

- 15) акутна алергија - 15 дана,
- 16) акутни напад жучних и бубрежних каменаца - 15 дана,
- 17) акутна упала жучне кесе (Cholecystitis acuta) - 30 дана,
- 18) астенија (Asthenia) - за вријеме трајања.

Члан 3.

(1) Добровољни давалац који је привремено искључен од давања крви последије истека временског периода на који се искључење односи може дати крв ако испуњава опште услове за давање крви у складу са законом.

(2) Временски рок на који је добровољни давалац искључен од давања крви доказује се клиничким прегледом, налазом и мишљењем доктора медицине.

Члан 4.

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

Број: 1/04-020-33-09
30. новембра 2009. године
Бања Лука

Министар,
Др Ранко Шкрбић, с.р.

2143

На основу члана 26. став 2. и члана 63. став 1. тачка в) Закона о храни ("Службени гласник Републике Српске", број 49/09) и члана 82. став 2. Закона о републичкој управи ("Службени гласник Републике Српске", бр. 118/08 и 11/09), министар пољопривреде, шумарства и водопривреде доноси

ПРАВИЛНИК

О САДРЖАЈУ И СПРОВОЂЕЊУ ОПШТИХ И СПЕЦИФИЧНИХ УСЛОВА ХИГИЈЕНЕ ХРАНЕ

І - ОСНОВНЕ ОДРЕДБЕ

Члан 1.

Овим правилником прописују се општи услови хигијене хране који се односе на привредне субјекте који послују са храном (у даљем тексту: привредни субјекти) и специфични услови хигијене које морају испуњавати млинови за прераду житарица на електрични погон, погони за производњу пекарских производа на бази брашна, погони за производњу освјежавајућих безалкохолних пића, воћних сокова, сирупа и флашираних вода у погледу простора, опреме и стручног кадра.

Члан 2.

Овим правилником утврђују се следећа начела:

- а) главну одговорност за здравствену исправност хране сноси привредни субјекат,
- б) привредни субјекти дужни су осигурати здравствену исправност хране кроз све фазе производње, прераде и дистрибуције, почевши од примарне производње,
- в) за храну која се не може складиштити или транспортовати на собној температури, посебно замрзнуту храну за коју је важно одржати хладни ланац и
- г) спровођење процедура заснованих на принципима анализе ризика и критичних контролних тачака у процесу производње (у даљем тексту: ХАЦЦП) и обавеза примјене принципа добре хигијенске праксе у процесу производње хране или хране за животиње корисно су средство које привредним субјектима помаже спровођење прописа о хигијени хране.

Члан 3.

Појмови употребљени у овом правилнику имају следеће значење:

- а) хигијена хране подразумева мјере и услове потребне за контролу опасности и да би се обезбиједила здравствено исправна храна,

- б) контаминација је присутност или уношење непожељних супстанци у храну,

- в) прерада је свака радња која битно мијења почетни производ, укључујући загријавање, димљење, сољење, дозријевање, сушење, маринирање, екстрахирање, прешање или комбинацију ових процеса,

- г) објекат је грађевинска цјелина у којој се обавља дјелатност у било којој фази производње, прераде и прераде хране и хране за животиње,

- д) млинови за прераду житарица на електрични погон (у даљем тексту: млинови) су привредни субјекти који су регистровани и послују као привредна друштва и предузетници (у даљем тексту: произвођач млинских производа) у којима се поступком селективног уситњавања и разврставања прерађују пшеница, раж, зоб, кукуруз и друге житарице у млинске производе за људску исхрану и даљу прераду,

- ђ) погони за производњу пекарских производа на бази брашна (у даљем тексту: пекаре) су привредни субјекти који су регистровани као привредна друштва и предузетници у којима се производе основне врсте хљеба и пецива добијених од основне сировине брашна, специјалне врсте хљеба и пецива и замрзнути пекарски производи,

- е) погони за производњу освјежавајућих безалкохолних пића, воћних сокова, сирупа и флашираних вода су привредни субјекти који су регистровани и послују као привредна друштва и предузетници у којима се производе освјежавајућа безалкохолна пића, воћни сокови, сирупи и флаширане воде и

- ж) покретни или привремени простори су штандови на тржницама, покретна возила за продају, шатори, аутомати за продају, објекти који се у првом реду користе као приватни стамбени простори, али у којима се редовно припрема храна која се ставља на тржиште.

ІІ - ОПШТИ ЗАХТЈЕВИ ХИГИЈЕНЕ ЗА ПРИВРЕДНЕ СУБЈЕКТЕ У ПОСЛОВАЊУ ХРАНОМ

Члан 4.

- (1) Круг погона сачињавају земљиште, зграде и пратећи објекти који служе за потребе погона.
- (2) Путеви круга морају бити изграђени од чврстог материјала.
- (3) Круг погона мора бити ограђен одговарајућом оградом.
- (4) Распоред зграда у кругу мора бити такав да је неконтминирани дио круга концентрисан на једној страни према главном излазу готових производа и да је потпуно одвојен од контаминираних дијела круга.
- (5) У неконтминираним дијелу круга налазе се објекти и простори за производњу и уређај за снабдијевање водом.

Члан 5.

