

Na osnovu člana 37 stav 6 Zakona o bezbjednosti hrane ("Službeni list CG", broj 57/15), Vlada Crne Gore, na sjednici od 28. decembra 2015. godine, donijela je

## **UREDBU**

### **O HIGIJENI HRANE(\*)**

(Objavljena u "Sl. listu CG", br. 13 od 24. februara 2016, 80/16)

#### **Predmet**

#### **Član 1**

Ovom uredbom propisuju se bliži zahtjevi za opremu i prostorije-objekte u kojima se proizvodi hrana u pogledu snabdijevanja vodom i energijom, uklanjanje otpadaka od hrane, termičku obradu hrane, pakovanja, ambalažiranje i transport hrane u svim fazama proizvodnje, prerade i distribucije, uključujući i primarnu proizvodnju hrane sa pratećim djelatnostima.

#### **Značenje izraza**

#### **Član 2**

Izrazi upotrijebljeni u ovoj uredbi imaju sljedeća značenja:

- 1) primarni proizvod (primary products) je proizvod dobijen iz biljne proizvodnje, stočarstva, ribolova i lova u primarnoj proizvodnji;
- 2) objekat (establishment) je poslovna jedinica u kojoj se obavlja djelatnost poslovanja hranom;
- 3) ekvivalent (equivalent) je mogućnost za postizanje istih ciljeva, kada se radi o različitim sistemima;
- 4) kontaminacija (contamination) je prisustvo ili unošenje biološke, hemijske ili fizičke opasnosti u hranu;
- 5) voda za piće (potable water) je voda koja je namijenjena za ljudsku potrošnju i koja ispunjava propisane zahtjeve kvaliteta vode za piće;
- 6) čista morska voda (clean sea water) 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;
- 7) čista voda (clean water) je čista morska voda i slatka voda sličnog kvaliteta;
- 8) pakovanje (wrapping) je omotač ili posuda/kontejner u koji se stavlja hrana i koji je u neposrednom kontaktu sa hranom, a uključuje i sam omotač ili posudu/kontejner;
- 9) ambalažiranje (packaging) je stavljanje jednog ili više komada upakovane hrane u drugu posudu ili kontejner, uključujući i samu posudu ili kontejner;
- 10) hermetički zatvorena posuda (hermetically sealed container) je posuda ili kontejner koja je izrađena na način koji onemogućava kontaminaciju sadržaja posude ili kontejnera;
- 11) prerada (processing) je zagrijavanje, dimljenje, soljenje, zrenje, sušenje, mariniranje, ekstrahovanje, presovanje ili kombinacija ovih postupaka ili bilo koje djelovanje koje bitno mijenja početni proizvod;
- 12) neprerađeni proizvod (unprocessed products) je proizvod koji nije podvrgnut postupku prerade uključujući proizvod koji je podijeljen, razdvojen, odrezan, razrezan na komade, očišćen od kostiju, oguljen, usitnjen, isjeckan, očišćen, narezan, oljušten, samljeven, rashlađen, zamrznut, duboko zamrznut ili odmrznut;
- 13) prerađeni proizvod (processed products) je proizvod koji je nastao preradom neprerađenog proizvoda, a može da sadrži i sastojke koji su potrebni za njegovu proizvodnju ili

koji mu daju određena specifična svojstva.

## **Zahtjevi higijene u primarnoj proizvodnji**

### **Član 3**

Pravno i fizičko lice ili preduzetnik koje obavlja djelatnost primarne proizvodnje hrane sa pratećim djelatnostima (u daljem tekstu: subjekat u primarnoj proizvodnji), treba da obezbijedi u najvećoj mogućoj mjeri zaštitu primarnih proizvoda od kontaminacije, bez obzira na postupke prerade kojima će ti proizvodi naknadno biti podvrgnuti.

Prateće djelatnosti iz stava 1 ovog člana obuhvataju:

1) transport, skladištenje i rukovanje primarnim proizvodima na mjestu proizvodnje, pod uslovom da se time bitno ne mijenjaju svojstva tih proizvoda;

2) transport živih životinja;

3) transport, radi isporuke primarnih proizvoda, čija se svojstva nijesu bitno promijenila, od mjesta proizvodnje do objekata za proizvode biljnog porijekla, ribarstva i divljači.

