



MINISTARSTVO POLJOPRIVREDE
I RURALNOG RAZVOJA
Uprava za bezbjednost hrane, veterinu i
fitosanitarne poslove

IPA 2015 projekat finansiran sredstvima Evropske unije
Razvoj bezbjednosti hrane i fitosanitarnih službi u Crnoj Gori

ODSTUPANJA U POGLEDU IZGRADNJE, UREĐENJA I OPREMANJA OBJEKATA KOJI IMAJU MALI OBIM PROIZVODNJE, PRERADE I OBRADE HRANE



Funded by
the European Union

OPERA



AGRICONSULTING EUROPE SA

Projekat implementira konzorcijum koji predvodi Opera Srl.

Odstupanja u pogledu izgradnje, uređenja i opremanja objekata koji imaju mali obim proizvodnje, prerade i obrade hrane

Na osnovu Zakona o bezbjednosti hrane („Službeni list CG“, broj 57/15), donijeta je **Uredba o uslovima za odstupanje u pogledu izgradnje, uređenja i opremanja objekata koji imaju mali obim proizvodnje, prerade i obrade hrane („Službeni list CG“, broj 21/16)**. Ova Uredba se primjenjuje na subjekte u poslovanju hranom koji obavljaju djelatnost u objektima koji imaju mali obim proizvodnje, prerade i obrade proizvoda, kao i na subjekte u poslovanju hranom koji proizvode tradicionalne proizvode ili koriste tradicionalne metode proizvodnje.

2

Objekti malog obima klanja papkara, kopitara i uzgojene divljači, živine i lagomorfa mogu da imaju:

- jednu garderobu za zaposlena lica u čistom i nečistom dijelu objekta, ako u proizvodnom dijelu objekta radi najviše pet zaposlenih lica;
- odgovarajući ormar koji se može zaključati za potrebe službenog veterinara umjesto posebne prostorije za službenog veterinara.

ne treba da imaju:

- posebnu prostoriju za prihvatanje i privremeni smještaj životinja za klanje u skladu sa propisima o higijeni hrane i zahtjevima higijene za proizvode životinjskog porijekla, ako se klanje životinja obavlja odmah po dopremanju u objekat;

- posebnu prostoriju za bolesne i na bolest sumnjive životinje;
- poseban prostor sa odgovarajućom opremom za čišćenje, pranje i dezinfekciju transportnih sredstava, ako subjekat u poslovanju hranom ima zaključen ugovor o pranju, čišćenju i dezinfekciji transportnih sredstava;
- poseban prostor za rasijecanje mesa, već se rasijecanje mesa može vršiti u prostoriji za klanje, samo životinja koje su zaklane u tom objektu, pod uslovom da su postupci klanja i rasijecanja vremenski odvojeni i da je nakon klanja, a prije rasijecanja, izvršeno detaljno čišćenje i dezinfekcija;
- posebnu prostoriju za pražnjenje i čišćenje želudaca i crijeva, već se pražnjenje i čišćenje želudaca i crijeva može obavljati u prostoru za klanje životinja nakon obavljenog klanja, pod uslovom da u tom prostoru nema trupova mesa zaklanih životinja i da je prije upotrebe detaljno očišćen i dezinfikovano.

Objekti za otpremu živih školjki sa plovnog objekta iz sopstvenog uzgajališta, koji imaju mali obim proizvodnje, prerade i obrade proizvoda *ne treba da imaju*: - čvrste zidove i prozore. *treba da imaju*:

- odgovarajuće prostore odnosno uređaje za ličnu higijenu u neposrednoj blizini na kopnu;
- zaštitu od štetočina i kontaminacije živih školjki vazduhom tokom rukovanja živim školjkama.

Oprema za čišćenje, pranje i dezinfekciju može se skladištiti u prostoru gdje se rukuje živim školjkama ukoliko se obezbijedi odgovarajuća odvojenost radi sprječavanja kontaminacije.

U objektima malog obima prerade mlijeka, mesa, proizvoda ribarstva, voća, povrća, maslina i grožđa i pakovanja jaja mogu se obavljati:

- različite tehnološke faze proizvodnje i/ili proizvodnja različitih proizvoda u istoj prostoriji pod uslovom da je obezbijeđena vremenska odvojenost između proizvodnih faza;
- skladištenje sirovina, gotovih proizvoda i zadržanih proizvoda u istoj prostoriji uz odgovarajuću prostornu odvojenost, na način da se spriječi moguća kontaminacija i da su zadržani proizvodi zapakovani, zatvoreni i jasno označeni.

