

Na osnovu člana 27. stav 10. Zakona o veterinarstvu u Bosni i Hercegovini ("Službeni glasnik BiH", broj 34/02), Ministarstvo spoljne trgovine i ekonomskih odnosa, na prijedlog Kancelarije za veterinarstvo Bosne i Hercegovine, donijelo je

ODLUKU

O VETERINARSKO-ZDRAVSTVENIM USLOVIMA KOJE MORAJU ISPUNJAVATI OBJEKTI ZA UZGOJ, PROIZVODNJU I STAVLJANJE U PROMET RIBA I PROIZVODA OD RIBA, TE RAKOVA I PROIZVODA OD RAKOVA

I - OPŠTE ODREDBE

Član 1.

Ovom odlukom se određuju veterinarsko-zdravstveni uslovi koje moraju ispunjavati objekti za proizvodnju i stavljanje u promet proizvoda ulova i akvakulture, te proizvoda proizvedenih od njih, namijenjenih za ljudsku ishranu.

Član 2.

Termini upotrijebljeni u ovoj odluci imaju slijedeća značenja:

- a) "GMP" - dobra proizvođačka praksa;
- b) "HACCP" - analiza opasnosti i određivanje kontrolnih kritičnih tačaka;
- c) "proizvodi ulova" - morske ili slatkovodne životinje, odnosno njihovi dijelovi, uključujući i ikru, a isključujući vodene sisavce, žabe, puževe i druge životinje;
- d) "proizvodi akvakulture" - vodeni organizmi rođeni ili uzgojeni u kontrolisanim uslovima, do njihovog stavljanja u promet u vidu proizvoda. Ribe i rakovi tržišne veličine, ulovljeni u prirodnom ambijentu te održavani radi prodaje bez namjere da se poveća njihova težina ne smatraju se proizvodima akvakulture.;
- e) "SSOP" - standardni sanitacioni operativni program.

Član 3.

Ovom odlukom određuju se veterinarsko-zdravstveni uslovi za:

- a) uzgajališta;
- b) objekte za uskladištenje, obradu i preradu proizvoda ulova i akvakulture;
- c) trgovina na veliko proizvodima ulova i akvakulture: veletržnice i aukcijske tržnice (burze);
- d) ambulantnu prodaju proizvoda ulova i akvakulture te proizvoda proizvedenih od njih;
- e) brodove fabrike.

Član 4.

1. Prije izgradnje ili rekonstrukcije objekata iz člana 3. tač. a), b) i c), mora se podnijeti zahtjev za odobrenje projektne dokumentacije nadležnom organu entiteta i Brčko Distrikta Bosne i Hercegovine (u daljem tekstu: Brčko Distrikt), uz koji se prilažu u dva primjerka:

- a) glavni projekat;

- b) nacrt lokacije - smještajni plan, s prikazom svih radnih prostorija te nacrtima svih zgrada s infrastrukturom;
 - c) tlocrt objekta s prikazom svih prostorija;
 - d) specifikacija tehnološke opreme s glavnim karakteristikama i atestima;
 - e) saglasnost na lokaciju nadležnog organa.
2. Zahtjev za odobrenje objekata navedenih u članu 3. podnosi se nadležnom organu entiteta i Brčko Distrikta.
3. Uz zahtjev iz stava 2. ovoga člana za odobrenje uzgajališta obavezno se prilaže:
- a) veterinarsko-zdravstvena saglasnost na lokaciju izdata od strane nadležne veterinarske inspekcije;
 - b) saglasnost nadležnog organa za vodoprivredu ili ugovor o korištenju pomorskog dobra;
 - c) tehnološki opis uzgoja ribe;
 - d) nacrt mrijestilišta, bazena, kafeza/ribnjaka na dozvoljenom području;
 - e) izvod iz katastra.
4. Inspekciju i nadzor objekata navedenih u članu 3. tač. a), b) i c) redovno će provoditi nadležna veterinarska inspekcija, koja će imati neometan pristup svim dijelovima navedenih objekata kako bi se u potpunosti obezbijedilo provođenje svih mjera propisanih ovom odlukom. U slučaju da se prilikom inspekcije i nadzora pokaže da se mjere propisane ovom odlukom ne poštuju, veterinarska inspekcija nadležnog organa entiteta i Brčko Distrikta će preduzeti mjere propisane u članu 32. stav 3. Zakona o veterinarstvu u Bosni i Hercegovini. Ove mjere se odnose i na: brodove fabrike, veletržnice i burze.
5. Kancelarija za veterinarstvo Bosne i Hercegovine (u daljem tekstu: Kancelarija), će preko svog odjeljenja za inspekcijske poslove izvršiti kontrolu i uvid nad provođenjem mjera propisanih ovom odlukom.

Član 5.

- 1. Objekti iz člana 3. tač. a), b) i c) moraju imati program određivanja vlastitih kritičnih tačaka zagađenja, koji se sastoji od: HACCP i SSOP programa, te programa edukacije zaposlenih GMP.
- 2. Detaljne uslove iz stava 1. ovog člana propisuje Kancelarija.

II - OPŠTE ODREDBE ZA STAVLJANJE U PROMET PROIZVODA ULOVA I AKVAKULTURE

Član 6.

- 1. Proizvodi akvakulture i ulova koji se živi stavljaju u promet, moraju se stalno držati u uslovima koji su najprikladniji za njihovo održavanje na životu.
- 2. Da bi se stavili u promet proizvodi proizvedeni od proizvoda akvakulture i ulova moraju biti ispunjeni slijedeći uslovi:
 - a) moraju biti ubijeni pod odgovarajućim higijenskim uslovima;
 - b) ne smiju biti zaprljani zemljom, muljem ili fecesom;
 - c) u slučaju da se ne prerađuju odmah nakon klanja moraju se čuvati ohlađeni na +4°C;

d) moraju biti ispunjeni uslovi navedeni u čl. 11., 12., 13., 15., 16., 17., 18., 23., 24., 25., 26., 28., 29., 30., 31. i 32.

