

INSTRUKCIJU KOJOM SE UTVRĐUJU OPŠTI POSEBNI HIGIJENSKI ZAHTJEVI I ORGANIZACIJA SLUŽBENE KONTROLE ZA PROIZVODE I OBJEKTE KOJI SE ODOBRAVAJU ZA IZVOZ MLIJEKA I PROIZVODA OD MLIJEKA NA TRŽIŠTE EVROPSKE UNIJE

POGLAVLJE I: PREDMET I PODRUČJE PRIMJENE

Ovom Instrukcijom se utvrđuju opšti i posebni zahtjevi higijene i organizacije službene kontrole u postupku utvrđivanja ispunjenosti veterinarsko-zdravstvenih uslova u objektima koji se odobravaju za izvoz mlijeka i proizvoda od mlijeka na tržište Evropske unije.

Subjekat u poslovanju s hranom, koji prikuplja sirovo mlijeko i proizvodi mlijeko i proizvode od mlijeka namijenjene za izvoz na tržište Evropske unije, pored važećih propisa u BiH, mora da ispunjava i zahtjeve propisane ovom Instrukcijom.

POGLAVLJE II: ZDRAVSTVENI USLOVI ZA PROIZVODNJU SIROVOG MLIJEKA

1. Sirovo mlijeko mora da potiče od životinja:
 - a) koje ne pokazuju bilo kakve simptome zaraznih bolesti prenosivih na ljude putem mlijeka;
 - b) koje su dobrog opšteg zdravstvenog stanja, bez znakova bolesti koja može da dovede do kontaminacije mlijeka, i naročito, koje ne boluju od infekcija genitalnog trakta sa iscjedkom, enteritisa sa dijarejom i povišenom temperaturom ili upale vimena;
 - c) koje nemaju ranu na vimenu koja bi mogla uticati na mlijeko;
 - d) koje nisu primale bilo kakve neodobrene supstance ili proizvode i nisu utvrđeni ostaci rezidua i drugih štetnih materija u većoj količini od maksimalno dozvoljenih tokom provođenja Plana kontrole rezidua;
 - e) kod kojih se, kada su primale odobrene supstance ili proizvode, poštovao period karence propisan za ove proizvode ili supstance.
2. Što se tiče bruceloze, sirovo mlijeko mora da potiče od:
 - a) krava i bivolica koje pripadaju stadu koje je službeno slobodno od bruceloze;
 - b) ovaca i koza koje pripadaju stadu, koje je službeno slobodno ili slobodno od bruceloze;
 - c) ženki drugih vrsta, kod vrsta osjetljivih na brucelozu, koje pripadaju stadima koja se redovno kontrolišu na ovu bolest, prema planu kontrole koju je odobrio Ured za veterinarstvo ili nadležni organ entiteta.
3. Što se tiče tuberkuloze, sirovo mlijeko mora da potiče od:
 - a) krava ili bivolica koje pripadaju stadu koje je službeno slobodno od tuberkuloze, ili
 - b) ženki drugih vrsta, osjetljivih na tuberkulozu, koje pripadaju stadu koje se redovno kontrolišu na ovu bolest prema planu kontrole koju je odobrio Ured za veterinarstvo ili nadležni organ entiteta;
 - c) ako se drage vrste životinja, koje su prijemčive na tuberkulozu, drže zajedno sa kravama, takve životinje moraju da budu pregledane i testirane na tuberkulozu.
4. Sirovo mlijeko životinja koje ne zadovoljavaju uslove iz tač. 2. i 3. može se koristiti uz odobrenje Federalnog ministarstva poljoprivrede, vodoprivrede i šumarstva:
 - a) od krava ili bivolica koje ne reaguju pozitivno na test na tuberkulozu ili brucelozu, niti pokazuju simptome ovih bolesti, poslije odgovarajuće termičke obrade, tako daje test na fosfatazu negativan;
 - b) od ovaca i koza koje ne reaguju pozitivno na test na brucelozu, ili koje su cijepljene protiv bruceloze u okviru odobrenog programa za iskorjenjivanje bruceloze i koje ne pokazuju simptome ove bolesti za proizvodnju sira sa periodom zrenja od najmanje dva mjeseca, ili da se podvrgava takvom stepenu toplotne obrade, tako daje test na fosfatazu negativan;
 - c) od ženki dragih vrsta koje ne reaguju pozitivno na test na tuberkulozu ili brucelozu, niti pokazuju simptome ovih bolesti, ali pripadaju stadu gdje je tokom provođenja monitoringa otkrivena bruceloza ili tuberkuloza, ukoliko je tretirano tako da se obezbjedi higijenska ispravnost.
5. Sirovo mlijeko od bilo koje životinje koja ne ispunjava uslove propisane u tač. od 1. do 4. a posebno, od bilo koje životinje koja pozitivno reagirala na testove za tuberkulozu ili brucelozu ne smije se koristiti za prehranu ljudi.
6. Izolacija životinja koje su zaražene, ili se sumnja da su zaražene, jednom od bolesti iz tač. 2. ili 3. mora da bude efikasna da bi se izbjegli negativni uticaji na mlijeko dragih životinja.

