

Na osnovu člana 35 stav 2 Zakona o bezbjednosti hrane ("Službeni list CG", broj 59/26), Vlada Crne Gore, na sjednici od 28. maja 2026. godine, donijela je

Uredbu o higijeni hrane*

Uredba je objavljena u "Službenom listu CG", br. 91/2026 od 29.6.2026. godine, a stupila je na snagu 7.7.2026.

* U ovu Uredbu prenijeta je bazična Regulatoriva (EU) br. 852/2004 od 29. aprila 2004. godine o higijeni hrane sa izmjenama i dopunama: 32008R1019; 32009R0219; 32021R0382.

Član 1

Ovom uredbom propisuju se opšti i posebni zahtjevi o higijeni hrane za subjekte u poslovanju hranom, zahtjevi u pogledu objekata, prostorija, opreme, snabdijevanja vodom i energijom, uklanjanja otpada, termičke obrade, pakovanja i ambalažiranja, lične higijene, obuke zaposlenih i transporta u svim fazama proizvodnje, prerade i distribucije hrane, uključujući i primarnu proizvodnju hrane sa pratećim djelatnostima.

Član 2

(1) Ova uredba primjenjuje se na sve faze proizvodnje, prerade, distribucije hrane, na izvoz, kao i na posebne zahtjeve koji se odnose na higijenu hrane.

(2) Ova uredba ne primjenjuje se na:

- 1) primarnu proizvodnju hrane namijenjenu za sopstvenu upotrebu u domaćinstvu;
- 2) pripremu, rukovanje ili skladištenje hrane za sopstvenu upotrebu u domaćinstvu;
- 3) direktno snabdijevanje krajnjeg potrošača ili lokalnog maloprodajnog objekta, koji neposredno snabdijeva krajnjeg potrošača malim količinama primarnih proizvoda od strane proizvođača;
- 4) sabirne centre ili objekte za preradu kože koji posluju kao subjekti u poslovanju hranom, ali isključivo u dijelu koji se odnosi na rukovanje sirovinama namijenjenim za proizvodnju želatina ili kolagena.

Član 3

Izrazi upotrijebljeni u ovoj uredbi imaju sljedeća značenja:

- 1) **higijena hrane** (*food hygiene*), su mjere i uslovi neophodni za kontrolu opasnosti i obezbjeđivanje pogodnosti hrane za ishranu ljudi u skladu sa njenom namjenom;
- 2) **primarni proizvodi** (*primary products*) su proizvodi primarne proizvodnje, uključujući proizvode sa zemljišta, iz stočarstva, lova i ribolova;
- 3) **objekat** (*establishment*) je poslovna jedinica u kojoj se obavlja djelatnost poslovanja hranom;
- 4) **ekvivalentan** (*equivalent*) je sposobnost da se u odnosu na različite sisteme postignu isti ciljevi;
- 5) **kontaminacija** (*contamination*) je prisustvo ili unošenje opasnosti;
- 6) **voda za piće** (*potable water*) je voda koja je namijenjena za ljudsku potrošnju i ispunjava minimalne propisane zahtjeve kvaliteta vode za piće;
- 7) **čista morska voda** (*clean seawater*) je prirodna, vještačka ili prečišćena morska slana voda koja ne sadrži mikroorganizme, štetne supstance ili toksične morske planktone u količinama koje mogu direktno ili indirektno uticati na bezbjednost hrane;
- 8) **čista voda** (*clean water*) je čista morska voda i slatka voda sličnog kvaliteta;
- 9) **umotavanje** (*wrapping*) je stavljanje hrane u omot ili kontejner koji je u direktnom kontaktu sa predmetnom hranom, i podrazumijeva sam omotač ili kontejner;
- 10) **pakovanje** (*packaging*) je stavljanje jednog ili više komada upakovane hrane u drugu posudu ili kontejner uključujući i samu posudu ili kontejner;
- 11) **hermetički zatvorena posuda** (*hermetically sealed container*) je posuda ili kontejner koja je izrađena na način da pruža zaštitu od opasnosti i namijenjena je toj svrsi;
- 12) **prerada** (*processing*) je svaka radnja koja bitno mijenja početni proizvod i uključuje zagrijavanje, dimljenje, salamurenje, zrenje, sušenje, mariniranje, ekstrakciju, presovanje ili kombinaciju ovih postupaka;
- 13) **neprerađeni proizvodi** (*unprocessed products*) su proizvodi koji nijesu podvrgnuti postupku prerade, uključujući proizvode koji su podijeljeni, rasijecani, odvojeni, izrezani na komade, očišćeni od kostiju, samljeveni, oguljeni, usitnjeni, očišćeni, narezani, oljušteni, samljeveni, rashlađeni, zamrznuti, duboko zamrznuti ili odmrznuti;
- 14) **prerađeni proizvodi** (*processed products*) su proizvodi koji su nastali preradom neprerađenih proizvoda, a mogu da

sadrže i sastojke koji su potrebni za njihovu proizvodnju ili koji im daju određena specifična svojstva.

Član 4

Subjekt u poslovanju hranom, dužan je da poštuje opšte zahtjeve o higijeni hrane uzimajući u obzir sljedeće:

- 1) primarnu odgovornost za bezbjednost hrane u svim fazama proizvodnje, prerade, pripreme, skladištenja i distribucije;
- 2) bezbjednost hrane duž cijelog lanca snabdijevanja, počevši od primarne proizvodnje;
- 3) održavanje hladnog lanca za hranu koja se ne može bezbjedno čuvati na sobnoj temperaturi, posebno za zamrznutu hranu;
- 4) primjenu postupaka zasnovanih na principima HACCP sistema, uz primjenu dobre higijenske prakse, radi povećanja odgovornosti za bezbjednost hrane;
- 5) primjenu vodiča za dobru higijensku praksu, koji predstavljaju sredstvo koje pomaže subjektima u poslovanju hranom da primjenjuju zahtjeve o higijeni hrane i principe HACCP sistema na svim nivoima lanca hrane;
- 6) uspostavljanje mikrobioloških kriterijuma i zahtjeva koji se odnose na kontrolu temperature hrane i utvrđuju se na osnovu naučne procjene rizika;
- 7) obezbjeđivanje da hrana koja se uvozi mora da ispunji higijenske standarde kao hrana proizvedena u Crnoj Gori ili standarde koji su sa njima ekvivalentni, u skladu sa propisima Crne Gore.

Član 5

Subjekt u poslovanju hranom, dužan je da obezbjedi da sve faze proizvodnje, prerade i distribucije hrane, koje su pod njegovom kontrolom ispunjavaju propisane zahtjeve higijene utvrđene ovom uredbom.

Član 6

(1) Subjekt u poslovanju hranom koji obavlja primarnu proizvodnju i sa njom povezane djelatnosti iz Priloga 1 ove uredbe, dužan je da uspostavi i sprovodi opšte zahtjeve o higijeni hrane utvrđene u Prilogu 1 (Dio 1) ove uredbe, kao i zahtjeve utvrđene propisom o posebnim zahtjevima higijene za proizvode životinjskog porijekla.

(2) Subjekt u poslovanju hranom koji obavlja bilo koju fazu proizvodnje, prerade i distribucije hrane nakon faza iz stava 1 ovog člana, dužan je da se pridržava opštih zahtjeva higijene utvrđenih u Prilogu 2 ove uredbe, kao i zahtjeva utvrđenih propisom o posebnim zahtjevima higijene za proizvode životinjskog porijekla.