Član 7.

Ribe ulovljene u njihovom prirodnom okruženju:

- a) na ribarskom brodu nakon ulova moraju se šokirati, sortirati, polediti i uskladištiti na temperaturi od 0°C do +4°C;
- b) na brodovima fabrikama moraju se obraditi u smislu iskrvarenja, odsijecanja glava i peraja, vađenja utrobe, te ohladiti ili zamrznuti.

Član 8.

- 1. Nakon ulova rakova, odmah se moraju odstraniti oni koji su mrtvi ili oštećeni, te prazni oklopi.
- 2. Rakovi namijenjeni zamrzavanju moraju se zamrznuti najkasnije 12 časova poslije ulova.
- 3. Obavezno je odstraniti sva strana tijela te druge vodene organizme.
- 4. Škampi, kozice i jastozi moraju se dobro isprati od spoljnih nečistoća.
- 5. Živi i sirovi (nezamrznuti) škampi i kozice ne smiju biti uskladišteni na brodu duže od šest dana.

Član 9.

- 1. Stavljanje u promet živih školjaka podliježe uslovima propisanim Pravilnikom o uslovima koje moraju da ispunjavaju objekti za klanje životinja, obradu, preradu i uskladištenje proizvoda životinjskog porijekla ("Službeni list SFRJ", broj 53/89).
- 2. Prilikom prerade, žive školjke moraju udovoljiti odredbama propisanim ovom odlukom.

Član 10.

- 1. Zabranjeno je stavljanje u promet:
 - a) otrovne ribe iz porodica:
 - 1) Tetraodontidae (četverozupke);
 - 2) Molidae (bucnji);
 - 3) Diodontidae (dvozupke);
 - 4) Canthigasteridae.
 - b) proizvoda od riba koji sadrže biotoksine, kao što su ciguatera toksini i toksini koji izazivaju mišićnu paralizu.

III - USLOVI ZA UZGAJALIŠTA

Član 11.

- 1. Uzgajivači su dužni obavijestiti veterinarskog inspektora ili ovlaštenog veterinara o svakoj dopremi mlađi ili ribe na uzgajalište, kao i o pojavi bolesti i pomora ribe na uzgajalištu.

2. Uzgajivači su dužni omogućiti provođenje programa kontrole i praćenja virusnih, bakterijskih i parazitarne bolesti riba.
3. Uzgajivači su dužni omogućiti provođenje laboratorijske kontrole ribe na rezidue, u skladu sa odredbama Odluke o praćenju rezidua određenih materija u živim životinjama i u proizvodima životinjskog porijekla ("Službeni glasnik BiH", broj 1/04), te čl. 28. do 32. ove odluke.
4. Evidencija o provedenim kontrolama iz st. 2. i 3. ovoga člana čuva se četiri godine.
5. Svako uzgajalište mora imati obezbjeđen prostor ili spremnike za odlaganje uginule ribe.
6. Uzgajališta moraju biti izgrađena ili locirana na području na kojem nisu ugrožena od industrijskih, stambenih objekata i drugih uzgajališta, a niti ugrožavaju iste.

IV - OPŠTI USLOVI ZA OBJEKTE NA KOPNU

Član 12.

1. Objekti moraju biti izgrađeni na području na kojem nisu ugroženi od industrijskih, stambenih, i drugih objekata u okolini, a niti ugrožavaju iste.
2. Objekti moraju biti izgrađeni na kompaktnom i ocjeditom tlu s niskim nivoom podzemnih voda, te van područja ugroženog poplavama i klizištem terena.

Član 13.

Objekti iz člana 12. su dužni imati:

- a) čvrstu konstrukciju;
- b) čvrstu podnu površinu koja se lako čisti, pere i dezinfikuje, s nagibom za odvod vode u kanalizaciju;
- c) strop koji se lako čisti, pere i dezinfikuje;
- d) vrata od postojanog materijala koja se lako čiste, peru i dezinfikuju;
- e) radni prostor dovoljne veličine;
- f) glatke zidove svijetle boje koji se lako čiste, peru i dezinfikuju;
- g) obezbjeđeno osvjjetljenje tokom rada jačine 550 lx;
- h) obezbjeđeno osvjjetljenje u komorama za uskladištenje od 110 lx;
- i) opremu i pribor izrađene od nehrđajućeg materijala, koji se lako čiste, peru i dezinfikuju;
- j) garderobne i sanitarne prostorije za muške i ženske zaposlenike, međusobno odvojene;
- k) odgovarajuću opremu i pribor za čišćenje, pranje i dezinfikovanje objekta, opreme i pribora za rad;
- l) na svim spoljnim vratima postavljenu električnu vazdušnu zavjesu s automatskim uključivačem, dovoljne jačine da spreči ulazak insekata u objekat;
- m) s spoljne strane prozora koji se mogu otvarati postavljenu mrežicu protiv ulaska insekata;
- n) obezbjeđeno prirodno ili umjetno provjetravanje;

- o) odgovarajuću opremu za zaštitu od glodara i ptica;
- p) posebne vodootporne i nekorozivne spremnike za riblje proizvode neprikladne za ljudsku prehranu;
- lj) uređaje za dovoljno snadbijevanje pitkom vodom, odnosno čistom morskom vodom pod pritiskom;
- r) higijenski sistem za sakupljanje otpadnih voda;
- s) u sklopu garderobnih prostorija: obezbjeđena dva garderobna ormarića po jednom zaposlenom sa sjedalom, toaleta s predprostorima, tuš kabine, čije je uređenje određeno posebnim propisom;
- t) opremljen sanitarni čvor sa odgovarajućim brojem lavabo sa sistemom vodosnabdijevanja na nožni pogon ili foto ćeliju, te biti snabdjeveni sa sredstvima za pranje ruku i ubrusima za jednokratnu upotrebu;
- u) prostoriju opremljenu za potrebe inspekcije.