POGLAVLJE III: HIGIJENA NA IMANJIMA ZA PROIZVODNJU MLIJEKA

Odjeljak A. Uslovi za prostorije i opremu

1. Oprema za mužu i prostorije gdje se rukuje sa mlijekom, ih se mlijeko skladišti ih hladi, moraju da budu tako izgrađene i uređene, da se smanji rizik od kontaminacije mlijeka.

2. Prostorije za skladištenje mlijeka moraju biti:
 - zaštićene od insekata,
 - odvojene na odgovarajući način od prostorija gdje su smještene životinje,
 - imati odgovarajuću opremu za hlađenje, i
 - gdje je to potrebno, da su zadovoljeni uslovi definisani u Odjeljku B. ovog poglavlja.
3. Površine opreme koja dolazi u kontakt sa mlijekom (pribor, posude, tankovi/cisterne za mužu, sakupljanje ili transport), moraju biti izrađene od glatkih materijala koji nisu toksični, koji se lako pera i dezinfikuju i da se mogu održavati u dobrom higijenskom stanju.
4. Nakon upotrebe, površine iz tačke 3. ovog odjeljka moraju se očistiti i, kada je to potrebno, dezinfikovati poslije svakog transporta ih poslije serije transporta ako je vremenski period između istovara i sljedećeg utovara veoma kratak, ali u svim slučajevima barem jednom dnevno, posude i tankovi/cisterne, upotrijebljeni za transport sirovog mlijeka, moraju se očistiti i dezinfikovati prije ponovne upotrebe.

Odjeljak B. Higijena tokom muže, sakupljanja i transporta

1. Muža mora da se provodi na higijenski način:
 - a) prije početka muže, sise, vime i okolni dijelovi tijela životinje moraju biti čisti;
 - b) osoba koja obavlja mužu mora organoleptički pregledati mlijeko, mužnjom prvih mlazeva mlijeka od svake životinje, na crnu podlogu ih nekom drugom metodom kojom se postižu slični rezultati, kako ne bi mlijeko u kojem su vidljive promjene bilo upotrijebljeno za prehranu ljudi;
 - c) mlijeko od životinja koje pokazuju kliničku sliku bolesti vimena, ne smije se upotrebljavati za prehranu ljudi, izuzev na način i u skladu sa instrukcijama nadležnog veterinara;
 - d) životinje podvrgnute liječenju moraju biti posebno evidentirane i njihova muža mora biti vremenski ili prostorno odvojena od zdravih životinja;
 - e) da kupke ili sredstva za tretman vimena sa baktericidnim djelovanjem, mogu da se upotrijebe samo ukoliko su odobreni u skladu sa važećim propisima;
 - f) muža kolostruma mora biti odvojena, kolostrum se ne smije miješati sa sirovim mlijekom.
2. Odmah nakon muže, mlijeko mora da se čuva na čistom mjestu, izgrađenom i opremljenom tako da se izbjegne kontaminacija.
 - a) Mlijeko se mora odmah ohladiti najviše do 8°C u slučaju dnevnog sakupljanja, ili najviše do 6°C ukoliko sakupljanje nije dnevno;
 - b) Kolostrum mora da se skladišti odvojeno i mora se odmah ohladiti do 8°C u slučaju dnevnog sakupljanja, ih najviše do 6°C ukoliko sakupljanje nije dnevno.
3. Vozilo za transport (cisterna) za sirovo mlijeko koje je upotrebljivo za prehranu ljudi, mora imati oznaku: "SIROVO MLIJEKO". Tokom transporta mora se održavati hladni lanac i, prilikom prijema u objekt određišta, temperatura mlijeka ne smije da bude viša od 10°C.
4. Subjekt u poslovanju s hranom ne mora ispuniti zahtjeve za temperatura definisane u tačkama 2. i 3. ovog odjeljka ako mlijeko zadovoljava kriterije predviđene u Poglavlju IV ove Instrukcije, i ukoliko je:
 - a) mlijeko obrađeno u roku od dva sata od muže, ih
 - b) je iz tehnoloških razloga, vezanih za proizvodnju proizvoda od mlijeka, potrebna viša temperatura i ako je to odobrio nadležni veterinarski inspektor.