Radi obezbjeđenja zaštite proizvoda u skladu sa stavom 1 ovog člana, subjekat u primarnoj proizvodnji dužan je da ispunjava opšte zahtjeve higijene date u Prilogu 1 koji je sastavni dio ove uredbe.

## **Opšti i posebni zahtjevi nakon primarne proizvodnje**

### **Član 4**

Pravno i fizičko lice ili preduzetnik koje obavlja djelatnost proizvodnje, prerade ili distribucije hrane, nakon primarne proizvodnje sa pratećim djelatnostima (u daljem tekstu: subjekat u poslovanju hranom) dužan je da ispunjava opšte i posebne zahtjeve date u Prilogu 2 koji je sastavni dio ove uredbe.

## **Novčane kazne**

### **Član 5**

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

1) ne ispunjava opšte zahtjeve higijene date u Prilogu 1 koji je sastavni dio ove uredbe, radi obezbjeđenja zaštite proizvoda u skladu sa članom 3 stav 1 ove uredbe (član 3 stav 3);

2) ne ispunjava opšte i posebne zahtjeve date u Prilogu 2 koji je sastavni dio ove uredbe (član 4).

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.

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

## **Prestanak važenja**

### **Član 6**

Danom stupanja na snagu ove uredbe prestaje da važi Pravilnik o higijenskim zahtjevima za hranu životinjskog ili biljnog porijekla ("Službeni list CG", br. 14/09 i 54/15).

## **Stupanje na snagu**

## Član 7

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

Broj: 08-3184

Podgorica, 28. decembra 2015. Godine

Vlada Crne Gore

Predsjednik, Milo Đukanović, s.r.

-----  
(\* U ovu uredbu prenijeta je Uredba (EZ) br. 852/2004 Evropskog Parlamenta i Savjeta od 29. aprila 2004. o higijeni hrane / Regulation (EC) No 852/2004 of the European Parliament and of the Council of 29 April 2004 on the hygiene of foodstuffs  
-----

Prilog 1

### OPŠTI ZAHTJEVI HIGIJENE U PRIMARNOJ PROIZVODNJI HRANE SA PRATEĆIM DJELATNOSTIMA

Dio A

I Opšti zahtjevi higijene

Higijena hrane (food hygiene) su mjere i uslovi neophodni za kontrolu opasnosti i obezbjeđivanje pogodnosti hrane za ishranu ljudi u skladu sa njenom namjenom.

1. Subjekat poslovanja u primarnoj proizvodnji mora da sprovodi mjere koje su utvrđene posebnim propisima koje se odnose na kontrolu opasnosti u primarnoj proizvodnji sa pratećim djelatnostima, uključujući i mjere:

a) za kontrolu kontaminacije koja potiče iz vazduha, zemlje, vode, hrane za životinje, đubriva, veterinarskih lijekova, sredstava za zaštitu bilja, biocida tokom skladištenja, rukovanja ili uklanjanja otpada;

b) za kontrolu zaštite zdravlja i dobrobiti životinja i zaštite zdravlja bilja koje imaju uticaj na zdravlje ljudi, uključujući i mjere utvrđene programom monitoringa zoonoza i njihovih uzročnika.

2. Subjekat poslovanja u primarnoj proizvodnji koji obavlja djelatnost uzgoja, sakupljanja ili lova životinja ili koji obavlja djelatnost proizvodnje primarnih proizvoda životinjskog porijekla, prema potrebi, mora da sprovodi sljedeće mjere:

a) da 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 da prema potrebi vrši dezinfekciju nakon čišćenja;

b) da čisti opremu, posude/kontejnere, sanduke, vozila, ribolovne plovne objekte i da prema potrebi vrši dezinfekciju nakon čišćenja;

c) da obezbijedi da životinje koje se upućuju na klanje i životinje namijenjene za proizvodnju/uzgoj budu čiste;

d) da koristi vodu za piće ili čistu vodu, radi sprječavanja kontaminacije, prema potrebi;

e) da obezbijedi da lica koja rukuju hranom ne boluju od bolesti koja se može prenijeti hranom, koja su kliconoše i imaju inficirane rane ili dijareju;

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

g) da skladišti i rukuje otpadom i opasnim materijama na način kojim se sprječava kontaminacija;

h) da spriječi unošenje i širenje zaraznih bolesti, koje se hranom mogu prenijeti na ljude, preduzimanjem mjera predostrožnosti prilikom dovođenja novih životinja i da prijavi veterinaru sumnju na izbijanje bolesti;

i) da uzima u obzir rezultate svih analiza izvršenih na uzorcima uzetim od životinja ili na drugim uzorcima koji su od značaja za zdravlje ljudi;

j) da upotrebljava dodatke hrani za životinje i veterinarske lijekove u skladu sa posebnim propisima.