U objektima u kojima se proizvode tradicionalni proizvodi ili koriste tradicionalne metode proizvodnje prostori i prostorije mogu da:

- budu izgrađeni od prirodnih materijala neophodnih za razvoj specifičnih karakteristika tog tradicionalnog proizvoda;
- imaju zidove, plafone i vrata koji nijesu od glatkih, nepropusnih, neupijajućih ili materijala otpornih na koroziju ili mogu da imaju prirodne geološke zidove, plafone i podove;
- se postupci čišćenja i dezinfekcije prilagode očuvanju prirodnih uslova proizvodnje (specifična ambijentalna flora);
- u svim fazama proizvodnje i pakovanja koriste opremu, alate i instrumente koji su izrađeni od materijala koji nijesu glatki,

otporni na koroziju ili neupijajući, uključujući drvene, kamene i druge materijale koji se tradicionalno koriste u proizvodnji, zrenju i čuvanju proizvoda i koji se održavaju u zadovoljavajućem higijenskom stanju i redovno čiste, peru i dezinfikuju, po potrebi.

Objekti koji imaju mali obim proizvodnje, prerade i obrade proizvoda, pored uslova utvrđenih ovom uredbom, treba da ispunjavaju i uslove utvrđene propisom o higijeni hrane, a objekti u kojima se posluje hranom životinjskog porijekla i uslove utvrđene propisima o zahtjevima higijene za proizvode životinjskog porijekla.

Ova uredba primjenjuje se i na subjekte u poslovanju hranom koji proizvode tradicionalne proizvode ili koriste tradicionalne metode proizvodnje.



Uredba o uslovima za odstupanje u pogledu izgradnje, uređenja i opremanja objekata koji imaju mali obim proizvodnje, prerade i obrade hrane se primjenjuje na subjekte u poslovanju hranom koji obavljaju djelatnost u objektima koji imaju mali obim proizvodnje, prerade i obrade proizvoda za:

- klanje papkara, kopitara i uzgojene divljači i rasijecanje mesa papkara, kopitara i uzgojene divljači do **deset uslovnih grla** nedjeljno;
- klanje živine i lagomorfa i rasijecanje mesa živine i lagomorfa do **6.000 jedinica** životinja mjesečno;
- preradu mlijeka u kojem se dnevno prerađuje do **750 l** sirovog mlijeka;

- preradu mesa i/ili proizvoda ribarstva u kojem se nedjeljno prerađuje do **1.000 kg** mesa odnosno proizvoda ribarstva;
- otpremu živih školjki sa plovnog objekta iz sopstvenog uzgajališta, kapaciteta do **500 kg** živih školjki dnevno;
- pakovanje jaja kapaciteta do **1.500.000 jaja** godišnje;
- preradu voća i povrća u kojem se godišnje prerađuje do **30.000 kg** plodova;
- preradu maslina u kojem se godišnje prerađuje do **6.000 kg** maslina, odnosno proizvodi **500 l** ulja godišnje;
- proizvodnju vina u kojem se godišnje prerađuje do **10.000 kg** grožđa, odnosno proizvodi **5.000 l** vina godišnje;
- preradu ostalih proizvoda neživotinjskog porijekla u kojem se godišnje prerađuje do **3 t** sirovine.

Jedno uslovno grlo čini:

odraslo goveče i konj;
ili



dva teleta ili juneta;
ili



četiri svinje težine preko 100 kg;
ili



sedam svinja težine do 100 kg;
ili



deset ovaca i koza;
ili



12 jagnjadi ili jaradi ili prasadi
težine do 15 kg žive vage



MINISTARSTVO POLJOPRIVREDE I RURALNOG RAZVOJA
Uprava za bezbjednost hrane, veterinu i fitosanitarne poslove

e-mail: info@ubh.gov.me;
tel: 020/201-945; fax: 020/201-946
www.ubh.gov.me

Rimski Trg 46, 81 000 Podgorica



Ova publikacija izrađena je uz pomoć
Evropske unije. Odgovornost za sadržaj ove
publikacije snosi isključivo konzorcijum koji
predvodi Opera Srl, i ni na koji način ne može
se tumačiti kao odraz stavova Evropske unije.