Odjeljak C. Higijena radnika

1. Lica koja muzu i/ih rukuju sirovim mlijekom moraju da nose odgovarajuću čistu zaštitnu odjeću.
2. Lica koja muzu moraju da održavaju visok stepen vlastite higijene, uključujući i pranje šaka i podlaktica.
3. U blizini mjesta muže mora da postoji odgovarajuća prostorija i oprema za pranje ruku.

POGLAVLJE IV: KRITERIJUMI ZA SIROVO MLIJEKO I KOLOSTRUM

1. Na mjestu proizvodnje, mora se ispitati reprezentativan broj nasumice uzetih uzoraka sirovog mlijeka sakupljenog na farmi, kako bi se ustanovilo da li sirovo mlijeko ispunjava kriterije iz tač. 2. i 3. ovog Poglavlja i sa drugim važećim kriterijima koji se odnose na kolostrum. Ispitivanja se mogu izvesti od strane, ili u ime:
 - a) subjekta u poslovanju hranom koji proizvodi mlijeko;
 - b) subjekta u poslovanju hranom koji sakuplja ili obrađuje/prerađuje mlijeko;
 - c) grupe subjekata u poslovanju hranom, ili
 - d) u okviru kontrole koja se provodi na nivou Federacije ili BiH.
2. Subjekti koji se bave hranom moraju da iniciraju procedure da bi obezbijedili da sirovo mlijeko zadovoljava sljedeće kriterije:
 - za sirovo kravlje mlijeko:
Ukupan broj mikroorganizama na 30°C (u 1 ml) < 100 000 (*)

Broj somatskih ćelija (u 1 ml) < 400 000 (**) (*) Geometrijska sredina u toku dvomjesečnog perioda, sa najmanje dva uzorka mjesečno. Za obračun geometrijske sredine uvijek se uzimaju rezultati analiza u posljednja dva mjeseca.

(**) Geometrijska sredina u toku tromjesečnog perioda, sa najmanje jednim uzorkom mjesečno, ukoliko, nadležni organ ne odredi neku drugu metodologiju s obzirom na sezonska odstupanja u količinama proizvodnje. Izračunavanje se vrši uvijek na temelju analiza u posljednja tri mjeseca.

- za sirovo mlijeko od dragih vrsta životinja: Ukupan broj mikroorganizama na 30°C (u 1 ml) < 1 500 000 (*)

(*) Geometrijska sredina u toku dvomjesečnog perioda, sa najmanje dva uzorka mjesečno. Za obračun geometrijske sredine uvijek se uzimaju rezultati analiza u posljednja dva mjeseca.

Ukoliko je sirovo mlijeko drage vrste životinja, osim kravljeg, namijenjeno za izradu proizvoda od sirovog mlijeka, procesom koji ne uključuje toplotnu obradu, subjekt u poslovanju s hranom mora da poduzme korake da bi obezbijedio da upotrijebljeno mlijeko zadovoljava sljedeće kriterije:

Ukupan broj mikroorganizama na 30°C (u 1 ml) < 500 000 (*)

(*) Geometrijska sredina u toku dvomjesečnog perioda, sa najmanje dva uzorka mjesečno. Za obračun geometrijske sredine uvijek se uzimaju rezultati analiza u posljednja dva mjeseca.

3. Ne isključujući kontrolu prema Programu praćenja rezidua kod životinja i proizvoda životinjskog porijekla, subjekti koji se bave hranom moraju da imaju procedure kojima se obezbjeđuje da se sirovo mlijeko ne stavi u promet, ukoliko sadrži rezidue antibiotika u količini koja prelazi nivoe utvrđene u Programu praćenja rezidua, odnosno Planu uzimanja uzoraka mlijeka za ispitivanje rezidua.
4. Kada sirovo mlijeko ne ispunjava uslove iz tač. 2. ili 3. ovog Poglavlja, subjekt u poslovanju s hranom mora dainformiše nadležnog veterinarskog inspektora i da preduzme korektivne mjere.

POGLAVLJE V: ZAHTJEVI KOJI SE ODOSE NA PROIZVODE OD MLIJEKA

Odjeljak A. Zahtjevi za temperaturu sirovog mlijeka

1. Subjekt u poslovanju s hranom mora da obezbijedi da nakon prijema u objekat za preradu mlijeka, mlijeko bude brzo ohlađeno na temperatura do 6°C i da se održava na toj temperaturi do prerade.
2. Subjekt u poslovanju s hranom, može držati/skladištiti mlijeko na višoj temperaturi ukoliko:
 - a) prerada mlijeka počne odmah poslije muže, ili u roku od najviše četiri sata od prijema u objekat za preradu, ili
 - b) nadležni organ odobri višu temperaturu iz tehnoloških razloga kada je u pitanju proizvodnja određenih proizvoda od mlijeka.