3. Subjekat poslovanja u primarnoj proizvodnji koji obavlja djelatnost proizvodnje ili

sakupljanja biljnih proizvoda, prema potrebi, mora da sprovodi sljedeće mjere:

- a) da održava čistim prostorije, opremu, posude/kontejnere, sanduke, vozila i brodova, i da prema potrebi vrši dezinfekciju nakon čišćenja;
- b) da obezbijedi higijenske uslove proizvodnje, transporta i skladištenja biljnih proizvoda i čistoću biljnih proizvoda, prema potrebi;
- c) da koristi vodu za piće ili čistu vodu za sprječavanje kontaminacije biljnih proizvoda, prema potrebi;
- d) da obezbijedi da hranom rukuju lica koja ne boluju od bolesti koja se može prenijeti hranom, koja su kliconoše i imaju inficirane rane ili dijareju;
- e) da spriječi da životinje i štetočine uzrokuju kontaminaciju hrane, koliko god je to moguće;
- f) da skladišti i rukuje otpadom i opasnim materijama na način kojim se sprječava kontaminacija;
- g) da uzima u obzir rezultate svih analiza izvršenih na uzorcima uzetim od bilja ili na drugim uzorcima koji su od značaja za zdravlje ljudi;
- h) da upotrebljava sredstva za zaštitu bilja i biocide u skladu sa posebnim propisom.

#### II Evidencija

4. Subjekt poslovanja u primarnoj proizvodnji dužan je da radi kontrole i praćenja opasnosti, vodi evidencije o preduzetim mjerama u skladu sa vrstom i obimom djelatnosti koju obavlja.

5. Subjekt poslovanja u primarnoj proizvodnji koji obavlja djelatnost uzgoja životinja ili proizvodnje primarnih proizvoda životinjskog porijekla, dužan je da uspostavi dobru higijensku praksu i vodi evidencije o:

- a) vrsti i porijeklu hrane kojom hrani životinje;
- b) veterinarskim ljekovima ili drugim tretmanima kojima su bile podvrgnute životinje, datumu primjene terapije, datumu prekida terapije i karenci;
- c) pojavama bolesti koje mogu da utiču na bezbjednost hrane životinjskog porijekla;
- d) 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;
- e) o izvršenim pregledima na životinjama ili proizvodima životinjskog porijekla.

6. Subjekt poslovanja koji proizvodi ili bere biljne proizvode, dužan je da uspostavi dobru higijensku praksu i da vodi evidencije o:

- a) upotrebi sredstava za zaštitu bilja i biocida;
- b) pojavi štetočina ili bolesti koje mogu uticati na bezbjednost proizvoda biljnog porijekla;
- c) o izvršenim analizama na uzorcima bilja ili drugim uzorcima koji su od značaja za zdravlje ljudi.

#### PRILOG 2

#### OPŠTI I POSEBNI ZAHTJEVI ZA SVE FAZE PROIZVODNJE, PRERADE ILI DISTRIBUCIJE HRANE U SVIM FAZAMA NAKON PRIMARNE PROIZVODNJE

Opšti zahtjevi koje moraju ispunjavati prostorije u kojima se posluje hranom

1. Prostorije u kojima se posluje hranom moraju se održavati u čistom i dobrom stanju.
2. Raspored, veličina i položaj prostorija u kojima se rukuje hranom treba da bude takav da:
  - a) obezbijedi odgovarajuće održavanje, čišćenje i/ili dezinfekciju, sprječavanje ili smanjenje kontaminacije putem vazduha, odgovarajući radni prostor koji omogućava higijensko sprovođenje poslova;
  - b) spriječi nakupljanje prljavštine, kontakt sa toksičnim materijalima, padanje čestica u hranu i stvaranje kondenzacije ili neželjene plijesni na površinama;
  - c) omogući primjenu dobre higijenske prakse pri rukovanju hranom, uključujući zaštitu od kontaminacije i naročito, suzbijanje štetočina; i
  - d) obezbijedi odgovarajuće rukovanje i skladištenje hrane na kontrolisanoj temperaturi, sa dovoljno kapaciteta za održavanje hrane na odgovarajućoj temperaturi koja se može pratiti i prema potrebi, zapisivati.
3. Prostorije u kojima se posluje hranom treba da:

- 1) imaju odgovarajući broj toaleta sa tekućom vodom koji su priključeni na odvodni sistem, koji nijesu otvoreni prema prostorima u kojima se rukuje hranom;
  - 2) imaju obezbijeđen odgovarajući broj umivaonika 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 treba da je odvojena od opreme za pranje ruku;
  - 3) imaju obezbijeđenu odgovarajuću i dovoljnu prirodnu ili vještačku ventilaciju koja onemogućava protok vazduha iz kontaminiranog u čisti dio sa tim da je sistem za ventilaciju izrađen na način da filteri i drugi djelovi koji se moraju čistiti ili mijenjati budu lako dostupni;
  - 4) imaju odgovarajuće prirodno i/ili vještačko osvjjetljenje;
  - 5) imaju sistem za odvod otpadnih voda tako projektovan i izgrađen da se izbjegne opasnost od kontaminacije, a ako su odvodni kanali u cjelosti ili djelimično otvoreni, treba da su tako projektovani da se obezbijedi da voda ne teče iz kontaminiranog područja prema čistom području ili u čisto područje, posebno u područje u kojima se rukuje hranom koja bi mogla predstavljati opasnost za krajnjeg potrošača;
  - 6) imaju u sanitarnim prostorijama odgovarajuću prirodnu ili vještačku ventilaciju;
  - 7) imaju odgovarajući garderobni prostor za zaposlene, prema potrebi.
4. Sredstva za čišćenje i dezinfekciju mogu se skladištiti u prostorijama u kojima se ne posluje hranom.
5. Opšti zahtjevi za prostorije u kojima se posluje hranom utvrđeni ovim dijelom primjenjuju se na sve prostorije u kojima se rukuje hranom, osim prostorija iz dijela 3 ovog priloga.

#### DIO 2

Posebni zahtjevi za prostorije u kojima se priprema, obrađuje ili prerađuje hrana

1. Prostorije u kojima se priprema, obrađuje ili prerađuje hrana, osim prostorija za konzumiranje hrane i prostorija iz dijela 3 ovog Priloga, uključujući prostore u transportnim sredstvima, treba da su izgrađene i opremljene na način kojim se obezbjeđuje sprovođenje dobre higijenske prakse pri rukovanju hranom i zaštite od kontaminacije između i tokom pojedinih radnji.

U prostorijama iz stava 1 ovog dijela treba da:

- a) su podne površine izrađene od nepropustljivog, neupijajućeg, perivog i netoksičnog materijala, ili drugog materijala za koji subjekat u poslovanju hranom dokaže da je odgovarajući, odnosno primjereni materijal i da je jednostavan za čišćenje i dezinfekciju, da ima odgovarajući nagib prema odvodnim kanalima i da se održava u dobrom stanju,
- b) su zidne površine izrađene od nepropustljivog, neupijajućeg, perivog i netoksičnog materijala, imaju glatku površinu do visine koja odgovara radnjama koje se obavljaju, ili drugog materijala za koji subjekat u poslovanju hranom dokaže da je jednostavan za čišćenje radi održavanja u čistom stanju;
- c) su plafoni (ili unutrašnje krovne konstrukcije) i konstrukcije na plafonu tako izvedene i izgrađene tako da se spriječi kondenzacija, rast neželjenih plijesni i padanje čestica u hranu;
- d) su prozori i drugi otvori izgrađeni da sprječavaju nakupljanje nečistoća i da se mogu otvoriti prema spoljašnjoj sredini, treba da imaju zaštitne mreže koje sprječavaju ulazak insekata i koje se lako skidaju i čiste, a ukoliko bi otvaranje prozora moglo dovesti do kontaminacije tokom proizvodnje prozori treba da budu zatvoreni i blokirani;
- e) su vrata jednostavna za čišćenje i dezinfekciju prema potrebi, izrađena od nepropustljivog, neupijajućeg, perivog i netoksičnog materijala, ili drugog materijala za koji subjekat u poslovanju hranom dokaže da je upotrijebljeni materijal primjeren;
- f) su površine (uključujući i površine opreme) u prostorima u kojima se rukuje hranom, a posebno one koje dolaze u kontakt sa hranom izrađene od glatkog, perivog i netoksičnog materijala, otpornog na koroziju, ili drugog materijala za koji subjekat u poslovanju hranom dokaže da je upotrijebljeni materijal primjeren i jednostavan za čišćenje i prema potrebi dezinfekciju radi održavanja u dobrom stanju.