- (1) Погон мора бити прикључен на градску водоводну, канализациону и електричну мрежу.
- (2) У мјестима у којима није изграђена водоводна мрежа у погону се мора обезбиједити снабдијевање хигијенски и здравствено исправном водом из локалног водовода или из властитог бунара путем одговарајуће пумпе са мјерним инструментом.
- (3) Уколико у мјесту није изграђена канализациона мрежа, у том случају отпадне и фекалне воде морају се одводити у прописно изграђену бетонску јаму одговарајућег капацитета.

Члан 6.

- (1) Уколико се употребљава вода која није за пиће, примјерице за гашење пожара, производњу паре, хлађење и друге сличне сврхе, она мора противити посебним, правилно обиљеженим системом (цјевоводом).
- (2) Вода која није за пиће не смије се спајати са системом за воду за пиће нити отицати у такве системе.

(3) Рециклирана вода која се употребљава у преради или као састојак не смије представљати опасност од контаминације, она мора одговарати нормама воде за пиће, осим ако се надлежном тијелу докаже да квалитет воде не може утицати на здравствену исправност хране у њеном коначном облику.

(4) Лед који долази у дотицај с храном мора бити произведен и њиме се мора руковати и складиштити у условима који га штите од контаминације.

(5) Пара која се употребљава у непосредном додиру с храном не смије садржавати материје које представљају опасност за здравље или које би могле контаминирати храну.

(6) У случају да се храна у херметички затвореним контејнерима термички обрађује, мора се обезбиједити да вода која се користи за хлађење контејнера након термичке обраде не буде извор контаминације хране.

Члан 7.

У погонима се морају обезбиједити све мјере заштите на раду и противпожарне заштите прибављањем одговарајућих атеста од надлежних институција у складу са прописима који уређују ову област.

Члан 8.

(1) У просторијама погона чврсте отпадне материје, нејестиви нуспроизводи и остали отпад прикупљају се у хигијенске посуде од нерђајућег материјала са поклопцима истог квалитета.

(2) Чврсте отпадне материје, нејестиви нуспроизводи и остали отпад одлажу се у специјалне контејнере или канте с поклопцима истог квалитета, смјештене на посебно одређеном, бетонираним дијелу.

(3) Простор, хигијенске посуде, контејнери и канте редовно се празне, перу и дезинфикују и не користе се у друге сврхе.

Члан 9.

Привредни субјекти морају водити дневну евиденцију о улазу сировина и репроматеријала, обиму производње појединих производа и излазу готових производа у књижи искључиво намијењеној тој сврси.

Члан 10.

Све просторије у погону морају:

а) бити заштићене од уласка глодара и инсеката, као и од сваког утицаја околине који би могао имати штетне посљедице на хигијенску исправност производа,

б) имати одговарајућу природну и механичку вентилацију која ће осигурати да не долази до кондензације или сакупљања прашине и других штетних материја и мора бити механички онемогућен доток ваздуха из контаминираних зона у неконтаминираним зонама,

в) имати систем вентилације тако конструисан да садржи филтере и друге дијелове који морају бити лако доступни за чишћење или њихову замјену и

г) омогућити спровођење хигијене и заштиту од унакрсне контаминације између и за вријеме операција са храном, опремом, материјалима, водом, снабдијевањем ваздухом или личним и спољним изворима контаминације различитих узрочника.

Члан 11.

Просторије у којима се обавља производња морају испуњавати следеће услове:

а) подови морају бити изграђени од чврстог, нетоксичног и непрпусног материјала, који је отпоран на средства за чишћење и дезинфекцију и друге агресивне материје, да се лако чисти, да је отпоран на хабање;

б) подови не смију бити клизави и морају имати пад према сливницима, ако их има, а сливници морају бити подешени тако да не омогућавају повратак непријатних мириса из канализације (сифони);

в) зидови по цијелој површини треба да су равни, глатки, без пукотина или оштећења, свијетле боје и изграђени од чврстог материјала на начин да се на њима не ствара кондензација или скупља прашина и друге штетне материје;

г) да је плафон без пукотина и оштећења и израђен тако да се од њега не одваја материјал од којег је сачињен или којим је обложен;

д) прозори морају имати оквире од материјала који се лако одржава, да нису подложни плијеснима и буђи, да доња ивица зидног дијела оквира прозора буде нагнута према поду под углом најмање од 25°, сви прозори који се отварају морају имати заштитне мреже против уласка инсеката;

ђ) врата морају бити израђена од материјала који се лако одржава, да нису подложни плијеснима и буђи, а ако су израђена од дрвета, морају бити у дну окована лимом најмање у висини од 30 см, а прагови, ако постоје, морају бити од чврстог материјала;

е) просторије морају имати одговарајући интензитет природног и вјештачког освјетљења у складу са прописима;

ж) вјештачко освјетљење је обавезно у свим просторијама, са расвјетним тијелима постављеним тако да у случају прскања или експлозије њихови дијелови не могу доићи у производ;

з) просторије морају имати уграђене одговарајуће вентилаторе, са заштитном мрежом против уласка инсеката, ради провјетравања просторија, одвођења настале прашине, водене паре или непријатних мириса који ће онемогућити стварање кондензата по плафону и зидовима;

и) просторије морају имати прикључак топле и хладне воде на погодном мјесту, којим се обезбјеђује технолошки процес, те посебан прикључак са гуменим пријевом за прање погона после завршеног рада и

ј) уређај са топлим и хладном водом за прање руку, који треба да садржи:

1) умиваоник са посудом за течни сапун и са опремом за прање и хигијенско сушење руку,

2) држач папира или убруса за сушење руку или апарат за сушење руку,

3) посуду за употребијене папирне ручнике.