(3) Subjekt u poslovanju hranom dužan je da po potrebi primjenjuje sljedeće posebne zahtjeve higijene hrane i to:

- 1) usaglašenost sa mikrobiološkim kriterijumima za hranu;
- 2) postupke potrebne za ispunjavanje zahtjeva koji su utvrđeni kako bi se ostvarili ciljevi ove uredbe;
- 3) usaglašenost sa zahtjevima kontrole temperature za hranu;
- 4) održavanje hladnog lanca;
- 5) uzorkovanje i analize.

(4) Kriterijumi, zahtjevi i ciljevi iz stava 3 ovog člana, kao i sa njima povezane metode uzorkovanja i analize, utvrđuju se posebnim propisom.

(5) Ako za pojedinu hranu ovom uredbom ili propisom o posebnim zahtjevima higijene hrane životinjskog porijekla, nijesu utvrđene metode uzorkovanja i analize, subjekt u poslovanju hranom može da primjenjuje odgovarajuće metode utvrđene drugim propisima ili nacionalnim zakonodavstvom, a ako one nijesu propisane, mogu da se primjenjuju metode koje daju rezultate ekvivalentne onima što se dobijaju primjenom referentne metode, ako su naučno validovane u skladu sa međunarodno priznatim pravilima ili protokolima.

(6) Subjekti u poslovanju hranom mogu da koriste vodiče iz člana 9 ove uredbe kao pomoć u ispunjavanju obaveza propisanih ovom uredbom.

Član 7

(1) Subjekt u poslovanju hranom dužan je da uspostavi, sprovodi i održava trajne postupke zasnovane na HACCP principima.

(2) HACCP principi obuhvataju:

- 1) identifikaciju svih opasnosti koje je neophodno spriječiti, ukloniti ili smanjiti na prihvatljiv nivo;
- 2) identifikaciju kritičnih kontrolnih tačaka u fazi ili fazama u kojima je kontrola neophodna, radi sprječavanja ili uklanjanja opasnosti ili za njihovo smanjivanje na prihvatljiv nivo;
- 3) uspostavljanje kritičnih granica na kritičnim kontrolnim tačkama koje razdvajaju prihvatljivo od neprihvatljivog, radi sprječavanja, uklanjanja ili smanjivanja utvrđenih opasnosti;
- 4) uspostavljanje i sprovođenje efikasnih postupaka praćenja na kritičnim kontrolnim tačkama;
- 5) uspostavljanje korektivnih mjera koje se preduzimaju ukoliko praćenje pokaže da kritična kontrolna tačka nije pod kontrolom;
- 6) uspostavljanje procedura, koje se redovno sprovode radi verifikacije, efikasnosti principa iz tač. 1 do 5 ovog stava;
- 7) uspostavljanje i vođenje dokumentacije i evidencija srazmjerno prirodi i veličini subjekta u poslovanju hranom, radi dokazivanja efikasne primjene principa iz tač. 1 do 6 ovog stava.

(3) Subjekat u poslovanju hranom dužan je da, pri svakoj promjeni proizvoda, procesa ili bilo koje njegove faze, preispita postupke i po potrebi, izvrši njihove izmjene.

(4) Odredbe stava 1 ovog člana, primjenjuje se isključivo na subjekte u poslovanju hranom koji obavljaju bilo koju fazu proizvodnje, prerade ili distribucije hrane nakon primarne proizvodnje i sa njom povezanih djelatnosti iz Priloga 1 ove uredbe.

(5) Subjekat u poslovanju hranom dužan je da:

1) organu uprave nadležnom za bezbjednost hrane (u daljem tekstu: Organ uprave) na njegov zahtjev i na način koji on odredi, dostavi dokaze o usaglašenosti sa odredbama stava 1 ovog člana, uzimajući u obzir prirodu i veličinu subjekta u poslovanju hranom;

2) obezbijedi da sva dokumentacija kojom se opisuju postupci iz st. 1 do 4 ovog člana bude redovno ažurirana;

3) čuva svu ostalu dokumentaciju i evidencije u odgovarajućem vremenskom periodu.

(6) Subjektu u poslovanju hranom može da se olakša sprovođenje postupaka iz st. 1 do 5 ovog člana, posebno ako primjenjuje postupke navedene u vodičima za primjenu HACCP principa i tim pravilima može da se odredi i period čuvanja dokumentacije i evidencije u skladu sa stavom 5 tačka 3 ovog člana.

Član 8

(1) Subjekat u poslovanju hranom dužan je da saraduje sa Organom uprave u skladu sa zakonom kojim se uređuje bezbjednost hrane i drugim propisima.

(2) Subjekat u poslovanju hranom, dužan je da obavijesti Organ uprave, na način na koji taj organ odredi, o svakom objektu koji je pod njegovom kontrolom, a u kojem se obavlja djelatnost u bilo kojoj fazi proizvodnje, prerade ili distribucije hrane, radi registracije takvog objekta.

(3) Subjekat u poslovanju hranom dužan je da obezbijedi da Organ uprave raspolaže ažuriranim podacima o objektu, na način što će obavještavati o svakoj bitnoj promjeni djelatnosti, kao i o zatvaranju postojećeg objekta.

(4) Subjekti u poslovanju hranom dužan su da obezbijedi da objekat bude odobren od strane Organa uprave, nakon najmanje jedne izvršene kontrole na licu mjesta, ako je odobrenje objekta propisano:

1) nacionalnim zakonodavstvom;

2) posebnim propisom kojim se uređuje higijena hrane životinjskog porijekla; ili

3) drugim propisom kojim se uređuju posebni uslovi za obavljanje djelatnosti u objektima za proizvodnju, preradu ili distribuciju hrane.

(5) Za objekte koji, prema nacionalnom zakonodavstvu Crne Gore, zahtijevaju odobrenje, Organ uprave utvrđuje i propisuje pravila i procedure za njihovo odobravanje.

Član 9

(1) Radi unapređenja higijene hrane i pravilne primjene HACCP principa Organ uprave će, podsticati izradu nacionalnih vodiča za dobru higijensku praksu i za primjenu HACCP principa u skladu sa članom 10 ove uredbe.

(2) Radi unapređenja higijene hrane i pravilne primjene HACCP principa mogu da se primjenjuju i vodiči iz člana 11 ove uredbe.

(3) Subjekat u poslovanju hranom nacionalne vodiče i vodiče Evropske unije može koristiti na dobrovoljnoj osnovi.

Član 10

(1) Nacionalne vodiče mogu da izrađuju i distribuiraju udruženja subjekata u poslovanju hranom, u saradnji sa Organom uprave, predstavnicima potrošača i drugim zainteresovanim licima koja imaju interes prilikom primjene uputstava i vodiča.

(2) Prilikom izrade nacionalnih vodiča uzimaju se u obzir relevantna pravila dobre prakse koje je utvrdila Codex Alimentarius, kao i preporuke koje se odnose na primarnu proizvodnju i povezane djelatnosti iz Priloga 1 ove uredbe, uzimajući u obzir preporuke iz Priloga 1 (Dio 2) ove uredbe.

(3) Organ uprave razmatra nacionalne vodiče kako bi utvrdio da:

1) su izrađeni u skladu sa stavom 2 ovog člana;

2) je njihov sadržaj odgovarajući za djelatnost za koju je namijenjen; i

3) mogu služiti kao smjernice za ispunjavanje zahtjeva sa čl. 5, 6 i 7 ove uredbe, za djelatnost koju obavljaju.

(4) Vodiči za dobru higijensku praksu moraju ispunjavati zahtjeve iz stava 3 ovog člana.