2. Prostorije iz stava 1 ovog dijela treba da imaju odgovarajući prostor za skladištenje radnog

pribora i opreme, za čišćenje i dezinfekciju koji je izrađen od materijala otpornog na koroziju, koji se lako čisti i ima obezbijeđen dovod tople i hladne vode, prema potrebi.

3. Prostorije iz stava 1 ovog dijela, prema potrebi, treba da imaju odgovarajuće uslove za pranje hrane na način da svaki sudoper ili druga oprema za pranje hrane ima odgovarajući dovod tople i/ili hladne vode u skladu sa dijelom 7 ovog priloga, koja se mora redovno čistiti i prema potrebi, dezinfikovati.

4. Posebni zahtjevi iz st. 1, 2 i 3 ovog dijela ne primjenjuju se na prostorije iz dijela 3 ovog priloga.

#### DIO 3

Posebni zahtjevi za pokretne i/ili privremene prostorije (šatori, štandovi na tržnicama, pokretna vozila za prodaju), prostorije koje se koriste kao privatni stambeni objekti u kojima se redovno priprema hrana radi stavljanja na tržište i automati za prodaju

1. Pokretne i/ili privremene prostorije i prostorije koje se koriste kao privatni stambeni objekti u kojima se redovno priprema hrana radi stavljanja na tržište i automati za prodaju hrane moraju, biti smješteni, izgrađeni, očišćeni i održavani da se spriječi opasnost od kontaminacije, posebno od životinja ili štetočina.

2. Prostorije iz stava 1 ovog dijela treba da ispunjavaju sljedeće zahtjeve:

a) da imaju obezbijeđen odgovarajući prostor za održavanje lične higijene (uključujući prostor za higijensko pranje i sušenje ruku, toalete i garderobni prostor), prema potrebi;

b) da se površine u kontaktu sa hranom održavaju u dobrom stanju, da su jednostavne za čišćenje i prema potrebi dezinfekciju, da su izrađene od glatkog perivog i netoksičnog materijala, otpornog na koroziju osim, ako subjekat poslovanja dokaže da su drugi upotrijebljeni materijali primjereni;

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

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

e) da imaju obezbijeđenu dovoljnu količinu tople i/ili hladne vode za piće;

f) da imaju na raspolaganju odgovarajuće posude i/ili prostor za higijensko skladištenje i odlaganje opasnih i/ili nejestivih (tečnih ili čvrstih) proizvoda i otpada;

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

h) da je hrana smještena tako da se izbjegne opasnost od kontaminacije u svim fazama rukovanja.

#### DIO 4

##### Transport

1. Transportna sredstva i/ili kontejneri i druge posude koji se upotrebljavaju za prevoz hrane moraju se redovno čistiti i održavati u dobrom stanju kako bi se hrana zaštitila od kontaminacije, a prema potrebi i moraju biti oblikovani i izrađeni na način kojim se omogućava čišćenje i/ili dezinfekcija.

2. Transportna sredstva i/ili kontejneri i druge posude ne smiju se upotrebljavati u druge svrhe osim za prevoz hrane radi sprječavanja kontaminacije.

3. Ukoliko se transportna sredstva i/ili kontejneri i druge posude koriste i za transport druge robe osim hrane ili za transport različite hrane, hrana treba da je na odgovarajući način odvojena, prema potrebi.

4. Hrana u rasutom stanju (tečnost, granule ili prašak) treba da se prevozi u posudama i/ili kontejnerima i/ili cistijernama namijenjenim isključivo za transport hrane koje moraju da budu označene na vidljivom mjestu oznakom "samo za hranu".