V - OPŠTI HIGIJENSKI USLOVI

Član 14.

1. Zaposlenici moraju biti obučeni za posao koji obavljaju.
2. Zaposlenici moraju nositi čistu radnu odjeću i pokrivala za glavu koja u potpunosti pokrivaju kosu. Ovo se posebno odnosi na lica koja su direktno izložena rukovanju sa ribljim proizvodima.
3. Zaposlenici određeni za rukovanje i preradu ribljih proizvoda moraju prati ruke barem svaki put s ponovnim početkom rada, povrede na rukama moraju biti pokrivene vodootpornim flasterima.
4. Uposlenicima je zabranjeno jesti, piti i pušiti u radnim prostorima i skladištu objekta.
5. Poslodavac je dužan preduzeti sve neophodne mjere kako bi sa radnog mjesta i rukovanja sa ribljim proizvodima uklonio lica koja mogu kontaminisati riblje proizvode, dok se ne steknu uslovi da to lice može obavljati navedene poslove bez mogućnosti rizika. Na zahtjev ovlaštenog lica, svako lice koje radi na i sa ribljim proizvodima dužno je predložiti dokaz, u vidu ljekarskog uvjerenja, da nema smetnji da bude zaposleno na tom radnom mjestu.
6. Sve prostorije moraju biti čiste, a oprema i pribor moraju se održavati u higijenski ispravnom stanju, tako da ne predstavljaju izvor kontaminacije za proizvode.
7. U sve svrhe mora se koristiti pitka ili čista morska voda. Izuzetno se može koristiti tehnološka voda za proizvodnju pare, gašenje požara i hlađenje rashladnih uređaja, s tim da se obezbijedi da su cijevi za tu svrhu instalisane tako da se ne mogu koristiti u druge svrhe i da nema mogućnosti kontaminacije proizvoda.
8. Nakon svakog pranja ručni se alat sanira vodom temperature najmanje 83°C, te nakon završetka rada odlaže u za to određene kasete ili ormare.
9. Deterxenti, dezinficijensi i slične supstance moraju biti odobreni od strane nadležnog entitetskog organa i Brčko Distrikta i korišteni na takav način da nemaju štetne efekte na mašine, opremu i proizvode.
10. Radni prostori, instrumenti i radna oprema u objektu se smije upotrebljavati samo za rad sa ribljim proizvodima.
11. Glodari, insekti i druge štetočine u objektu ili na opremi moraju biti sistematski uništeni. Rodenticidi, insekticidi, dezinficijensi i bilo koje druge potencijalne otrovne supstance moraju biti uskladišteni u objektu ili ormarima koji se mogu zaključavati. Njihovo korištenje ne smije predstavljati bilo kakav rizik za kontaminaciju proizvoda. Svi objekti su dužni imati šemu i voditi evidenciju o postavljenim mamcima.

VI - POSEBNI USLOVI ZA RUKOVANJE PROIZVODIMA ULOVA I AKVAKULTURE

Član 15.

1. Poleđeni i neupakovani proizvodi se moraju polediti i uskladištiti neposredno nakon dopremanja u objekat.
2. Obnavljanje leda se provodi onoliko često koliko je to potrebno tokom vremenskog perioda koji nije duži od 12 časova.
3. Led koji se upotrebljava mora biti napravljen od pitke ili čiste morske vode te čuvan pod higijenskim uslovima u čistim posudama predviđenim za tu namjenu.
4. Ako to nije obavljeno odmah nakon izlova, radnje kao što su odsijecanje glave, rasijecanje utrobe mora biti obavljeno pod higijenski ispravnim uslovima. Proizvodi moraju biti temeljito oprani s pitkom ili čistom morskom vodom poslije takvih radnji.
5. Utroba i dijelovi koji mogu ugroziti zdravlje ljudi moraju biti odvojeni i odstranjeni iz blizine proizvoda namijenjenih za ljudsku upotrebu.
6. Radnje kao što su filetiranje i rezanje moraju biti provedene na takav način da se izbjegne kontaminacija ili kvarenje fileta ili kriški, s tim da se ne provodi na istom mjestu gdje je vršeno odsijecanje glave ili rasijecanje utrobe. Fileti i kriške ne smiju ostati na radnim stolovima duže nego što je to potrebno za njihovu pripremu i moraju biti zaštićeni od kontaminacije odgovarajućim pakovanjem. Fileti i kriške da bi bile prodane kao svježe moraju biti ohlađene što je prije moguće poslije pripreme.
7. Spremnik korišten za otpremu i skladištenje svježih ribljih proizvoda mora biti konstruisan na takav način da obezbijedi njihovu zaštitu od kontaminacije, njihovu održivost pod zadovoljavajućim higijenskim uslovima, te obezbijediti adekvatan odvod otopljene vode.
8. Ukoliko nije obezbjeđena specijalna oprema za kontinuirano uklanjanje otpadaka, oni se moraju smještati u nepropusne, zatvorene spremnike koji se lako čiste i dezinfikuju.
9. Upakovani proizvodi se skladište u komori na temperaturi od 0°C do +4°C.
10. Proizvodni pogoni su dužni imati opremu za zamrzavanje dovoljne snage da se postigne brzo snižavanje temperature, te opremu za hlađenje dovoljne snage da drži proizvode u skladištu na temperaturi ne prekoračujući propisanu temperaturu propisanu ovom odlukom, bez obzira na temperaturu okoline.
11. Iz tehničkih razloga vezanih za metodu zamrzavanja i rukovanja takvim proizvodima, za cijelu ribu zamrznutu u salamuri i predviđenu za konzerviranje u limenkama mogu se dozvoliti temperature do -9°C.
12. Svaka rashladna komora mora biti opremljena termometrom s grafičkim bilježenjem temperature te jednim kontrolnim termometrom, postavljenima na mjestu gdje je temperatura u prostoriji najviša, kao i posebnim posudama za odvod vode spojenim s podnom kanalizacijom, te zaštitnom mrežom na izvodnoj cijevi uređaja za hlađenje. Temperaturni dijagram mora biti dostupan veterinarskom inspektoru ili ovlaštenom veterinaru u toku perioda u kojem su proizvodi bili uskladišteni.