Члан 12.

(1) У склопу санитарно-хигијенских просторија треба да буду гардероба, тушеви и тоалети који морају бити одвојени претпростором од производног дијела погона, те посебно одвојени за мушкарце и за жене у случајевима када је у истој смјени радно ангажовано више од пет лица различитог пола.

(2) Сваки радник мора имати за коришћење гардеробни ормар и кључем, треба имати на располагању туш, тоалет и умиваоник са топлим и хладном водом и одговарајућим прибором наведеним у члану 11. тачка ј) овог правилника.

(3) Зидови и под просторија из става 1. овог члана морају бити обложени керамичким плочицама бијеле или свијетле боје.

(4) Опрема за прање руку са одговарајућим прибором изван тоалета мора бити постављена на погодном мјесту.

Члан 13.

(1) Привредни субјекти који послују са храном морају да обезбиједе да сви запослени буду стручно оспособљени у области хигијене хране у складу са технолошким процесом и капацитетом производње.

(2) Свако лице које ради у простору за руковање храном мора одржавати високи степен личне хигијене и мора носити прикладну и чисту радну одјећу, те (према потреби) заштитну одјећу.

(3) Ниједном лицу које болује од болести која се може пренијети храном или које је клицоноша такве болести,

као ни лицима с инфицираним озљедама, кожным инфекцијама и ранама или диарејом није допуштено руковање храном или улазак у простор у којем се рукује храном, у каквом год својству, ако постоји било каква опасност од директне или индиректне контаминације.

(4) Лица која раде у прехранбеној индустрији и која би могла лако доћи у додир с храном морају привредном субјекту у пословању с храном одмах пријавити своју болест или симптоме и, по могућности, њихове узроке.

Члан 14.

(1) Опрема за рад у производњи хране мора бити израђена од чврстог безмиришног, нетоксичног материјала отпорног на корозију који не ступа у реакцију са било којим састојком у процесу производње или средством за прање и дезинфекцију.

(2) Површина опреме мора бити глатка, без неравнина, удубљења, пукотина или било каквих оштећења и да омогућава лако и одговарајуће хигијенско одржавање.

(3) Помоћни прибор мора бити израђен од безмиришног, нетоксичног материјала отпорног на корозију тако конструисан да омогућава брзо и ефикасно чишћење.

(4) Амбалажа, повратна и неповратна, мора бити од нетоксичног материјала предвиђеног за примјену у производњи хране.

(5) Повратна амбалажа мора бити израђена од материјала отпорног на корозију без ступања у хемијске реакције са средствима за прање и дезинфекцију и конструисана тако да омогућава лако и ефикасно чишћење.

(6) Прање и дезинфекција покретне опреме, помоћног прибора и повратне амбалаже врши се у посебној просторији или простору који има обезбијеђен довод топле и хладне воде.

Члан 15.

(1) Транспортна средства која се употребљавају за транспорт хране морају се редовно чистити и одржавати у добром стању како би се храна заштитила од контаминације, те морају, према потреби, бити тако обликована и израђена да омогућавају одговарајуће чишћење и дезинфекцију.

(2) Транспортна средства не смију се употребљавати за транспорт било чега другог осим хране, уколико то може довести до контаминације.

(3) Ако се транспортна средства употребљавају и за транспорт нечега другог, осим хране или за транспорт различите хране истовремено, производи морају, према потреби, бити на одговарајући начин одвојени.

(4) Храна у облику течности, гранула или праха, која је у расутом стању, мора се транспортовати у возилима (цистернама) намијењеним искључиво за транспорт хране. Такве се цистерне морају означити тако да је видљиво да служе за транспорт хране.

(5) Уколико се транспортна средства употребљавају за транспорт било чега другог осим хране или за транспорт различите хране, она се морају детаљно очистити између појединих утовара и истовара како би се избјегла опасност од контаминације.

(6) Храна у транспортним средствима мора бити тако смјештена и заштићена да је опасност од контаминације сведена на најмању могућу мјеру.

(7) Према потреби транспортна средства која се употребљавају за транспорт хране морају бити таква да се храна у њима може одржавати на одговарајућој температури која се може пратити.

Члан 16.

(1) Материјал који се употребљава за паковање и амбалажу не смије бити извор контаминације.

(2) Материјали за паковање и амбалажу морају се складиштити на такав начин да нису изложени ризику од контаминације.

(3) Поступци паковања и амбалажирања морају се обављати тако да се избјегне контаминација производа.

(4) Материјал за паковање и амбалажирање хране који служи за виšekратну употребу мора се лако чистити и, према потреби, дезинфиковати.

Члан 17.