Član 11

Ukoliko se primjenjuju vodiči Evropske unije mora da se obezbijedi da se oni primjenjuju i distribuiraju:

1) od strane ili u konsultaciji sa predstavnicima udruženja subjekata u poslovanju hranom i drugim zainteresovanim licima, kao što su udruženja potrošača;

2) u saradnji licima koja imaju interes prilikom primjene uputstava i vodiča, uključujući druge nadležne organe;

3) uzimajući u obzir relevantne kodekse prakse Codex Alimentarius-a;

4) uzimajući u obzir preporuke navedene u Prilogu 1 (Dio 2) ove uredbe koje se odnose na primarnu proizvodnju i

povezane djelatnosti iz Priloga 1 ove uredbe.

Član 12

Hrana koja se uvozi u Crnu Goru, mora da ispunjava zahtjeve higijene hrane utvrđene posebnim propisom o hrani i ovom uredbom.

Član 13

Hrana koja se izvozi ili ponovno izvozi iz Crne Gore, mora da ispunjava zahtjeve higijene hrane utvrđene posebnim propisom o hrani i ovom uredbom.

Član 14

Prilagođavanje i ažuriranje zahtjeva utvrđenih u Prilogu 1 i 2 ove uredbe, sa ciljem usklađivanja sa tehnološkim napretkom, naučnim savjetima i specifičnim potrebama u proizvodnji, preradi i distribuciji hrane, uključujući mogućnost nastavka korišćenja tradicionalnih metoda u proizvodnji, kao i prilagođavanje potrebama regiona sa posebnim geografskim ograničenjima vrši se u skladu sa Prilogom 3 ove uredbe.

Član 15

Organ uprave se konsultuje sa drugim nadležnim organima i organom državne uprave nadležnim za poslove poljoprivrede, vodoprivrede i šumarstva, radi procjene uticaja na javno zdravlje i usklađenosti sa standardima Evropske unije o svim pitanjima koja spadaju u djelokrug ove uredbe, a koja mogu da imaju značajan uticaj na javno zdravlje, posebno prije predlaganja kriterijuma, zahtjeva ili ciljeva u skladu sa članom 6 stav 4 ove uredbe.

Član 16

Novčanom kaznom u iznosu od 500 eura do 10.000 eura kazniće se za prekršaj pravno lice, ako:

- 1) ne poštuje opšte zahtjeve o higijeni hrane (član 4);
- 2) ne obezbjedi da sve faze proizvodnje, prerade i distribucije hrane koje su pod njegovom kontrolom ispunjavaju propisane zahtjeve higijene utvrđene ovom uredbom (član 5);
- 3) ne uspostavi i ne sprovodi opšte zahtjeve o higijeni hrane utvrđene u Prilogu 1 (Dio 1) ove uredbe, kao i zahtjeve utvrđene propisom o posebnim zahtjevima higijene za proizvode životinjskog porijekla (član 6 stav 1);
- 4) ne pridržava opštih zahtjeva higijene utvrđenih u Prilogu 2 ove uredbe, kao i zahtjeva utvrđenih propisom o posebnim zahtjevima higijene za proizvode životinjskog porijekla (član 6 stav 2);
- 5) ne primjenjuje sljedeće posebne zahtjeve higijene hrane, po potrebi (član 6 stav 3);
- 6) nije uspostavio, ne sprovodi i ne održava trajne postupke zasnovane na HACCP principima (član 7 stav 1);
- 7) ne preispita postupke pri svakoj promjeni proizvoda, procesa ili bilo koje njegove faze, i ne izvrši njihove izmjene, po potrebi (član 7 stav 3);
- 8) ne dostavi dokaze o usaglašenosti sa odredbama stava 1 člana 7 ove uredbe, uzimajući u obzir prirodu i veličinu subjekta u poslovanju hranom organu uprave nadležnom za bezbjednost hrane na njegov zahtjev i na način koji on odredi (član 7 stav 5 tačka 1);
- 9) ne obezbjedi da sva dokumentacija kojom se opisuju postupci razvijeni u skladu sa st 1 do 5, člana 7 ove uredbe, bude redovno ažurirana (član 7 stav 5 tačka 2);
- 10) ne čuva svu ostalu dokumentaciju i evidencije tokom odgovarajućeg vremenskog perioda (član 7 stav 5 tačka 3);
- 11) ne saraduje sa organom Uprave u skladu sa zakonom kojim se uređuje bezbjednost hrane i drugim propisima (član 8 stav 1);
- 12) ne obavijesti Organ uprave, na način na koji taj organ odredi, o svakom objektu koji je pod njegovom kontrolom, a u kojem se obavlja djelatnost u bilo kojoj fazi proizvodnje, prerade ili distribucije hrane, radi registracije takvog objekta (član 8 stav 2);
- 13) ne obezbjedi da Organ uprave raspolaže ažuriranim podacima o objektu, na način što će obavještavati o svakoj bitnoj promjeni djelatnosti, kao i o zatvaranju postojećeg objekta (član 8 stav 3);
- 14) ne obezbijede da objekat bude odobren od strane Organa uprave, nakon najmanje jedne izvršene kontrole na licu mjesta (član 8 stav 4).

Za prekršaje iz stava 1 ovoga člana kazniće se preduzetnik novčanom kaznom u iznosu od 150 eura do 3.000 eura.

Za prekršaje iz stava 1 ovoga člana kazniće se odgovorno lice u pravnom licu novčanom kaznom u iznosu od 30 eura do 1.000 eura.

Za prekršaje iz stava 1 ovoga člana kazniće se fizičko lice novčanom kaznom u iznosu od 30 eura do 1.000 eura.

Član 17

Prilozi 1, 2 i 3 čine sastavni dio ove uredbe.

Član 18

Danom stupanja na snagu ove uredbe prestaje da važi Uredba o higijeni hrane ("Službeni list CG", br. 13/16, 80/16, 80/18, 42/21 i 8/23).

Član 19

Ova uredba stupa na snagu osmog dana od dana objavljivanja u "Službenom listu Crne Gore".

Broj: 11-011/26-2077

Podgorica, 28. maja 2026. godine

Vlada Crne Gore

Predsjednik,
mr **Milojko Spajić**, s.r.

PRILOG 1

PRIMARNA PROIZVODNJA

Dio 1

Opšti zahtjevi higijene u primarnoj proizvodnji hrane sa pratećim djelatnostima

1.1 Područje primjene

Ovaj prilog se primjenjuje na primarnu proizvodnju sa pratećim djelatnostima:

- 1) transport, skladištenje i rukovanje primarnim proizvodima na mjestu proizvodnje, pod uslovom da se time bitno ne mijenjanju karakteristike tih proizvoda;
- 2) transport živih životinja, ako je to potrebno za ostvarenje ciljeva ove uredbe;
- 3) ako se radi o proizvodima biljnog porijekla, proizvodima ribarstva i divljači, transport u svrhu isporuke primarnih proizvoda, čije se karakteristike nisu bitno promijenile, od mjesta proizvodnje do objekta.

1.2 Opšti zahtjevi higijene

(1) Subjekat u poslovanju hranom mora da obezbijedi da primarni proizvodi budu zaštićeni od kontaminacije, uzimajući u obzir sve postupke prerade kojima će primarni proizvodi biti naknadno podvrgnuti.

(2) Subjekat u poslovanju hranom, mora da sprovodi mjere koje su utvrđene posebnim propisima koji se odnose na kontrolu opasnosti u primarnoj proizvodnji i sa njom povezanim djelatnostima, uključujući:

- 1) mjere za kontrolu kontaminacije koja dolazi iz vazduha, zemljišta, vode, hrane za životinje, đubriva, veterinarskih lijekova, sredstava za zaštitu bilja i biocida tokom skladištenja, rukovanja i uklanjanja otpada; i
- 2) mjere za kontrolu zaštite zdravlja i dobrobiti životinja i bilja koje ima uticaj na zdravlje ljudi, uključujući i mjere utvrđene programom monitoringa zoonoza i njihovih uzročnika.