Član 16.

Postupak odmrzavanja proizvoda od riba mora se provoditi na slijedeći način:

- a) proizvodi se moraju odmrzavati na način da se spreči njihova kontaminacija te omogući adekvatno oticanje vode koja nastaje pri otapanju;
- b) dozvoljava se odmrzavanje na vazduhu sobne temperature, vodom ili u komori za odmrzavanje s tim da se tokom odmrzavanja temperatura proizvoda ne smije naglo povećavati;
- c) obradu i preradu proizvoda nakon odmrzavanja treba provesti što je prije moguće;

- d) odmrznuti proizvodi koji se direktno stavljaju u promet moraju biti posebno obilježeni;
- e) jednom odmrznute proizvode zabranjeno je ponovo zamrzavati.

Član 17.

1. Svježi, smrznuti i odmrznuti proizvodi, korišteni za preradu moraju odgovarati zahtjevima navedenim u čl. 15. i 16.
2. Prilikom provođenja postupaka konzervisanja, filetiranja, dimljenja, soljenja, mariniranja, kuvanja rakova, sušenja ribljeg mesa te daljnje mehaničke prerade ribljeg mesa, mora se:
 - a) izbjeći svaka kontaminacija proizvoda;
 - b) voditi posebna evidencija o provođenju samog postupka (bilježiti temperatura, vrijeme termičke obrade, sadržaj soli, pH, sadržaj vode);
 - c) posude i pribor koji se pri tom koristi moraju se redovno i temeljito čistiti te dezinfikovati.
3. Kada se riblji proizvodi podvrgavaju postupku sterilizacije u hermetički zatvorenim konzervama:
 - a) za pripremu konzervi mora se koristiti pitka voda;
 - b) za termičku obradu moraju se koristiti odgovarajući procesi, uzimajući u obzir ključne kriterije kao što su vrijeme zagrijavanja, temperature, punjenje, veličina konzerve, itd., o čemu se mora voditi evidencija. Postupak termičke obrade mora biti takav da uništava ili inaktivira patogene organizme i spore patogenih mikroorganizama. Uređaji za zagrijavanje moraju odgovarati uređajima pomoću kojih se vrši verifikacija prikladnosti odgovarajućeg termičkog postupka kome su konzerve bile podvrgnute. Za hlađenje konzervi nakon termičke obrade, mora se koristiti pitka voda, bez korištenja bilo kakvih hemijskih dodataka, u skladu sa dobrom tehnološkom praksom, u cilju sprečavanja korozije opreme i konzervi;
 - c) dalje provjere moraju se provoditi po principu slučajnog uzorka od strane proizvođača, da se obezbijedi da su svi prerađeni proizvodi prošli odgovarajuću termičku obradu:
 - 1) inkubacioni test: inkubacija mora biti provedena na 37°C kroz sedam dana ili na 35°C kroz deset dana, ili na bilo koji drugi ekvivalentan način;
 - 2) mikrobiološko ispitivanje sadržaja i konzervi u laboratorijama objekata za preradu ili drugim odobrenim laboratorijama.
 - d) uzorke treba uzimati svaki dan u određenom vremenskom periodu da bi se obezbijedila efikasnost zapečaćivanja ili neke druge metode hermetičkog zatvaranja. Zbog toga mora biti dostupna odgovarajuća oprema za ispitivanje poprečnog presjeka šavova konzervi;
 - e) provesti kontrole kako bi se obezbijedilo da konzerve nisu oštećene;
 - f) svim konzervama koje su bile podvrgnute termičkoj obradi pod praktično identičnim uslovima mora biti stavljena serijska identifikaciona oznaka.
4. Dimljenje se mora obavljati u odvojenim prostorijama ili specijalno opremljenim mjestima, ukoliko je to potrebno, sa ventilacijskim sistemom koji sprečava djelovanje dima i toplote nastale sagorijevanjem na ostale prostorije i mjesta na kojima se prerađuju, obrađuju ili skladište riblji proizvodi:
 - a) materijali korišteni za proizvodnju dima za dimljenje ribe moraju biti uskladišteni i udaljeni od mjesta na kojem se obavlja dimljenje i moraju biti korišteni na takav način da ne kontaminiraju proizvode;
 - b) zabranjena je upotreba ofarbanih, obojenih ili hemijskim procesima podvrgnutih drva za proizvodnju dima koji se dobija paljenjem istih;

c) poslije dimljenja, proizvodi moraju biti ohlađeni brzo do tražene temperature za njihovu zaštitu, prije nego što budu zapakovani.