(1) Привредни субјекат у пословању с храном не смије прихватити сировине или састојке, осим живих животиња, или други материјал који се употребљава у преради производа за које се зна да су или се може оправдано претпоставити да су контаминирани паразитима, патогеним микроорганизмима, отровним, распаднутим или страним супстанцама у толикој мјери да, чак и кад би привредни субјекат у пословању с храном хигијенски примијенио уобичајене поступке прераде, коначни производ ипак не би био исправан за исхрану људи.

(2) Сировине и сви састојци који се складиште морају се држати у одговарајућим условима који спречавају штетне промјене и који их штите од контаминације.

(3) У свим фазама производње, прераде и дистрибуције храна мора бити заштићена од сваке контаминације која би је могла учинити неприкладном за исхрану људи, штетном за здравље или тако контаминираним да би било неразумно очекивати да се може конзумирати у таквом стању.

(4) Морају се спроводити и одговарајући поступци којима се домаћим животињама спречава приступ мјестима на којима се храна припрема, у којима се њоме рукује или се складишти.

(5) Сировине, састојци, полупрерађени производи и готови производи који могу погловати размножавању патогених микроорганизама или стварању токсина не смију се држати на температурама које би могле довести до ризика за здравље, хладан ланац се не смије прекидати, али допуштена су ограничена раздобља без контролисане температуре због практичности руковања за вријеме припреме, транспорта, складиштења, излагања и послуживања хране, под условом да то не представља ризик за здравље.

(6) Уколико се храна мора држати или послуживати на ниским температурама, мора се након задње фазе термичке обраде или задње фазе припреме, ако се не примјењује поступак термичке обраде, што је могуће прије охладити на температуру која не доводи до ризика за здравље.

(7) Одмрзавање хране треба обавити на такав начин да опасност од развоја патогених микроорганизама или стварања токсина у храни буде сведена на најмању мјеру.

(8) За вријеме одмрзавања храну треба подвргнути температурама које не доводе до ризика за здравље.

(9) Храном након одмрзавања треба руковати на такав начин да се на најмању мјеру смањи опасност од развоја патогених микроорганизама или стварања токсина.

(10) Опасне или нејестиве материје, укључујући храну за животиње, морају бити на одговарајући начин означене и складиштене у одвојене и сигурне посуде, контејнере и канте.

III - СПЕЦИФИЧНИ УСЛОВИ ХИГИЈЕНЕ КОЈЕ МОРАЈУ ИСПУЊАВАТИ МЛИНОВИ

Члан 18.

(1) Млин се не смије градити на простору који је под утицајем могућих загађивача ваздуха.

(2) При одређивању уже локације млина морају се узети у обзир правци дувања главних вјетрова, провјетреност, снабђеност енергетским изворима и инфраструктуром, хигијенски исправном питком водом, као и могућност одвођења отпадних вода и одлагања отпадних материја на еколошки прихватљив начин.

Члан 19.

(1) Произвођач млинских производа мора имати најмање једног запосленог у смјени са III или IV степеном стручне спреме пољопривредно-прехранбене, хемијско-технолошке струке или других струка, али са завршеним специјалистичким курсом из области млинарства.

(2) Послове руководиоца - организатора производње и контроле квалитета може обављати само запослени са високом стручном спремом прехрамбено-технолошког смјера и хемијског смјера.

Члан 20.

Млинови морају имати следеће просторије, односно просторе:

- а) просторија за пријем житарица,
- б) складиште за житарице,
- в) производни простор у којем је смјештена опрема за припрему и чишћење житарица,
- г) производни простор за мљење житарица, мијешање и уврећавање брашна,
- д) складиште за готове производе,
- ђ) санитарно-хигијенске просторије, укључујући и просторију за одмор запослених радника и
- е) просторија за лабораторију.

Члан 21.

(1) Просторија за пријем и складиштење житарица намијењених за прераду може бити у облику етажног складишта, силоса или коморе одговарајућег капацитета, која задовољава пријем резерви житарица за седмодневну производњу.

(2) Просторије, односно простор у коме је смјештена опрема за чишћење, масирање и мљење жита, складиштење и паковање брашна могу бити у једном или више нивоа.

(3) У просторији за припрему житарица, мљење, мљење и разврставање треба да буде инсталисана одговарајућа опрема за издвајање примјеса, влажење и одлеживање житарица и површинску обраду зрна.

(4) У просторији из става 3. овог члана може бити инсталисана и основна и помоћна опрема за уситњавање, разврставање, чишћење и транспорт међупроизвода и готових производа.

Члан 22.

(1) Лабораторија мора бити смјештена у посебном дијелу млинског објекта заштићеном од прашине и вибрација, те треба да садржи следећу опрему:

- а) сонде за ручно узимање узорака житарица из вреће и транспортног возила,
- б) Шоперова вага за одређивање запреминске (хектолитарске) масе,
- в) сито са одговарајућим отворима за одређивање садржаја примјеса у житарицама,
- г) уређај за брзо одређивање влаге житарица,
- д) аналитичка вага тачности плус-минус 0,001 грам,
- ђ) уређај за одређивање садржаја влаге, пепела и степена киселости и
- е) електрична пећ са регулатором температуре.

