обезбиједити да оба инструмента (сонда и инструмент) буду изједначена са температуром производа колико год је могуће.

2.2. Припрема узорка за мјерење температуре

Ако сонда за мјерење температуре није намијењена за продирање у брзо смрзнути производ, потребно је помоћу претходно охлађеног инструмента за продирање направити отвор у који се стави сонда. Промјер отвора мора тијесно пријанати уз промјер сонде, а дубина зависи од врсте производа.

2.3. Мјерење температуре производа

Припрему узорка и мјерење његове температуре треба обавити док је узорак у одабраном хладном простору.

Мјерење се обавља на следећи начин:

- гдје то дозвољавају димензије производа, стави се унапријед охлађена сонда у дубину од 2,5 мм од површине производа,
- ако мјерење по претходној тачки није могуће, сонду треба ставити минимално на дубину која износи 3 до 4 пута промјера сонде рачунајући од површине производа,
- одређене узорке хране због њене величине или састава (нпр. зелени грашак) није могуће бушити да би се утврдила унутрашња температура. У таквим случајевима потребно је одредити унутрашњу температуру амбалажне јединице тако да се у стави примјерено шиљата унапријед охлађена сонда у средину

амбалажне јединице и измјери температура у додиру са
храном.

- д) температура се очита кад досегне сталну вриједност.