(3) Subjekat u poslovanju hranom koji obavlja djelatnost uzgoja, sakupljanja ili lova životinja ili koji obavlja djelatnost proizvodnje primarnih proizvoda životinjskog porijekla, prema potrebi mora da sprovodi sljedeće mjere:

- 1) čisti sve prostorije i objekte koje koristi u primarnoj proizvodnji sa pratećim djelatnostima, uključujući i prostorije i objekte za skladištenje i rukovanje hranom za životinje, i prema potrebi nakon čišćenja, dezinfikuje na odgovarajući način;
 - 2) čisti i, prema potrebi nakon čišćenja, na odgovarajući način dezinfikuje opremu, posude, sanduke, vozila i plovila;
 - 3) obezbijedi da životinje koje se upućuju na klanje i, prema potrebi, životinje namijenjene za proizvodnju budu čiste;
 - 4) koristi vodu za piće ili čistu vodu, prema potrebi, radi sprječavanja kontaminacije;
 - 5) obezbijedi da lica koja rukuju hranom ne boluju od bolesti koja se može prenijeti hranom i koja su prošla edukaciju o rizicima za zdravlje;
 - 6) spriječiti da životinje i štetočine uzrokuju kontaminaciju, koliko god je to moguće;
 - 7) skladišti i rukuje otpadom i opasnim supstancama na način kojim se sprječava kontaminacija;
 - 8) spriječi unošenje i širenje zaraznih bolesti kojima se ljudi mogu zaraziti putem hrane, preduzimanjem mjera predostrožnosti prilikom unošenja novih životinja i prijavljivati nadležnom organu sumnju na izbijanje takvih bolesti;
 - 9) uzima u obzir rezultate svih relevantnih analiza obavljenih na uzorcima koji su uzeti od životinja ili na drugim uzrocima koji su važni za zdravlje ljudi; i
 - 10) pravilno upotrebljava aditive za hranu za životinje i veterinarske lijekove, u skladu sa posebnim propisom;
- (4) Subjekat u poslovanju hranom koji obavlja djelatnost proizvodnje ili sakupljanja biljnih proizvoda moraju, prema potrebi, preduzeti odgovarajuće mjere:
- 1) održava čistim i, prema potrebi nakon čišćenja, na odgovarajući način dezinfikuje prostorije, objekte, opremu,

posude, kutije, vozila i plovila;

2) obezbijedi, higijenske uslove proizvodnje, transporta i skladištenja biljnih proizvoda i čistoću tih proizvoda, prema potrebi;

3) koristi vodu za piće ili čistu vodu kad god je potrebno kako bi se spriječila kontaminacija;

4) obezbijede da lica koja rukuju hranom ne boluju od bolesti koja se može prenijeti hranom i koja su prošla edukaciju o rizicima za zdravlje;

5) spriječi da životinje i štetočine uzrokuju kontaminaciju, koliko god je to moguće;

6) skladišti i rukuje otpadom i opasnim supstancama na način kojim se sprječava kontaminacija;

7) uzima u obzir rezultate svih relevantnih analiza obavljenih na uzorcima koji su uzeti sa bilja ili na drugim uzrocima koji su od značaja za zdravlje ljudi;

8) pravilno upotrebljava sredstva za zaštitu bilja i biocide, u skladu sa posebnim propisom;

(5) Oprema, prevozna sredstva i/ili kontejneri koji se koriste za berbu, transport ili skladištenje jedne od supstanci ili proizvoda koji uzrokuju alergije ili intolerancije utvrđene propisom o informisanju potrošača o hrani ne smiju se upotrebljavati za berbu, transport ili skladištenje bilo koje hrane koja ne sadrži tu supstancu ili proizvod, osim ako su ta oprema, prevozna sredstva i/ili kontejneri očišćeni i ako je pregledom utvrđeno da nema nikakvih vidljivih ostataka te supstance ili proizvoda.

(6) Subjekti u poslovanju s hranom preduzimaju odgovarajuće radnje radi uklanjanja nedostataka nakon što budu obaviješteni da su isti utvrđeni tokom službene kontrole.

1.3 Vođenje evidencija

(1) Subjekat u poslovanju hranom dužan je na odgovarajući način i tokom odgovarajućeg perioda da vodi i čuva evidencije o mjerama koje uspostavlja u cilju kontrole opasnosti, srazmjerno prirodi i veličini u poslovanja hranom.

(2) Subjekat u poslovanju hranom dužan je Organu uprave i drugim subjektima u poslovanju hranom kojima dostavlja proizvode da učini dostupnim bitne podatke iz tih evidencija na njihov zahtjev.

(3) Subjekat u poslovanju hranom koji obavlja djelatnost uzgoja životinja ili proizvodnje primarnih proizvoda životinjskog porijekla dužan je da vodi evidencije o:

1) vrsti i porijeklu hrane kojom hrani životinje;

2) veterinarskim lijekovima ili drugim tretmanima liječenja kojima su bile podvrgnute životinje, datumu primjene lijekova odnosno liječenja i karence;

3) prijavama bolesti koje mogu da utiču na bezbjednost hrane životinjskog porijekla;

4) rezultatima svih analiza koje su izvršene na uzorcima uzetim od životinja ili drugim uzorcima uzetim u dijagnostičke svrhe koji su od značaja za zdravlje ljudi; i

5) svim relevantnim izvještajima o obavljenim pregledima životinja ili hrane životinjskog porijekla.

(4) Subjekat u poslovanju hranom koji proizvodi ili bere biljne proizvode dužan je da vodi evidencije o:

1) upotrebi sredstava za zaštitu bilja i biocida;

2) pojavi štetočina ili bolesti koje mogu da utiču na bezbjednost proizvoda biljnog porijekla; i

3) rezultatima izvršenih analiza koje su obavljene na uzorcima bilja ili drugim uzorcima koji su važni za zdravlje ljudi.

(5) U vođenju evidencija subjektu u poslovanju hranom mogu pomagati druge osobe, kao što su veterinari, agronomi i poljoprivredni tehničari.

Dio 2

Preporuke za vodiče za dobru higijensku praksu

(1) Vodiči za dobru praksu iz čl. 9 do 11 8 ove uredbe, moraju da sadrže smjernice o dobroj higijenskoj praksi za kontrolu opasnosti u primarnoj proizvodnji i sa njom povezanim djelatnostima.

(2) Vodiči za dobru higijensku praksu moraju da sadrže odgovarajuće informacije o opasnostima koje se mogu javiti u primarnoj proizvodnji i sa njom povezanim djelatnostima i o mjerama za kontrolu opasnosti, uključujući:

1) kontrolu kontaminacije, kao što su mikotoksina, teški metali i radioaktivni materijali;

2) upotrebu vode, organskog otpada i đubriva;

3) pravilnu i odgovarajuću upotrebu sredstava za zaštitu bilja i biocida kao i njihovu sledljivost;

4) pravilnu i odgovarajuću upotrebu veterinarskih lijekova i aditiva za hranu za životinje, kao i njihovu sledljivost;

5) pripremu, skladištenje, upotrebu i sledljivost hrane za životinje;

6) pravilno odlaganje uginulih životinja, otpada i kože;

7) zaštitne mjere za sprečavanje unošenja zaraznih bolesti kojima se ljudi mogu zaraziti putem hrane kao i svaku obavezu obavještanja Organa uprave;

8) postupke, prakse i metode koje obezbjeđuju proizvodnju, rukovanje, pakovanje, skladištenje i transport hrane u odgovarajućim higijenskim uslovima, uključujući efikasno čišćenje i suzbijanje štetočina;

9) mjere koje se odnose za čistoću životinja za klanje i proizvodnih životinja;

10) mjere koje se odnose na vođenje evidencije.