(2) Сва опрема у лабораторији мора бити редовно бажарена, сервисана и контролисана од стране овлашћене институције, о чему се води одговарајућа евиденција.

Члан 23.

Просторија за мијешање и уврећавање производа мора омогућавати прихват, мијешање и уврећавање млинских производа са оноликим бројем комора за смјештај брашна који одговара броју производа.

Члан 24.

(1) Складиште готових производа може бити у облику етажног магацина или силоса за испоруку производа у расутом стању.

(2) Складиште готових упакованих производа треба бити сув, мрачан, хладан и добро провјетрен простор.

(3) У складишту се не смију складиштити никакви други материјали изузев материјала за паковање.

(4) Величина складишта треба омогућити смјештај седмичне производње брашна уз правилан начин слагања врећа, који омогућава нормално провјетравање.

Члан 25.

Млинови морају имати одговарајуће технолошке цјелине:

- а) прихват и складиштење житарица,
- б) опрема за чишћење и разврставање,
- в) мљење житарица,
- г) мијешање и уврећавање брашна,
- д) складиштење и испорука готових производа и
- ђ) контрола квалитета.

Члан 26.

(1) У склопу технолошке цјелине складиштења, чишћења и разврставања житарица мора се осигурати следећа опрема за:

- а) вертикални и хоризонтални транспорт,
- б) аспирацију просторија, уређаја и система са циклонима и филтерима,
- в) одвајање грубих механичких нечистоћа,
- г) издвајање уродица,
- д) издвајање комада стакла, камена и метала и
- ђ) суво површинско чишћење (рибалице).

(2) Одговарајућа технолошка опрема може бити смјештена у једној или више етажа.

(3) Уколико се у млину прерађује пшеница, обавезна је и опрема за квашење и одлеживање пшенице.

Члан 27.

(1) У склопу технолошке цјелине мљења житарица мора постојати следећа опрема:

- а) ваљне столице у броју који одговара капацитету млина,
 - б) сита у складу са капацитетом и асортиманом производа,
 - в) силоси за складиштење брашна капацитета дводневне производње и у броју одговарајућем броју производа,
 - г) контролно сито за крајње просијавање прије паковања и
 - д) вага за одвајавање и контролу тежине готовог производа.
- (2) Дневни капацитет млина представља број тона прерађеног жита у 24 часа.

IV - СПЕЦИФИЧНИ УСЛОВИ ХИГИЈЕНЕ КОЈЕ МОРАЈУ ИСПУЊАВАТИ ПЕКАРЕ

Члан 28.

(1) Димњак кроз који се спроводе паре као резултат печења и сагорјелих гасова мора бити изведен тако да не угрожава околину изнад дозвољених граничних вриједности.

(2) Димњак пекаре не смије бити прикључен на вентилационе цијеви у објектима заједничког становања.

(3) Код издавања дозвола за рад пекара у стамбеним објектима неопходно је прибавити сагласност надлежне димњачарске организације о исправности прикључења у димне и вентилационе канале.

(4) Уколико се димњак пекаре жели прикључити на димовод у објектима заједничког становања, треба претходно извршити прорачун димњака и прије прикључивања, прибавити одобрење од надлежне димњачарске организације.

(5) Није дозвољено загријавање пећи отвореним пламеном течних горива (мазут, лож-уље и слично).

Члан 29.

(1) Пекаре морају имати најмање једног запосленог у смјени са завршеним III или IV степеном пољопривредно-

прехранбеног, хемијско-технолошког смјера или других смјерова са најмање једном годином радног искуства у директној производњи хљеба и педива или са завршеним специјалистичким курсом из области пекарства.

(2) Послове руководиоца - организатора производње и контроле квалитета може обављати само запослени са високом стручном спремом прехранбено-технолошког смјера.

(3) Пекаре морају имати најмање четири запослена радника по једној смјени, у производњи два, дистрибуцији један и у продаји један.

Члан 30.

Пекара мора имати следеће просторије:

а) просторију за складиштење брашна или силосе за брашно одговарајућег капацитета, са саобраћајницом за спољни пријем брашна, чија величина треба да омогући пријем сировина најмање за седмодневну производњу,

б) просторију за смјештај помоћних сировина и репроматеријала са садржајима који обезбјеђују очување њиховог квалитета,

в) просторију за просијавање, припрему, израду, печење и хлађење производа,

г) просторију за складиштење и паковање готових производа,

д) одвојену просторију за прање посуда, алата, амбалаже и других посуда које се користе у производњи,

ђ) просторију за смјештај амбалаже,

е) просторију, односно резервоар за смјештај горива,

ж) просторију за одлагање чврстог отпада и производа сагорјивања, уколико се користе чврста горива,

з) санитарни блок са гардеробом,

и) просторију за одмор радника и

ј) уколико се произвођач бави продајом сопствених производа, мора имати и продајни простор, који мора бити одвојен од производног дијела објекта и складишта готових производа, у складу са прописима из области трговине.

Члан 31.

(1) Просторије у којима се одвија припрема и производња, као и складиштење сировина и репроматеријала треба да буду такве величине да обезбјеђују довољно слободног простора за нормални интерни транспорт, несметан прилаз машинама и уређајима приликом рада и њиховог одржавања.