5. Soljenje mora biti obavljeno na slijedeći način:

a) za proces soljenja moraju se koristiti različite prostorije od onih u kojima se obavljaju druge radnje;

b) so koja se koristi u postupku soljenja ribljih proizvoda mora biti čista i uskladištena na takav način da isključuje mogućnost kontaminacije. Jednom upotrijebljena so ne smije se ponovo koristiti;

c) bilo koji spremnik korišten za soljenje ili salamurenje mora biti napravljen na takav način da isključuje mogućnost kontaminacije tokom postupka soljenja ili salamurenja;

d) spremnici ili područja korištena za soljenje ili salamurenje moraju prethodno biti očišćena.

6. Kuvani rakovi i drugi mekušci moraju biti kuvani na sljedeći način:

a) nakon svakog kuvanja mora uslijediti brzo hlađenje. Voda koja se koristi za ovu namjenu mora biti pitka voda ili čista morska voda. Ako neka druga metoda održavanja nije korištena, proces hlađenja se nastavlja do temperature koja se približava tački topljenja leda;

b) guljenje se mora obavljati pod higijenskim uslovima, sprečavajući kontaminaciju proizvoda. Ukoliko se takve radnje obavljaju ručno radnici moraju obratiti posebnu pažnju na pranje ruku i temeljito čišćenje radnih površina. Ukoliko se takve radnje obavljaju mašinama, čišćenje mašina se mora obavljati što češće, a dezinfikovanje nakon svakog radnog dana. Nakon guljenja, kuvani proizvodi odmah moraju biti smrznuti i čuvati se ohlađeni na temperaturi koja onemogućava razvoj patogenih mikroorganizama i biti na adekvatan način uskladišteni;

c) svaki proizvođač mora obavljati mikrobiološke pretrage tokom proizvodnje u redovnim intervalima, u skladu sa članom 31.

7. Mehaničko iskoštavanje ribljeg mesa se obavlja na slijedeći način:

a) mehaničko iskoštavanje očišćenih riba mora se izvršiti bez nepotrebnog odlaganja poslije filetiranja, koristeći sirovinu oslobođenu od crijevnog sadržaja. Kada se radi o cijelim ribama, prethodno im mora biti izvađena utroba i trebaju biti oprane;

b) mašine moraju biti čišćene najmanje, svaka dva sata;

c) nakon iskoštavanja, iskošteno riblje meso mora biti smrznuto što brže je to moguće ili sjedinjeno sa proizvodima namijenjenim smrzzavanju ili postupku stabilizacije.

Član 18.

1. Tokom proizvodnje i prije nego su pušteni u promet za ljudsku upotrebu, ribe i riblji proizvodi moraju biti pregledani u svrhu otkrivanja i uklanjanja bilo kojih vidljivih parazita. Riba i dijelovi riba koji su vidno infestirani sa parazitima, čak i ako su uklonjeni, ne smiju se koristiti za ljudsku upotrebu. Kontrola na parazite proizvoda iz člana 1. ove odluke koji se stavljaju u promet obavlja se u skladu s odredbama Pravilnika o načinu obavljanja veterinarsko-sanitarnog pregleda i kontrole životinja prije klanja i proizvoda životinjskog porijekla ("Službeni list SFRJ", broj 68/89) koji je na snazi u Federaciji Bosne i Hercegovine, Republici Srpskoj i Brčko Distriktu.

2. Riba i riblji proizvodi koji se konzumiraju sirovi ili gotovo sirovi moraju se zamrzavati na temperaturi koja nije viša od -20°C u svim dijelovima proizvoda, kroz najmanje 24 sata.

3. Postupak opisan u stavu 2. ovoga člana odnosi se na:

a) riblje meso koje se konzumira sirovo ili gotovo sirovo, kao npr. sirova haringa "Maatje";

- b) haringe, lokarde, papaline i divlji losos iz Atlantika ili Pacifika, ako su podvrgnuti postupku dimljenja kojim se postiže unutrašnja temperatura proizvoda manja od 60°C;
 - c) marinirana i/ili soljena haringa kada postupak mariniranja nije dovoljan za uništavanje larvi nematoda.
4. Proizvođači moraju obezbijediti da su riba i riblji proizvodi navedeni u stavu 3. ovog člana ili sirovine koje se koriste za njihovu proizvodnju podvrgnuti postupku opisanom u tački 2. prije njihove isporuke potrošačima.
5. Riblji proizvodi navedeni u stavu 3. ovog člana moraju kada se plasiraju na tržište biti praćeni dokumentom proizvođača sa napomenom vrste procesa kojem su podvrgnuti.

VII - VETERINARSKO-ZDRAVSTVENI USLOVI KOJE MORAJU ISPUNJAVATI OBJEKTI ZA USKLADIŠTENJE, OBRADU I PRERADU PROIZVODA ULOVA I AKVAKULTURE

Član 19.