OPŠTI ZAHTJEVI HIGIJENE KOJE MORAJU ISPUNJAVATI SUBJEKTI U POSLOVANJU HRANOM (OSIM KADA SE PRIMJENJUJE PRILOG 1)

Dio 1

Opšti zahtjevi koje moraju ispunjavati objekti u kojima se posluje hranom (osim onih navedenih u dijelu 3 ovog Priloga)

- (1) Prostorije u kojima se posluje hranom moraju se održavati u čistom i dobrom stanju.
- (2) Raspored, projektovanje, izgradnja, lokacija i veličina prostorija u kojima se posluje hranom moraju da budu takvi da:
 - 1) obezbjeđe odgovarajuće održavanje, čišćenje i/ili dezinfekciju, sprječavanje ili smanjenje kontaminacije putem vazduha, odgovarajući radni prostor koji omogućava higijensko sprovođenje poslova;
 - 2) spriječe nakupljanje prljavštine, kontakt sa toksičnim materijalima, padanje čestica u hranu i stvaranje kondenzacije ili nepoželjnih plijesni na površinama;
 - 3) omoguće primjenu dobre higijenske prakse, uključujući zaštitu od kontaminacije i naročito kontrolu štetočina; i
 - 4) obezbjeđe odgovarajuće uslove za rukovanje i skladištenje hrane na kontrolisanoj temperaturi sa dovoljno kapaciteta za održavanje hrane na propisanoj temperaturi koja se može pratiti i, prema potrebi, evidentirati.
- (3) Mora da bude obezbjeđen odgovarajući broj toaleta sa tekućom vodom, koji su priključeni na efikasan odvodni sistem i koji ne smiju imati direktan izlaz u prostorije u kojima se rukuje hranom.
- (4) Mora da bude obezbjeđen odgovarajući broj umivaonika namjenjenih za pranje ruku, smještenih na odgovarajućim mjestima sa toplom i hladnom tekućom vodom, sredstvima za pranje i higijensko sušenje ruku, a oprema za pranje hrane mora da bude odvojena od opreme za pranje ruku.
- (5) Mora da postoji odgovarajuća i dovoljna prirodna ili vještačka ventilacija, koja onemogućava protok vazduha iz kontaminiranog područja u čisto područje, s tim da je sistem za ventilaciju izrađen na način da filtri i drugi dijelovi koji se moraju čistiti ili mijenjati budu lako dostupni.
- (6) U sanitarnim prostorijama mora da se obezbjedi prirodna ili vještačka ventilacija.
- (7) U prostorijama u kojima se posluje hranom mora da se obezbjedi odgovarajuće prirodno i/ili vještačko osvjetljenje.
- (8) Sistem za odvod otpadnih voda mora da bude tako projektovan i izgrađen da se izbjegne rizik od kontaminacije, a ako su odvodni kanali potpuno ili djelimično otvoreni, moraju da budu projektovani tako da se obezbjedi da otpad ne otiče iz kontaminiranog područja prema čistom području ili u čisto područje, posebno u područje gdje se rukuje hranom koja bi mogla predstavljati opasnost za krajnjeg potrošača.
- (9) Neophodno je da se obezbjedi odgovarajući garderobni prostor za zaposlene, prema potrebi.
- (10) Sredstva za čišćenje i dezinfekciju ne smiju da se skladište u prostorijama u kojima se rukuje hranom.

Dio 2

Posebni zahtjevi za prostorije u kojima se priprema, obrađuje ili prerađuje hrana (osim prostorija za konzumiranje hrane i objekata navedenih u dijelu 3 ovog Priloga)

- (1) Prostorije u kojima se priprema, obrađuje ili prerađuje hrana, osim prostorija za konzumiranje hrane i objekata koji iz dijela 3 ovog Priloga, uključujući prostore u transportnim sredstvima, moraju da budu izgrađene i opremljene na način kojim se obezbjeđuje sprovođenje dobre higijenske prakse pri rukovanju hranom, uključujući zaštitu od kontaminacije između i tokom pojedinih radnji.
- (2) U prostorijama iz stava 1 ovog dijela:
 - 1) podne površine moraju da budu izrađene od nepropustljivog, neupijajućeg, perivog i netoksičnog materijala, ili drugog materijala za koji subjekat u poslovanju hranom dokaže da je odgovarajući i da je jednostavan za čišćenje, da ima odgovarajući nagib prema odvodnim kanalima i da se održava u dobrom stanju i prema potrebi, dezinfikuje;
 - 2) zidne površine moraju da budu izrađene od nepropustljivog, neupijajućeg, perivog i netoksičnog materijala otpornog na koroziju, imaju glatku površinu do visine koja odgovara radnjama koje se obavljaju, ili drugog materijala za koji subjekat u poslovanju hranom dokaže da je odgovarajući i da je jednostavan za čišćenje.
 - 3) plafoni (ili, ako nema plafona, unutrašnje krovne konstrukcije) i konstrukcije na plafonu moraju da budu tako izvedene i izrađene da sprečavaju nakupljanje prljavštine i smanjuju kondenzaciju i da sprečavaju razvoj neželjenih plijesni i padanje čestica u hranu;
 - 4) prozori i drugi otvori moraju da budu tako izgrađeni da sprečavaju nakupljanje prljavštine i da se mogu otvoriti prema spoljašnjoj sredini, prema potrebi, i moraju da imaju zaštitne mreže koje sprečavaju ulazak insekata i koje se mogu lako skidati radi čišćenja, a ukoliko bi zbog otvorenih prozora moglo da dođe do kontaminacije, prozori moraju tokom proizvodnje ostati zatvoreni i blokirani;
 - 5) vrata moraju da budu jednostavna za čišćenje i, prema potrebi, dezinfekciju i izgrađena od neupijajućeg materijala, glatkih površina, osim ako subjekat u poslovanju hranom može da dokaže da je drugi materijal odgovarajući; i
 - 6) površine (uključujući površine opreme) u prostorijama u kojima se rukuje hranom, a naročito one koje dolaze u

kontakt sa hranom, moraju da se održavaju u dobrom stanju i da budu jednostavne za čišćenje i, prema potrebi, dezinfekciju, i izrađene od glatkog, perivog i netoksičnog materijala otpornog na koroziju, osim ako subjekat u poslovanju hranom može da dokaže da je drugi materijal odgovarajući.

(3) Prostorije iz stava 1 ovog dijela, treba da imaju odgovarajući prostor za čišćenje, dezinfekciju i skladištenje radnog pribora i opreme i moraju da budu izrađeni od materijala otpornog na koroziju, jednostavnog za čišćenje i sa dovodom tople i hladne vode.

(4) Prostorije iz stava 1 ovog dijela treba da imaju odgovarajuće uslove za pranje hrane odnosno odgovarajuću opremu, sudoper predviđenu za pranje hrane pri čemu moraju da imaju odgovarajući dovod tople i/ili hladne vode u skladu sa zahtjevima dijela 7 ovog priloga i moraju se redovno čistiti i, prema potrebi, dezinfikovati.