(2) У просторијама пекаре намијењеним за складиштење сировина и производа смјештај и чување врши се на полицама, палетама, одвојено према врсти и поријеклу сировина и производа.

(3) Полице на којима се врши складиштење морају бити издигнуте од пода складишта и на довољној удаљености од зидова да се омогући несметан пролаз и чишћење.

(4) Висина просторија за припрему и производњу мора бити најмање 3 m.

(5) Изузетак су постојећи објекти чије производне просторије могу имати висину мању од 2,5 m, али не мању од 2,2 m ако се исте налазе у старим градским дијеловима и заштићеним објектима који су споменици културе и чији изглед, величину и висину није могуће мијењати.

Члан 32.

(1) Просторије које служе за складиштење сировина, репроматеријала и готових производа и санитарне просторије морају бити суве и чисте, а њихова висина мора бити најмање 2,5 m, изузев у случају наведеном у члану 31. став 5. овог правилника.

(2) Складиштење брашна обавезно се врши на дрвеним палетама унакрсним слагањем.

(3) Складишта сировине и репроматеријала могу бити дислоцирана изван круга погона за производњу, али морају бити регистрована као саставни дио регистроване дјелатности за коју важе услови прописани овим правилником.

(4) Материјали који служе за прање и дезинфекцију погона морају се складиштити у посебним, другим просторијама, а никако заједно са сировинама и готовим производима или у производним просторима.

(5) У производном процесу не смије бити укрштања путева робе и материјала из примарног дијела производње и готових производа.

Члан 33.

Пекаре морају имати најмање следећу опрему:

а) сито одговарајућег капацитета,

б) машине за мијешање тијеста, са потребним посудама према капацитету и врсти производње,

в) одговарајуће ваге за вагање сировина, тијеста и готових производа,

г) сто, радну површину за обраду тијеста или одговарајуће машине за обраду тијеста и прибор,

д) пећи за печење производа са потребним мјерним инструментима,

ђ) пећ на чврста горива која мора имати ложиште ван простора у којем се врши производња,

е) дводијелни судопер са топлем водом одговарајуће величине за прање тепсија и посуда које се користе у било ком дијелу процеса производње,

ж) расхладне уређаје са одговарајућим капацитетом уколико се у производњи користе лако кварљиве намирнице,

з) одговарајућу опрему за прање гајби и

и) намјенску амбалажу за паковање пекарских производа.

V - СПЕЦИФИЧНИ УСЛОВИ ХИГИЈЕНЕ КОЈЕ МОРАЈУ ИСПУЊАВАТИ ПОГОНИ ЗА ПРОИЗВОДЊУ ОСВЈЕЖАВАЈУЋИХ БЕЗАЛКОХОЛНИХ ПИЋА, ВОЋНИХ СОКОВА, СИРУПА И ФЛАШИРАНИХ ВОДА

Члан 34.

(1) Погони за производњу освјежавајућих безалкохолних пића, воћних сокова, сирупа и флашираних вода морају имати следеће:

а) просторију за складиштење сировина и репроматеријала са одговарајућим садржајима који обезбјеђују очување њиховог квалитета,

б) просторију за обраду воде, ако је технологијом предвиђено и ако није затворени систем обраде воде,

в) просторију за припрему полупроизвода и готових производа,

г) производну просторију у којој је инсталисана опрема за пуњење и паковање, те производњу ПЕТ боца (ако производња постоји),

д) просторију за складиштење готових производа,

ђ) просторију за прање посуда, алата, амбалаже и других посуда које се користе у производњи,

е) лабораторију,

ж) санитарно-хигијенске просторије,

з) просторију за одмор радника,

и) канцеларије и

ј) уколико се произвођач бави продајом сопствених производа, треба имати и продајни простор, који мора бити одвојен од производног дијела објекта и складишта готових производа, у складу са прописима из области трговине.

(2) Просторија за складиштење сировина и репроматеријала и просторија за складиштење готових производа могу бити изван погона за производњу, али се морају регистровати као саставни дио привредног друштва и за њих важе услови прописани овим правилником.

Члан 35.

(1) Просторија за складиштење сировина и репроматеријала намијењена је складиштењу шећера, воћних база, воћних концентрата, емулзија, аромата, боца, амбалажних материјала и других материјала потребних у производњи производа у количини довољној за несметано обављање производње.

(2) У просторији за складиштење сировина и репроматеријала не могу се складиштити средства за чишћење и дезинфекцију опреме и просторија.

(3) Шећер се може складиштити у силосима, палета-врећама, јутаним или папирним врећама, а уколико је шећер у папирним и јутаним врећама, мора се складиштити на палетама слагањем врећа унакрсно.

Члан 36.

За материјале који захтијевају посебне температурне режиме складиштења мора се осигурати одговарајући климатизовани простор у којем ће се материјали складиштити, а величина простора треба да осигура складиштење репроматеријала најмање за једномјесечну производњу.

Члан 37.

Просторија за припрему воде служи за смјештај опреме за хемијску и физичку припрему воде, са резервоаром за припремљену воду, а уколико се обрада воде врши у затвореном систему, онда се ова опрема може смјестити у просторију за пуњење.