1. Objekti za uskladištenje, obradu i preradu proizvoda ulova i akvakulture, zavisno od toga koju vrstu proizvodnje obavljaju, moraju imati slijedeće prostore ili prostorije:

- a) za prijem žive ribe s rampom koja omogućava istovar;
- b) za uskladištenje žive ribe sa spremnicima koji imaju dovod vode i kisika;
- c) za ubijanje ribe;
- d) za obradu ribljeg mesa (evisceraciju i čišćenje);
- e) za rasijecanje ribljeg mesa;
- f) komoru za uskladištenje leda s ledomatom;
- g) komoru za uskladištenje svježeg ribljeg mesa na temperaturi od 0°C do +4°C;
- h) za zadržano riblje meso;
- i) za konfiskat;
- j) za sortiranje svježeg ribljeg mesa;
- k) komoru za uskladištenje zamrznutog ribljeg mesa na temperaturi od -18°C;
- l) tunel za zamrzavanje;
- m) prostoriju ili komoru za odmrzavanje;
- n) za salamurenje ribljeg mesa;
- o) za soljenje ribljeg mesa;
- p) za pripremu začina i aditiva;
- lj) za miješanje ribljeg mesa s povrćem i drugim sastojcima;
- r) za oblikovanje i punjenje proizvoda;
- s) za toplotnu obradu i dimljenje proizvoda;

- t) za sterilizaciju kontaktne ambalaže;
- u) za uskladištenje začina i aditiva;
- v) za termostatisanje konzervi;
- nj) za uskladištenje svježeg povrća;
- x) skladište za suvi bakalari s dodatnim provjetravanjem i temperaturom do +15°C;
- y) za pripremu suvog bakalara;
- z) za kuvanje, iskoštavanje i pranje kuvanog bakalara;
- aa) za pripremu povrća;
- bb) za usitnjavanje ribljeg mesa;
- cc) za hlađenje i pakovanje gotovog proizvoda čija temperatura ne prelazi +10°C;
- dd) za pakovanje;
- ee) za uskladištenje materijala i pribora za pakovanje;
- ff) za pranje i sanitaciju opreme;
- gg) za veterinarsku inspekciju;
- hh) garderobnu i sanitarnu prostoriju;
- ii) za odmor radnika;
- jj) za čišćenje, pranje i sterilizaciju transportnih sredstava.

2. Izgradnja, uređenje i opremljenost prostora ili prostorija iz stava 1. ovoga člana, kao i način na koji se obavljaju pojedini poslovi, moraju ispunjavati uslove propisane čl. 12. do 18.

VIII - POSEBNI VETERINARSKO-ZDRAVSTVENI USLOVI KOJE MORAJU ISPUNJAVATI VELETRŽNICE I AUKCIJSKE TRŽNICE (BURZE)

Član 20.

1. Dijelovi aukcijskih tržnica (burzi) i veletržnica na kojima se izlažu proizvodi ulova i akvakulture te proizvodi proizvedeni od njih radi prodaje, moraju:

- a) biti natkriveni i imati zidove koji se lako čiste;
- b) imati čvrstu podnu vodootpornu površinu koja se lako čisti i dezinfikuje sa nagibom za odvod vode u kanalizaciju;
- c) biti opremljeni sa sanitarnim čvorom sa odgovarajućim brojem lavabo i toaleta. Lavabo moraju biti sa sistemom vodosnabdijevanja na nožni pogon ili foto ćelija, te snabdjeveni sa sredstvima za pranje ruku i ubrusima za jednokratnu upotrebu;
- d) biti dobro osvijetljeni da bi se omogućila inspekcija ribljih proizvoda kao što je to predviđeno u čl. 27 do 31.;

- e) kada se koriste za izlaganje i skladištenje ribljih proizvoda biti korišteni samo u tu svrhu;
 - f) biti redovno čišćene nakon svake prodaje kao i velike korpe (sanduci), koji uz to moraju biti i isprani, i sa unutrašnje i sa spoljne strane, pitkom ili čistom morskom vodom, a kada je potrebno i dezinfikovani;
 - g) na istaknutom mjestu imati izložen znak o zabrani upotrebe jela i pića, te konzumiranja cigareta;
 - h) u sve svrhe koristiti pitku ili čistu morsku vodu pod pritiskom i u odgovarajućim količinama. Izuzetno se može koristiti tehnološka voda za proizvodnju pare, gašenje požara i hlađenje rashladnih uređaja, s tim da se obezbijedi da su cijevi za tu svrhu instalisane tako da se ne mogu koristiti u druge svrhe i da nema mogućnosti kontaminacije proizvoda. Cijevi za tehnološku vodu moraju se jasno razlikovati od onih za pitku ili čistu morsku vodu;
 - i) posebne vodootporne i nekorozivne spremnike za riblje proizvode neprikladne za ljudsku prehranu.
2. Aukcijske tržnice (burze) i veletržnice u kojima se proizvodi iz stava 1. ovoga člana uskladištavaju, moraju imati dovoljno velike komore za njihovo uskladištenje na temperaturi od 0°C do +4°C.
3. Aukcijske tržnice (burze) i veletržnice moraju imati prostoriju opremljenu za potrebe inspekcije.

IX - POSEBNI VETERINARSKO-ZDRAVSTVENI USLOVI KOJE MORAJU ISPUNJAVATI VOZILA ZA AMBULANTNU PRODAJU PROIZVODA ULOVA I AKVAKULTURE TE PROIZVODA PROIZVEDENIH OD NJIH

Član 21.

1. Ambulantna prodaja obavlja se u posebno izolovanom dijelu vozila.
2. Vozilo iz stava 1. ovoga člana mora biti pogodno za pranje, čišćenje i dezinfekciju.
3. Vozilo iz stava 1. ovoga člana mora imati:
- a) rashladnu vitrinu koja održava propisanu temperaturu proizvoda, s prozirnom stijenkom okrenutom prema kupcu, a po potrebi i dovoljnu količinu leda;
 - b) dovoljnu količinu vode za održavanje higijene pribora i osoblja;
 - c) uređaj za ozračivanje (aeraciju) vode, ako se prodaje živa riba;
 - d) poseban ispušt s donje strane i spremnik za skupljanje otpadnih voda.

X - VETERINARSKO-ZDRAVSTVENI USLOVI KOJE MORAJU ISPUNJAVATI BRODOVI FABRIKE I RIBARSKI BRODOVI

Član 22.