Dio 3

Zahtjevi za pokretne i/ili privremene objekte (šatori, tezge na pijaci, pokretna vozila za prodaju), prostorije koje se koriste kao privatne stambene kuće, ali u kojima se redovno priprema hrana radi stavljanja na tržište i automati za prodaju

(1) Pokretni i/ili privremeni objekti, objekti koji se koriste kao privatne stambene kuće, ali u kojima se redovno priprema hrana radi stavljanja na tržište i automati za prodaju moraju da budu smješteni, izgrađeni, očišćeni i održavani da se spriječi opasnost od kontaminacije, posebno od životinja ili štetočina.

(2) Prostorije iz stava 1 ovog dijela moraju da ispunjavaju sljedeće zahtjeve:

1) da imaju odgovarajuće prostorije za održavanje lične higijene (uključujući prostor za higijensko pranje i sušenje ruku, toalete i garderobni prostor), prema potrebi;

2) da se površine koje dolaze u kontakt sa hranom moraju održavati u dobrom stanju, da su jednostavne za čišćenje i, prema potrebi, dezinfekciju i da su izrađene od glatkog, perivog i netoksičnog materijala, osim ako subjekat u poslovanju hranom dokaže da su drugi upotrijebljeni materijali odgovarajući;

3) da imaju obezbijeđene uslove za čišćenje i dezinfekciju radnog pribora i opreme prema potrebi;

4) da imaju obezbijeđene uslove za pranje hrane, na higijenski način ako se u okviru poslovanja hranom obavlja čišćenje i pranje hrane;

5) da imaju obezbijeđeno adekvatno snabdijevanje toplom i/ili hladnom vodom za piće;

6) da imaju na raspolaganju odgovarajuće posude/ili prostore za higijensko skladištenje i odlaganje opasnih i/ili nejestivih supstanci i otpada (tečnog ili čvrstog);

7) da imaju na raspolaganju odgovarajuću opremu za održavanje i praćenje temperaturnih zahtjeva adekvatnih za hranu;

8) da je hrana smještena tako da se izbjegne opasnost od kontaminacije.

Dio 4

Transport

(1) Transportna sredstva i/ili kontejneri koji se upotrebljavaju za transport hrane moraju da se redovno čiste i održavaju u dobrom stanju kako bi se hrana zaštitila od kontaminacije i moraju, prema potrebi, da budu tako projektovani i izgrađeni da omogućavaju adekvatno čišćenje i/ili dezinfekciju.

(2) Posude u vozilima i/ili kontejneri ne smiju da se koriste za transport bilo čega drugog osim hrane ako to može da dovede do kontaminacije.

(3) Ako se prevozna sredstva i/ili kontejneri koriste i za transport druge robe osim hrane ili za transport različite hrane istovremeno, hrane mora da bude na odgovarajući način odvojena, prema potrebi,

(4) Hrana u rasutom stanju (tečnost, granule ili prašak), mora da se transportuje u posudama i/ili kontejnerima/cisternama namijenjenima isključivo za transport hrane koje moraju da budu jasno i trajno označene tako da je vidljivo da služe za transport hrane ili moraju da se označe oznakom "samo za hranu".

(5) Ako se transportna sredstva i/ili kontejneri upotrebljavaju za prevoz bilo čega drugoga osim hrane ili za transport različite hrane, oni moraju da se efikasno očiste između pojedinih utovara/istovara kako bi se izbjegla opasnost od kontaminacije.

(6) Hrana u transportnim sredstvima i/ili kontejnerima mora da bude tako smještena i zaštićena da je opasnost od kontaminacije minimalna.

(7) Prema potrebi, transportna sredstva i/ili kontejneri, koji se koriste za transport hrane moraju da budu takvi da se hrana u njima može održavati na odgovarajućoj temperaturi koja se može pratiti.

Dio 5

Zahtjevi za opremu

(1) Oprema, predmeti i pribor sa kojima hrana dolazi u kontakt moraju da:

1) budu detaljno očišćeni i dezinfikovani, prema potrebi, pri čemu se čišćenje i dezinfekcija mora obavljati dovoljno

često da bi se izbjegla svaka opasnost od kontaminacije;

2) budu izrađeni od odgovarajućeg materijala i održavani u dobrom stanju kako bi se opasnost od kontaminacije svela na najmanju moguću mjeru, osim posuda i ambalaže za jednokratnu uporabu; i

3) budu postavljeni na način da omogućavaju odgovarajuće čišćenje opreme i okolnog prostora.

(2) Na opremi mora da bude postavljen odgovarajući kontrolni uređaj, prema potrebi kako bi se obezbijedilo ispunjavanje zahtjeva propisanih ovom uredbom;

(3) Ako je za sprečavanje korozije opreme i posuda potrebno koristiti hemijske aditive, oni moraju da se primjenjuju u skladu sa dobrom higijenskom praksom.

Dio 6

Preraspodjela hrane

Subjekt u poslovanju hranom dužan je da preraspodjelu hranu za potrebe doniranja vrši pod sljedećim uslovima:

1) da redovno provjeri da hrana za koju je odgovoran nije štetna za zdravlje i da je pogodna za ishranu ljudi u skladu sa opštim zahtjevima za bezbjednost hrane propisanih zakonom i ako sprovedena provjera potvrdi bezbjednost hrane, subjekat u poslovanju hranom može je preraspodijeliti u skladu sa tačkom 2 ovog dijela:

- ako je riječ o hrani na koju se u skladu sa propisom o informisanju potrošača o hrani primjenjuje navođenje "upotrijebiti do" datuma, prije tog datuma;

- ako je riječ o hrani na koju se u skladu sa propisom o informisanju potrošača o hrani primjenjuje navođenje datuma minimalnog roka trajanja, do tog datuma i nakon njega, ili,

- ako je riječ o hrani na koju se u skladu sa propisom o informisanju potrošača o hrane ne zahtijeva navođenje datuma minimalnog roka trajanja, bilo kada.

2) da procijeni da je li hrana štetna za zdravlje i/ili pogodna za ishranu ljudi uzimajući u obzir najmanje sljedeće:

- datum minimalnog roka trajanja ili "upotrijebiti do" datum, uz obezbjeđivanje da je preostali rok trajanja dovoljan za bezbjednu preraspodjelu i upotrebu od strane krajnjeg potrošača;

- cjelovitost ambalaže, ako je to primjenjivo;

- propisane zahtjeve skladištenja i transporta, uključujući propisane temperaturne zahtjeve;

- datum zamrzavanja u skladu sa propisom o posebnim zahtjevima higijene za proizvode životinjskog porijekla ako je to primjenjivo;

- organoleptička svojstva;

- obezbjeđivanje sledljivosti u skladu sa propisom o zahtjevima za sledljivost hrane životinjskog porijekla.

Dio 7

Otpad od hrane

(1) Otpad od hrane, nejestivi nusproizvodi i drugi otpad mora da se što je prije moguće, ukloni iz prostorija u kojima se nalazi hrane, kako bi se izbjeglo njihovo nagomilavanje.

(2) Otpad od hrane, nejestivi nusproizvodi i drugi otpad moraju da se odlažu u kontejnere koji se mogu zatvoriti, osim ako subjekat u poslovanju hranom dokaže Organu uprave da su druge vrste kontejnera ili posuda za uklanjanje odgovarajući i da su izrađeni na odgovarajući način, da se mogu održavati u dobrom stanju i da su jednostavni za čišćenje i dezinfekciju, prema potrebi.

(3) Moraju da se obezbijede odgovarajući uslovi za skladištenje i odlaganje otpada od hrane, nejestivih nusproizvoda i drugog otpada odnosno prostori za skladištenje opada treba da budu izgrađeni na način koji će omogućiti njihovo čišćenje i zaštitu od ulaska životinja i štetočina.