Члан 38.

(1) Просторија за припрему и пуњење готових производа састоји се од:

а) простора за припрему полупроизвода, готовог шећерног сирупа, воћног сока, сирупа, те сирупа за освежавајућа безалкохолна пића, односно готових производа,

б) простора у којем су смјештене технолошке линије за пуњење и паковање готових производа и

в) простора за производњу боца у којој је смјештена машина, односно дувалка за производњу ПЕТ боца, ако постоји таква опрема и ако је простор за производњу и складиштење готових производа изузетно простран, опрема за производњу ПЕТ боца се може смјестити и у ове просторије.

(2) Простори из става 1. т. а) и б) овог члана морају бити физички одвојени од просторија за складиштење сировина, репроматеријала и готових производа.

Члан 39.

(1) Просторија за складиштење готових производа намијењена је за складиштење готових производа и она мора бити физички одвојена од производње, са посебним вратима за утовар готових производа на транспортна средства.

(2) У простору за складиштење готових производа може се смјестити опрема за производњу и транспорт ПЕТ боца и он се може користити за складиштење ПЕТ боца које се купују.

(3) Просторија за складиштење сировина и репроматеријала, као и просторија за складиштење готових производа могу бити унутар једне просторије, уколико величина просторије то дозвољава, са најмање 2 m слободним простором између ових цјелина, с тим да се испоштује правилу неукрштања путева готових производа и сировина.

(4) Сваки простор мора имати врата за истовар и утовар, односно манипулацију робом.

Члан 40.

(1) Лабораторија, ако постоји, мора бити у засебном простору, искључиво намијењеном за контролу квалитета.

(2) Лабораторија мора имати одговарајући број и величину просторија и уређаја у зависности од врсте и обима контроле коју спроводи, тако да се осигура посебна

просторија за обављање физичко-хемијских анализа, а посебно за микробиолошке анализе.

Члан 41.

У склопу енергетских постројења произвођач освежавајућих безалкохолних пића, воћних сокова, сирупа и флашираних вода треба обезбиједити снабдијевање и дистрибуцију водене паре, топле воде и компримираног ваздуха.

Члан 42.

(1) Просторије у кругу погона за производњу освежавајућих безалкохолних пића, воћних сокова, сирупа и флашираних вода могу се користити само у сврху за коју су намијењене.

(2) У просторији за складиштење сировина и репроматеријала и просторији за складиштење готових производа не смију се налазити материјали који се не користе у производном процесу.

(3) Просторије у којима се обавља производња, као и просторија за складиштење сировина и репроматеријала треба да буду такве величине да осигуравају довољно слободног простора за нормални интерни транспорт, неметан прилаз машинама и уређајима приликом рада и одржавања истих.

(4) Висина просторија за припрему и производњу мора бити најмање 2,8 m.

Члан 43.

За припрему воде потребно је осигурати:

а) опрему за физичку и хемијску обраду воде (деферијацију, декарбонизацију и друге поступке који се примјењују),

б) одговарајуће филтере за филтрирање воде и

в) резервоар за припремљену или обрађену воду.

Члан 44.

За припрему шећерног сирупа за освежавајућа безалкохолна пића или припрему воћног сока или сирупа као готовог производа потребно је обезбиједити опрему која осигурава топлу припрему шећерног раствора, као и филтер за шећерни сируп и бистре воћне сокове и најмање два резервоара / посуде са поклопцима за припрему готовог сирупа за освежавајућа безалкохолна пића, воћне сокове или сирупе.

Члан 45.

(1) За производњу газираних безалкохолних пића и флашираних вода потребно је осигурати опрему за континуирано газирање производа, као и резервоар или боце за угљен-диоксид (CO₂).

(2) Услови које мора испуњавати складиште боца са CO₂ и опрема за складиштење CO₂ у резервоарима морају бити у складу са прописима који уређују ову област.

Члан 46.

(1) Технолошка линија за пуњење готових производа у ПЕТ боце (повратне и неповратне боце) треба да се састоји од машина и уређаја који осигуравају аутоматско или полуаутоматско: прање или испирање боца, пуњење и затварање боца, етикетирање, стављање датума производње и рока трајања, те збирно паковање које се може обављати и ручно.

(2) Није дозвољено пунити готов производ у повратне ПЕТ боце уколико се не ради о тврдом - повратним ПЕТ боцама.

(3) Ако се готови производи пакују у картонску или флексибилну амбалажу, машина за пуњење мора имати секцију за стерилизацију унутрашње стране картонске или флексибилне амбалаже, као и уређај за стављање датума производње и рока трајања.

(4) У линији пуњења готових производа потребно је да се налази опрема за пастеризацију готових производа ако је готови производ произведен без конзерванса.

(5) Прање повратних стаклених и тврдых ПЕТ боца треба вршити на машинама или уређајима који осигуравају све фазе прања (намакање, прање, испирање) топлим поступком у раствору одговарајућих детерџената.

Члан 47.

У склопу технолошке опреме потребно је осигурати опрему или могућност прања и санитације технолошке опреме и цјевовода који долазе у додир са сировинама, полупроизводима и готовим производима.

Члан 48.