5. Ukoliko se transportna sredstva i/ili kontejneri i druge posude koriste i za transport druge robe osim hrane ili za transport različite hrane, treba da se detaljno očiste između pojedinih utovara/istovara, radi sprječavanja kontaminacije.

6. Hrana u transportnim sredstvima i/ili kontejnerima mora biti zaštićena radi sprječavanja kontaminacije na najmanju moguću mjeru.

7. Transportna sredstva i/ili kontejneri koji se koriste za prevoz hrane moraju biti takvi da se hrana u njima može održavati na odgovarajućoj temperaturi koja se može pratiti, prema potrebi.

#### DIO 5

##### Zahtjevi za opremu

1. Oprema, predmeti i pribor sa kojima hrana dolazi u kontakt treba da su:

a) detaljno očišćeni i dezinfikovani prema potrebi;  
b) izrađeni od odgovarajućeg materijala i da se održavaju u dobrom stanju i da se opasnost od kontaminacije smanji na najmanju moguću mjeru, osim posuda i ambalaže za jednokratnu upotrebu;

c) postavljeni tako da omogućavaju čišćenje opreme i okolnog prostora.

2. Na opremi mora da bude postavljen odgovarajući kontrolni uređaj u zavisnosti od tehnoloških zahtjeva proizvodnje, prema potrebi.

3. Ukoliko se za sprječavanje korozije opreme i kontejnera koriste hemijska sredstva ta sredstva se moraju koristiti na način kojim se sprječava kontaminacija.

#### DIO 6

##### Otpaci od hrane

1. Otpaci od hrane, nejestivi nusproizvodi i drugi otpad treba da se otklanjaju iz prostora u kojima se nalazi hrana radi izbjegavanja nagomilavanja.

2. Otpaci od hrane, nejestivi nusproizvodi i drugi otpad treba da se odlažu u kontejnere odnosno posude koji se mogu zatvoriti ili druge vrste kontejnera ili posuda, za koje subjekat u poslovanju hranom dokaže da su jednostavni za čišćenje i dezinfekciju, prema potrebi i da se održavaju u dobrom stanju.

3. Skladištenje i zbrinjavanje otpadaka od hrane, nejestivih nusproizvoda i drugog otpada može da se vrši u prostorima za otpad koji su izgrađeni na način kojim je obezbjeđuje njihovo detaljno čišćenje i zaštita od ulaska životinja i štetoina.

4. Otpaci od hrane, nejestivi nusproizvodi i drugi otpad treba da se ukloni iz prostorija u kojima se nalazi hrana na higijenski i ekološki prihvatljiv način, u skladu sa zakonom radi izbjegavanja kontaminacije.

#### DIO 7

##### Snabdjevanje vodom

1. U objektu u kojem se vrši proizvodnja, prerada i distribucija hrane mora:

a) biti obezbjeđena dovoljna količina vode za piće kako bi se spriječila kontaminacija hrane;  
b) se koristiti čista voda za pranje cijelih proizvoda ribarstva, a čista morska voda za pranje školjki, bodljikožaca, plaštaša i morskih puževa.

2. Radi sprječavanja kontaminacije hrane moraju se obezbijediti odgovarajući uređaji i postupci za snabdjevanje vodom.

3. Ako se koristi voda koja nije za piće (protivpožarnu zaštitu, proizvodnju pare, hlađenje i druge slične svrhe), treba da se obezbijedi njeno proticanje posebnim cjevovodom koji ne smije biti spojen sa sistemom za vodu za piće i ne smije oticati u taj sistem.

4. Reciklirana voda koja se koristi u preradi ili se koristi kao sastojak hrane ne smije predstavljati opasnost od kontaminacije i mora odgovarati zahtjevima kvaliteta vode za piće, osim ako kvalitet vode ne može uticati na bezbjednost hrane u njenom konačnom obliku.

5. Led koji dolazi u kontakt sa hranom ili koji može kontaminirati hranu mora biti napravljen od vode za piće ili, ako se upotrebljava za rashlađivanje cjelih proizvoda ribarstva od čiste vode i mora biti skladišten na način koji će ga štiti od kontaminacije.

6. Para koja se koristi u direktnom kontaktu sa hranom ne smije da sadrži supstance koje mogu da predstavljaju opasnost za zdravlje ili koje mogu da kontaminiraju hranu.