(4) Otpad od hrane, nejestivi nusproizvodi i drugi otpad mora da se ukloni na higijenski i ekološki prihvatljiv način u skladu sa zakonom i ne smije da predstavlja direktan ili indirektan izvor kontaminacije.

Dio 8

Snabdijevanje vodom

(1) U objektu u kojem se vrši proizvodnja, prerada i distribucija hrane mora da:

1) bude obezbijeđena dovoljna količina vode za piće, kako bi se spriječila kontaminacija hrane;

2) se koristi čista voda za pranje cijelih proizvoda ribarstva, čista morska voda za žive školjke, bodljokošce, plaštaše i morske puževe i čista voda za spoljašnje pranje, po potrebi.

(2) Radi sprječavanja kontaminacije hrane, subjekat u poslovanju hranom, dužan je da obezbijedi odgovarajuće uređaje, instalacije i postupke za snabdijevanje vodom, na način koji garantuje da takvo snabdijevanje ne predstavlja izvor kontaminacije hrane.

(3) Ako se koristi voda koja nije za piće (za gašenje požara, proizvodnju pare, hlađenje ili druge slične svrhe), mora da protiče kroz poseban, pravilno označen sistem koji nije povezan sa sistemom vode za piće i ne smije da omogućava njen povratni tok ili oticanje u sistem vode za piće.

(4) Reciklirana voda koja se koristi u preradi ili se koristi kao sastojak hrane ne smije da predstavlja opasnost od kontaminacije i mora da odgovara zahtjevima kvaliteta vode za piće, osim ako kvalitet vode ne utiče na bezbjednost hrane u njenom konačnom obliku.

(5) Led koji dolazi u dodir sa hranom ili koji može da kontaminira hranu mora da bude napravljen od vode za piće ili, ako se koristi za rashlađivanje cijelih proizvoda ribarstva, od čiste vode i mora da bude napravljen, njime mora da se rukuje i mora da se skladišti u uslovima koji ga štite od kontaminacije.

(6) Para koja se koristi u direktnom kontaktu sa hranom ne smije da sadrži supstance koje predstavljaju opasnost za zdravlje ili koje bi mogle kontaminirati hranu.

(7) Ako se hrana u hermetički zatvorenim posudama termički obrađuje, mora da se obezbjedi da voda koja se koristi za hlađenje kontejnera nakon termičke obrade ne bude izvor kontaminacije hrane.

Dio 9

Lična higijena

(1) Svaka lice koje obavlja poslove rukovanja hranom dužno je da održava visok stepen lične higijene i da nosi odgovarajuću, čistu i prema potrebi, zaštitnu odjeću.

(2) Licu koje boluje od bolesti koja se može prenijeti hranom ili je nosilac takve bolesti, kao i licu koje ima inficirane rane, kožne infekcije, otvorene rane, dijareju ili druga stanja koja mogu da predstavljaju izvor kontaminacije hrane, ne smije da se dozvoli obavljanje poslova rukovanja hranom niti ulazak u prostorije u kojima se rukuje hranom, u bilo kojem svojstvu, ako postoji opasnost od direktne ili indirektno kontaminacije hrane.

(3) Lice koje obavlja poslove rukovanja hranom i koje bi moglo da dođe u kontakt sa hranom dužno je subjektu u poslovanju hranom bez odlaganja prijaviti svaku bolest ili simptome bolesti koji se mogu prenijeti hranom, kao i njihove moguće uzroke, ukoliko su poznati.

Dio 10

Zahtjevi za hranu

(1) Subjekat u poslovanju hranom ne smije da koristi sirovine ili sastojke, ili drugi materijal, osim živih životinja, koji se koristi u preradi proizvoda koje su kontaminirane parazitima, patogenim mikroorganizmima, otrovnim, raspadnutim ili stranim supstancama u tolikoj mjeri da, čak i kad bi subjekt u poslovanju hranom higijenski primijenio uobičajene postupke sortiranja i/ili prerade, konačni proizvod ne bi bio podesan za ishranu ljudi.

(2) Sirovine i svi sastojci koji se skladište u objektima koji posluje hranom moraju da se drže pod odgovarajućim uslovima koji sprečavaju štetne promjene i koji ih štite od kontaminacije.

(3) U svim fazama proizvodnje, prerade i distribucije hrana mora da bude zaštićena od svake kontaminacije koja bi je mogla učiniti nepodesnom za ishranu ljudi, štetnom za zdravlje ili tako kontaminiranom da bi bilo nerazumno pretpostaviti da može da se konzumira u takvom stanju.

(4) Subjekat u poslovanju hranom mora da sprovodi odgovarajuće postupke za kontrolu štetočina. i uspostavi odgovarajuće postupke kojima se domaćim životinjama sprječava pristup mjestima na kojima se priprema hrana, u kojima se sa njom rukuje ili se skladišti (ili, u posebnim slučajevima, kojima se sprječava da takav pristup dovede do kontaminacije).

(5) Sirovine, sastojci, polupreradeni i gotovi proizvodi koji mogu da predstavljaju podlogu za razmnožavanje patogenih mikroorganizama ili stvaranju toksina ne smiju da se drže na temperaturama koje bi mogle predstavljati rizik za zdravlje ljudi i ne smije da se prekida lanac hlađenja.

(6) Izuzetno od stava 5 ovog dijela, rukovanje hranom tokom pripreme, transporta, skladištenja, izlaganja i posluživanja hrane, može da se vrši u kratkim i ograničenim vremenskim periodima bez kontrolisane temperature pod uslovom da to ne predstavlja rizik za zdravlje ljudi.

(7) Subjekat u poslovanju hranom koji proizvodi ili pakuje prerađenu hranu mora u odgovarajućim prostorijama odvojeno da skladišti sirovine od prerađenih proizvoda i da obezbjedi rashladne uređaje odnosno hladnjače sa dovoljno odvojenog prostora za skladištenje.

(8) Kada hrana treba da se čuva ili posluži na niskim temperaturama mora se nakon zadnje faze termičke obrade, ili zadnje faze pripreme ako se ne primjenjuje postupak termičke obrade, što je moguće prije ohladiti na temperaturi koja ne predstavlja rizik za zdravlje ljudi.

(9) Hrana mora da se odmrzava na način kojim se obezbjeđuje da se opasnost od razvoja patogenih mikroorganizama ili stvaranja toksina svede na najmanju moguću mjeru, pri čemu tokom odmrzavanja hrana mora da bude izložena temperaturama koje ne predstavljaju rizik po zdravlje ljudi, a tečnost nastala odmrzavanjem mora da se odvodi na način kojim se sprječava kontaminacija hrane i rizik po zdravlje ljudi.

(10) Nakon odmrzavanja, hranom mora da se rukuje na način kojim se smanjuje opasnost od razvoja patogenih mikroorganizama ili stvaranja toksina na najmanju moguću mjeru.

(11) Opasne i/ili nejestive supstance, uključujući hranu za životinje, moraju da budu na odgovarajući način obilježene i uskladištene u odvojene i sigurne kontejnere.

(12) Oprema, prevozna sredstva i/ili kontejneri koji se upotrebljavaju za preradu, rukovanje, prevoz ili skladištenje jedne od supstanci ili proizvoda koji uzrokuju alergije ili intolerancije utvrđene propisom o informisanju potrošača o hrani ne

smiju da se upotrebljavaju za preradu, rukovanje, transport ili skladištenje bilo koje hrane koja ne sadrži tu supstancu ili proizvod, osim ako su ta oprema, prevozna sredstva i/ili kontejneri očišćeni i ako je pregledom utvrđeno da nema nikakvih vidljivih ostataka te supstance ili proizvoda.