Боце које се купују, а служе за пуњење готових производа морају се складиштити до момента употребе у затвореном простору - просторије за складиштење сировина, репроматеријала или готових производа и бити заштићене на одговарајући начин од контаминације.

Члан 49.

Свака амбалажа која се користи за паковање освјежавајућих безалкохолних пића, воћних сокова, сирупа и флашираних вода мора бити опремљена затварачима који су тако дизајнирани да се избјегне свака могућност кривотворења или контаминације.

Члан 50.

(1) У процесу производње освјежавајућих безалкохолних пића, воћних сокова, сирупа и флашираних вода произвођач мора имати у сталном радном односу најмање по једног запосленог по смјени, и то: високе, више или средње стручне спреме прехранбено-технолошког смјера, хемијског смјера или средње стручне спреме медицинског смјера - лабораторијски техничар.

(2) Послове руководиоца - организатора производње и контроле квалитета може обављати само запослени са високом стручном спремом прехранбено-технолошког и хемијског смјера.

VI - УСЛОВИ ХИГИЈЕНЕ ЗА ПОКРЕТНЕ ИЛИ ПРИВРЕМЕНЕ ОБЈЕКТЕ

Члан 51.

(1) Покретни или привремени објекти морају бити тако смјештени, изграђени, чишћени и одржавани да се спријечи опасност од контаминације, посебно путем животиња или штетних организама.

(2) Према потреби, треба посебно обезбиједити следеће:

а) на располагању мора бити одговарајући простор за одржавање личне хигијене (укључујући простор за хигијенско прање и сушење руку, хигијенске санитарне чворове и просторе за пресвлачење),

б) површине које долазе у додицај с храном морају бити у добром стању и морају се лако чистити и, према потреби, дезинфиковати, исте морају бити од глатког материјала отпорног на хабање и корозију, осим ако привредни субјекти у пословању с храном могу доказати надлежном тијелу да су други употребљени материјали примјерени,

в) мора се обезбиједити одговарајућа могућност чишћења и дезинфекције радног прибора и опреме,

г) уколико се у склопу пословања с храном обавља и чишћење хране, мора се обезбиједити могућност обављања наведеног посла на хигијенски начин,

д) адекватно снабдијевање топлим и хладном водом за пиће,

ђ) на располагању морају бити одговарајући простори за хигијенско складиштење и одлагање опасних или нејестивих материја и отпада (било текућег или чврстог),

е) на располагању мора бити одговарајућа опрема за одржавање и прање температурних услова прикладних за храну и

ж) храна мора бити смјештена тако да се избјегне опасност од контаминације.

VII - ПРЕЛАЗНЕ И ЗАВРШНЕ ОДРЕДБЕ

Члан 52.

Привредни субјекти који послују са храном обавезни су ускладити своје пословање са одредбама овог правилника у року од једне године од дана ступања на снагу овог правилника.

Члан 53.

Ступањем на снагу овог правилника престају да се примјењују Правилник о техничким условима при изградњи и реконструкцији пекара ("Службени лист ФНРЈ", бр. 42/60 и 24/63) и Правилник о техничко-технолошким условима при изградњи и реконструкцији млинова ("Службени лист ФНРЈ", број 42/60).

Члан 54.

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

Број: 01-33-17524/09
24. новембра 2009. године
Бања Лука

Министар,
Др Радивоје Братић, с.р.

2144

На основу члана 12. став 6. и члана 47. став 2. тачка г) Закона о репродуктивном материјалу шумског дрвећа ("Службени гласник Републике Српске", број 60/09) и члана 82. став 2. Закона о републичкој управи ("Службени гласник Републике Српске", бр. 118/08 и 11/09), министар пољопривреде, шумарства и водопривреде доноси

ПРАВИЛНИК

О РЕГИСТРУ СОРТИ ШУМСКОГ БИЉА

Члан 1.

Овим правилником прописују се успостављање и садржај Регистра сорти шумског биља (у даљем тексту: Регистар сорти), поступак уписа у Регистар сорти, поступак признавања новостворених сорти и испитивање сорти.

Члан 2.

Сортни (тестирани) репродуктивни материјал шумског дрвећа је репродуктивни материјал који је произведен у сјеменским састојинама, сјеменским плантажама, од родитељских стабала, клонова или клонских смјеша, чија супериорност мора бити доказана у упоредним тестовима у складу са прописима из области признавања сорти шумског биља или је процијењена на основу генетске оцјене дијелова полазног материјала.

Члан 3.

(1) Министарство пољопривреде, шумарства и водопривреде (у даљем тексту: Министарство) успоставља и води Регистар сорти.

(2) Регистар сорти из става 1. овог члана садржи податке о:

- а) биљној врсти којој сорта припада,
- б) називу сорте,
- в) синониму назива сорте,
- г) власнику сорте,
- д) овлашћеном заступнику,
- ђ) одржаваоцу сорте,
- е) години уписа у Регистар сорти шумског биља,
- ж) датуму брисања из Регистра сорти шумског биља и
- з) друге податке.

Члан 4.

(1) Поступак уписа признатих сорти у Регистар покреће се на основу захтјева који подноси власник, односно његов овлашћени заступник (у даљем тексту: подносилац захтјева) Министарству.