1. Brodovi fabrike i ribarski brodovi su dužni:
- a) imati izdvojen prihvatni prostor za prihvat riba u obliku bazena ili boksova, dovoljno velikih da se svaki sljedeći ulov može odvojiti od prethodnog;
 - b) imati obezbjeđen sistem prenosa iz prihvatnog u radni dio;
 - c) imati radne prostore dovoljne veličine za pripremu i preradu proizvoda, te zamrzavanje/brzo zamrzavanje;
 - d) imati skladišni prostor za gotove proizvode, dovoljno prostran i konstruisan tako da se lako čisti,

- e) obezbijediti mjesto za skladištenje ambalaže, odvojeno od prostorija za pripremu i preradu proizvoda;
- f) imati hermetički zatvorene spremnike za odlaganje konfiskata;
- g) imati opremu koja pod pritiskom snadbijeva pitkom vodom ili čistom morskom vodom;
- h) imati hidrauličke instalacije, raspoređene i zaštićene na način koji onemogućava kontaminaciju proizvoda isticanjem ulja;
- i) obezbijediti uređenje i opremljenost prostora, kao i opreme i alata koji se upotrebljava pri radu, u skladu s uslovima propisanim čl. 13. i 14.

2. Brodovi fabrike na kojima se proizvodi iz člana 1. zamrzavaju, su dužni imati:

- a) rashladne uređaje dovoljne snage da brzo postižu niske temperature, tako da temperatura u centru proizvoda udovoljava zahtjevima ove odluke;
- b) rashladne uređaje dovoljne snage da održavaju ribu i proizvode od ribe u skladišnim komorama na temperaturi koja udovoljava zahtjevima ove odluke;
- c) skladišne komore opremljene sistemima za bilježenje temperature, postavljenim na vidnom i odgovarajućem mjestu;
- d) komoru za prihvrat ulovljene ribe, ledomat, te komoru za prihvrat leda.

Član 23.

- 1. Ulov na brodu mora biti zaštićen od djelovanja sunčevih zraka.
- 2. Ako se proizvodi ulova i akvakulture ispiru, voda koja se upotrebljava mora biti pitka ili čista morska voda, radi sprečavanja kontaminacije.
- 3. Ribarska plovila kraća od 15 m:
 - a) su dužna obezbijediti led u za tu namjenu prilagođenom spremniku;
 - b) su dužna uskladištiti ulov u posebni, odgovarajući prostor;
 - c) ne smiju s ulovom ostati na moru duže od osam časova.

Član 24.

- 1. Proizvodi ulova i akvakulture se nakon ulova na ribarskom plovilu:
 - a) odmah šokiraju;
 - b) nakon šokiranja obavlja se sortiranje, stavljanje u kašete i poleđivanje;
 - c) poleđeni proizvodi se u kašetama stavljaju u komoru za uskladištenje na temperaturi od 0°C do +4°C, gdje ostaju do istovara.
- 2. Ako se na ribarskim brodovima obavlja evisceracija te odsijecanje škrga, peraja ili drugih dijelova, pribor koji se koristi mora biti izrađen od materijala otpornog na koroziju, te uvijek čist.
- 3. Oprema za istovar proizvoda mora biti izrađena od materijala koji se lako čisti i dezinfikuje.
- 4. Tokom istovara mora se izbjeći kontaminacija, te obezbijediti:

- a) da se istovar obavlja brzo;
- b) da se proizvodi bez odlaganja uskladište na odgovarajući temperaturni režim;
- c) da se ne dopusti upotreba opreme i pribora ili takvo rukovanje koje može prouzrokovati nepotrebno oštećenje jestivih dijelova, odnosno proizvoda.

XI - PAKOVANJE I OZNAČAVANJE POŠILJAKA

Član 25.

1. Pakovanje se mora obavljati u higijenskim uslovima, radi sprečavanja kontaminacije proizvoda.
2. Materijal koji se koristi za pakovanje:
 - a) ne smije biti takav da mijenja organoleptička svojstva proizvoda;
 - b) ne smije na proizvode prenositi supstance štetne po ljudsko zdravlje;
 - c) mora biti dovoljno čvrst da spreči oštećenje proizvoda;
 - d) prije upotrebe mora biti uskladišten u posebnoj prostoriji i zaštićen od prašine i kontaminacije.
3. Iz popratne dokumentacije i oznaka na pakovanju mora biti vidljivo iz kojeg objekta pošiljka potiče.

XII - SKLADIŠTENJE I TRANSPORT

Član 26.

1. Proizvodi se prilikom skladištenja moraju uskladištiti na propisanim temperaturama, i to:
 - a) svježi ili odmrznuti proizvodi te kuvani i ohlađeni rakovi i školjke: od 0°C do +4°C;
 - b) zamrznuti proizvodi, osim ribe zamrznute u salamuri i namijenjene konzervisanju: do -18°C;
 - c) prerađeni proizvodi: na temperaturama navedenim u proizvođačkoj specifikaciji;
 - d) sušeni proizvodi: od 0°C do +15°C, u prostorijama u kojima je obezbjeđeno pojačano provjetranje.
2. Proizvodi se ne smiju skladištiti i prevoziti s drugim proizvodima koji bi ih mogli kontaminisati ili uticati na promjenu njihovih organoleptičkih svojstava, ukoliko nisu zapakovani na takav način da mogu obezbijediti zadovoljavajuću zaštitu.
3. Vozila u kojima se obavlja transport proizvoda moraju biti posebno prilagođena, opremljena uređajem koji obezbjeđuje održavanje propisane temperature tokom transporta, sa stranicama koje se mogu lako čistiti, prati i dezinfikovati. Unutrašnja površina transportnog sredstva mora biti takva da ne može štetno djelovati na riblje proizvode. Ukoliko se koristi led za rashlađivanje proizvoda važno je obezbijediti odvod vode nastao topljenjem leda ugradnjom posebnog ispusta s donje strane i spremnikom za skupljanje otpadnih voda, da bi se izbjegla kontaminacija.
4. Prije svakog transporta vozilo se mora temeljito očistiti, oprati i dezinfikovati.
5. Otpadne vode iz vozila ne smiju direktno isticati u okolinu.
6. Riblji proizvodi ne mogu biti transportovani u vozilima ili spremnicima koji nisu čisti ili prethodno dezinfikovani.