Dio 11

Pakovanje i ambalažiranje hrane

- (1) Materijal koji se koristi za pakovanje i ambalažiranje hrane ne smije da bude izvor kontaminacije.
- (2) Materijali za pakovanje mora da se skladišti na način da sprječava rizik od kontaminacije.
- (3) Postupak pakovanja i ambalažiranja hrane moraju da se obavljaju na način kojim se sprječava kontaminacija hrane, a u slučaju limenki i staklene ambalaže, mora da se obezbijedi da ambalaža bude neoštećena i čista.
- (4) Materijal za pakovanje i ambalažiranje hrane, koji služi za višekratnu uporabu, mora da bude jednostavan za čišćenje i za dezinfekciju, prema potrebi.

Dio 12

Termička obrada

- (1) Hrana koja se stavlja na tržište u hermetički zatvorenim posudama i svaki postupak termičke obrade koji se primjenjuje za preradu neprerađenog proizvoda ili za dodatnu preradu prerađenog proizvoda mora da se:
 - 1) svaki dio proizvoda zagrije do određene temperature u određenom vremenskom periodu; i
 - 2) spriječi kontaminacija proizvoda tokom postupka termičke obrade.
- (2) Subjekt u poslovanju hranom dužan je da redovno provjerava glavne parametre (temperaturu, pritisak, zatvorenost posude i mikrobiološke kriterijume), primjenom automatskih uređaja, kako bi se obezbijedilo da primijenjeni postupci postignu željeni cilj i da hrana bude bezbjedna za potrošače.
- (3) Termička obrada hrane obuhvata pasterizaciju, ultra visoku temperaturu ili sterilizaciju u skladu sa međunarodnim standardima.

Dio 13

Kultura bezbjednosti hrane

- (1) Subjekt u poslovanju hranom dužni je da uspostavi, čuva i pruži dokaze o odgovarajućoj kulturi bezbjednosti hrane ispunjavanjem sljedećih zahtjeva:
 - 1) odgovorno obavljanje poslova odgovornih lica, u skladu sa tačkom 2 ovog dijela, i svih zaposlenih za bezbjednu proizvodnju i distribuciju hrane;
 - 2) usmjeravanje rada na proizvodnji bezbjedne hrane i uključivanje svih zaposlenih u praksu obezbjeđivanja bezbjednosti hrane;
 - 3) informisanje svih zaposlenih o opasnostima za bezbjednost hrane i značaju bezbjednosti i higijene hrane;
 - 4) otvorena i jasna komunikacija između svih zaposlenih, unutar svake pojedinačne djelatnosti, uključujući komunikaciju o odstupanjima i očekivanjima;
 - 5) obezbjeđivanje dovoljnih resursa za sigurno i higijensko rukovanje hranom.
- (2) Odgovorna lica treba da:
 - 1) obezbjede komunikaciju o podjeli obaveza i odgovornosti unutar svake pojedine djelatnosti subjekta u poslovanju hranom;
 - 2) održavaju efikasnost ispunjavanja svih zahtjeva higijene hrane, u slučaju kada se planiraju i uvode izmjene;
 - 3) provjeravaju blagovremenost i efikasnost uspostavljenih sistema kontrole i vođenja dokumentacije;
 - 4) obezbjede sprovođenje odgovarajuće obuke i nadzora zaposlenih;
 - 5) obezbjede usaglašenost sa propisanim zahtjevima u okviru djelatnosti;
 - 6) obezbjede stalno unapređenje sistema upravljanja bezbjednošću hrane ako je to primjenjivo, uzimajući u obzir razvoj nauke i tehnologiju i najbolje prakse.
- (2) Prilikom sprovođenja kulture bezbjednosti hrane, subjekti u poslovanju hranom dužni su da uzmu u obzir prirodu i veličinu svog poslovanja, i prilagode mjere i procedure u skladu sa tim.

Dio 14

Obuka

- Subjekt u poslovanju hranom dužan je da obezbijedi:
- (1) da lica koja rukuju hranom budu nadgledana, upućena i/ili osposobljena za zahtjeve higijene hrane, u skladu sa poslovima koje obavljaju;
 - (2) da lica odgovorna za razvoj i održavanje postupaka iz člana 7, stav 1 uredbe, ili za primjenu odgovarajućih vodiča,

imaju odgovarajuću obuku iz oblasti primjene principa HACCP sistema; i

(3) usklađenost sa zahtjevima nacionalnog zakonodavstva koji se odnosi na programe obuke za lica zaposlena u pojedinim sektorima poslovanja hranom.

Napomena: DIO 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13 i 14 ovog priloga primjenjuju se na sve faze proizvodnje, prerade i distribucije hrane.

Ostali djelovi primjenjuju se kako slijedi:

- DIO 1 primjenjuje se na sve objekte u kojima se posluje hranom, osim objekata na koje se primjenjuje DIO 3
- DIO 2 primjenjuje se na sve objekte u kojima se hrana priprema, obrađuje ili preraduje, osim prostorija u kojima se hrana konzumira i objekata na koje se primjenjuje DIO 3
- DIO 3 primjenjuje se na one objekte koji su navedeni u nazivu tog dijela;
- DIO 4 primjenjuje se na sav transport.

PRILOG 3

(1) Prilozi 1 i 2 ove uredbe mogu se prilagođavati ili ažurirati, uzimajući u obzir:

- 1) potrebu za revizijom preporuka utvrđenih u Prilogu 1 (Dio 2, stav 2) ove uredbe;
- 2) iskustvo stečeno primjenom sistema zasnovanih na HACCP-u u skladu sa članom 6 ove uredbe;
- 3) tehnološki razvoj i njegove praktične posljedice i očekivanja potrošača u pogledu sastava hrane;
- 4) naučne savjete, posebno nove procjene rizika;
- 5) mikrobiološke i temperaturne kriterijume za prehrambene proizvode.

(2) Crna Gora može, ne dovodeći u pitanje ostvarivanje ciljeva ove uredbe, usvojiti nacionalne mjere prilagođavanja zahtjeva utvrđenih u Prilogu 2 ove uredbe u skladu sa st. 4 do 7 ovog člana.

(3) Nacionalne mjere iz stava 3 imaju za cilj:

1) omogućavanje nastavka korišćenja tradicionalnih metoda u bilo kojoj fazi proizvodnje, prerade ili distribucije hrane; ili

2) prilagođavanje potrebama subjekata u poslovanju hranom smještenih u regionima koji su podložni posebnim geografskim ograničenjima.

(4) U drugim slučajevima, nacionalne mjere se primjenjuju samo na izgradnju, raspored i opremu objekata.

(5) Svaka nacionalna mjera iz stava 4 ovog priloga mora biti prethodno obrazložena i dostavljena na razmatranje organu Uprave i organu državne uprave nadležnom za poslove poljoprivrede, vodoprivrede i šumarstva pri čemu mora:

- 1) pružiti detaljan opis zahtjeva koji se prilagođavaju i prirodu traženog prilagođavanja;
- 2) opisati hranu i objekte na koje se odnosi;
- 3) objasniti razloge za prilagođavanje, uključujući rezime analize opasnosti i mjere koje će se preduzeti kako bi se obezbijedilo da prilagođavanje neće ugroziti ciljeve ove uredbe;
- 4) dati sve druge relevantne informacije.

(6) Nacionalne mjere prilagođavanja zahtjeva iz Priloga 2 ove uredbe mogu se usvojiti samo u skladu sa odlukom Organa uprave i organa državne uprave nadležnog za poslove poljoprivrede, vodoprivrede i šumarstva.