7. Ako se hrana termički obrađuje u hermetički zatvorenim posudama, mora se obezbijediti da voda koja se koristi za hlađenje posuda nakon termičke obrade ne bude izvor kontaminacije

hrane.

#### DIO 8

##### Zahtjevi za hranu

1. Subjekt u poslovanju hranom može da koristi sirovine ili sastojke, ili drugi material, osim živih životinja u preradi proizvoda koje nijesu kontaminirane parazitima, patogenim mikroorganizmima, toksičnim, raspadnutim ili drugim stranim supstancama u mjeri da je podesan za ishranu ljudi.

2. Sirovine i svi sastojci koji se koriste za pripremu hrane treba da se skadište u objektima u kojima se posluje hranom i da se čuvaju u odgovarajućim uslovima koji sprječavaju nastanak promjena na hrani i štite ih od kontaminacije.

3. U svim fazama proizvodnje, prerade i prometa hrana mora biti zaštićena od svake kontaminacije koja bi je mogla učiniti štetnom po zdravlje ljudi.

4. Subjekt u poslovanju hranom mora da sprovodi odgovarajuće postupke zaštite od štetočina i uspostavi odgovarajuće postupke kojim se sprječava domaćim životinjama pristup mjestima na kojima se vrši priprema, skladištenje ili rukovanje hranom.

5. Sirovine, sastojci, polupreradeni i gotovi proizvodi koje mogu da predstavljaju podlogu za razmnožavanje patogenih mikroorganizama ili stvaranje toksina, treba da se drže na temperaturama koje će onemogućiti nastajanje rizika za zdravlje ljudi i ne smije se prekidati lanac hlađenja.

6. Izuzetno od stava 5 ovog dijela, rukovanje hranom tokom pripreme, transporta, skladištenja, izlaganja i posluživanja može se vršiti u kratkim i ograničenim vremenskim periodima bez kontrolisane temperature, ukoliko ne predstavlja rizik za zdravlje ljudi.

7. Subjekt u poslovanju hranom koji proizvodi ili pakuje prerađenu hranu treba da u odgovarajućim prostorijama, odvojeno 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 ta hrana se mora nakon zadnje faze termičke obrade ili zadnje faze pripreme što je moguće prije ohladiti, na temperaturi koja ne predstavlja rizik po zdravlje ljudi.

9. Hrana se mora odmrzavati na način kojim se obezbjeđuje da ne dođe do razvoja patogenih mikroorganizama ili stvaranja toksina u hrani, a tečnost od odmrzavanja mora se odvoditi na način kojim se sprječava kontaminacija i rizik po zdravlje ljudi.

10. Opasne i/ili nejestive supstance, uključujući i hranu za životinje, moraju biti na odgovarajući način označene i uskladištene u odvojene prostorije ili kontejnere.

#### DIO 9

##### Pakovanje i ambalažiranje hrane

1. Pakovanje i ambalažiranje hrane može da se vrši materijalom koji ne smije biti izvor kontaminacije.

2. Materijal za pakovanje mora se skladištiti na način kojim se sprječava rizik od kontaminacije.

3. Pakovanje i ambalažiranje hrane mora se obavljati na način kojim se sprječava kontaminacija, a limenke i staklena ambalaže treba da budu čiste i neoštećene.

4. Materijal za pakovanje i ambalažiranje hrane, koji služi za višekratnu upotrebu, mora biti izrađen tako da se lako čisti i prema potrebi, dezinfikuje.

#### DIO 10

##### Termička obrada

1. Hrana koja se stavlja na tržište u hermetički zatvorenim posudama treba da je termički obrađena u slučaju prerade neprerađenog proizvoda ili dodatne prerade prerađenog proizvoda pri čemu se mora:

- a) svaki dio proizvoda zagrijati do određene temperature u određenom vremenskom periodu,
- b) spriječiti kontaminacija proizvoda tokom termičke obrade.

2. Subjekt u poslovanju hranom mora redovno da provjerava glavne parametre



(temperaturu, pritisak, zatvorenost posude i mikrobiološke kriterijume), korišćenjem automatskih uređaja.

3. Termička obrada hrane obuhvata pasterizaciju, ultra visoku temperaturu ili sterilizaciju u skladu sa međunarodnim standardima.

Napomena: Odredbe dijela 5 do 10 ovog priloga primjenjuju se na sve faze proizvodnje, prerade i distribucije hrane.