7. Transportni uslovi za transport ribe koja se plasira na tržište u živom stanju moraju biti takvi da omogućavaju najprikladnije uslove za njihovo održavanje na životu.

XIII - UVOZ

Član 27.

1. Uslovi uvoza u Bosnu i Hercegovinu iz objekata koji se bave proizvodnjom i preradom proizvoda iz člana 1. propisani su čl. 24. do 26. Zakona o veterinarstvu Bosne i Hercegovine.
2. Prilikom uvoza ili provoza pošiljki riba i ribljih proizvoda, svaka pošiljka mora biti praćena propisanim međunarodnim veterinarskim sertifikatom kojim se garantuje zdravstvena ispravnost pošiljke, ako međunarodnim ugovorom nije drugačije određeno. Detaljni uslovi izdavanja sertifikata su propisani u Odluci o veterinarskom sertifikatu o zdravstvenom stanju životinja i pošiljaka životinjskog porijekla u unutrašnjem i međunarodnom prometu ("Službeni glasnik BiH", broj 33/03).
3. U slučaju uvoza u Bosnu i Hercegovinu ikre i živih riba, radi daljeg uzgoja, mora se obaviti karantena.

XIV - ZDRAVSTVENA KONTROLA I PRAĆENJE USLOVA PROIZVODNJE

Član 28.

Proizvodi iz člana 1. koji se stavljaju u promet, u pogledu organoleptičkih svojstava, moraju udovoljavati uslovima propisanim Pravilnikom o načinu obavljanja veterinarsko-zdravstvenog pregleda i kontrole životinja prije klanja i proizvoda životinjskog porijekla. ("Službeni list SFRJ", broj 68/89) koji je na snazi u Federaciji Bosne i Hercegovine, Republici Srpskoj i Brčko Distriktu do donošenja Odluke o načinu obavljanja veterinarsko-sanitarnog pregleda i kontrole životinja prije klanja i proizvoda životinjskog porijekla na nivou Bosne i Hercegovine.

Član 29.

Kontrola na parazite proizvoda iz člana 1. koji se stavljaju u promet obavlja se u skladu s odredbama člana 17.

Član 30.

1. Prije stavljanja u promet riba i proizvoda od riba mora se provesti ispitivanje na:
 - a) TVB-N (Total Volatile Basic Nitrogen - ukupni isparivi bazni nitrogen);
 - b) TMA-N (Trimethylamine Nitrogen);
 - c) Histamin.
2. U slučaju ispitivanja na histamin iz stava 1. tačke c) ovoga člana, od svake proizvodne serije ribe ili proizvoda od riba uzima se devet uzoraka.
3. Srednja vrijednost količine histamina u pretraženih devet uzoraka ne smije biti veća od 100 ppm. Samo dva od pretraženih devet uzoraka mogu sadržavati histamin u količini od 100 do 200 ppm, ali nijedan uzorak ne smije sadržavati više od 200 ppm histamina.
4. Limiti iz stava 3. ovoga člana isključivo se primjenjuju na porodice: Scombridae (skuša) i Clupeidae (sardine), osim ako su ribe iz navedenih porodica podvrgnute postupku enzimatskog zrenja u salamuri u kojem slučaju mogu imati viši nivo histamina, ali ne dvostruko veću od vrijednosti propisanih u stavu 3. ovoga člana.
5. Ispitivanja moraju biti provedena u skladu sa pouzdanim naučno priznatim metodama.

Član 31.

1. Proizvodi ulova i akvakulture koji se stavljaju u promet ne smiju u svojim jestivim dijelovima sadržavati zagađivače koji su prisutni u vodenoj okolini, kao što su teški metali i organohlorne supstance, u količinama većim od maksimalno dozvoljenih.
2. Način sistemskog praćenja zagađivača iz stava 1. ovog člana u vodenoj okolini, ribama i ribljim proizvodima propisan je Odlukom o praćenju rezidua određenih supstanci u živim životinjama i proizvodima životinjskog porijekla.

Član 32.

Mikrobiološki standardi za proizvode iz člana 1. koji se stavljaju u promet, moraju udovoljavati standardima propisanim Pravilnikom o uslovima u pogledu mikrobiološke ispravnosti kojima moraju udovoljavati živežne namirnice u prometu ("Službeni list SFRJ", broj 45/83).

XV - ZAVRŠNE ODREDBE

Član 33.

Fizička i pravna lica koja obavljaju djelatnosti za koje su veterinarsko-zdravstveni uslovi propisani ovom odlukom na dan njegovog stupanja na snagu, moraju uskladiti svoje poslovanje s njenim odredbama do 31. decembra 2004. godine.

Član 34.

Ova odluka stupa na snagu danom donošenja, a objaviće se u "Službenom glasniku BiH", i u službenim glasilima entiteta i Brčko Distrikta Bosne i Hercegovine.

MVTEO broj 07-02-2379/04
23. februara 2004. godine
Sarajevo

Ministar
Dragan Doko, s. r.