Odjeljak B. Zahtjevi za toplotnu obradu

Kada se sirovo mlijeko i proizvodi od mlijeka podvrgavaju toplotnoj obradi, subjekat u poslovanju s hranom mora da obezbijedi da proizvodi koje stavlja u promet u hermetički zatvorenim posudama/kontejnerima ispune sljedeće zahtjeve:

1. Svaki proces koji se koristi za toplomnu obradu sirovog proizvoda ili dalju toplotnu obradu prethodno toplotno obrađenog proizvoda, mora da obezbijedi da se:
 - a) u svakom dijelu obrađenog proizvoda postigne određena temperatura i na određeni vremenski period, i
 - b) spriječi kontaminacija proizvoda u toku procesa.
2. Da bi obezbijedio, da primijenjeni proces toplotne obrade ispunjava željene ciljeve, subjekt u poslovanju s hranom treba da primjenjuje procese koji su u suglasnosti sa međunarodno priznatim standardima (npr. pasterizacija, ultra visoke temperature ili sterilizacija), a posebno je obavezan da redovno provjerava:
 - temperaturu, vrijeme i pritisak tokom toplotne obrade,
 - hermetičnost posuda/ambalaže,
 - mikrobiološku sliku proizvoda, i
 - rad automatskih uređaja.

Primijenjeni procesi toplotne obrade moraju da ispune sljedeće zahtjeve:

- a) Pasterizacija se postiže postupkom koji obuhvata:
 - visoku temperaturu, kratko vrijeme (najmanje 72°C tokom 15 sekundi),
 - nisku temperaturu, duže vrijeme (najmanje 63°C tokom 30 minuta), ili
 - bilo koju dragu kombinaciju uslova za odnos vrijeme - temperatura, da bi se postigao isti efekat, tako da proizvod, gdje je primjenljivo, ima negativnu reakciju na test alkalne fosfataze odmah nakon takvog postupka. (Smatra se da test alkalne fosfataze daje negativan rezultat ako izmjerena aktivnost u kravljem mlijeku nije veća od 350mm.).
- b) Ultra visoka temperatura (UHT) postiže se postupkom:
 - koji obezbjeđuje kontinuirani protok toplote na visokoj temperaturi tokom kratkog perioda vremena (temperatura ne niža od 135°C u kombinaciji sa odgovarajućim vremenom trajanja),

- tako da se onemogući rast mikroorganizama ili spora u obrađenom proizvodu, kada se drži u hermetički zatvorenom kontejneru/ pakovanju na sobnoj temperaturi, i
- dovoljnim da obezbijedi da proizvod u hermetički zatvorenom kontejneru/pakovanju ostane mikrobiološki stabilan nakon inkubacionog perioda od 15 dana na 30°C ih sedam dana na 55°C, ili nakon primjene bilo kog metoda koji pokazuje da je primijenjen odgovarajući postupak toplotne obrade.
3. Kada razmatra da li da podvrgne sirovo mlijeko toplotnoj obradi, subjekt u poslovanju s hranom mora da:
- a) uvede i održava procedure razvijene u skladu sa principima analize opasnosti i kritičnih kontrolnih tačaka (HACCP), i
 - b) da se uskladi sa zahtjevima koje nadležni organ može da traži u vezi primjene principa HACCP, prilikom odobravanja objekta ili tokom inspekcijanskog nadzora.

Odjeljak C. Kriteriji za sirovo kravlje mlijeko

1. Subjekt u poslovanju s hranom, koji izrađuju proizvode od mlijeka, mora da uvede procedure, koje će obezbijediti da neposredno prije toplotne obrade:
 - a) sirovo kravlje mlijeko, koje se koristi za izradu proizvoda od mlijeka, ima ukupan broj bakterija na 30°C - manji od 300 000 u 1 ml, i
 - b) prethodno obrađeno kravlje mlijeko, koje će se koristiti za izradu proizvoda od mlijeka, ima ukupan broj bakterija na 30°C - manji od 100 000 u 1 ml.
2. Kada mlijeko ne zadovoljava kriterije deftnisane u tački 1. ovog Odjeljka, subjekt u poslovanju s hranom mora da informiše nadležnog veterinarskog inspektora i preduzme korektivne mjere.

POGLAVLJE VI: PAKIRANJE

Hermetičko zatvaranje pojedinačnih pakovanja mora se provesti odmah poslije punjenja u objektu gdje je izvršena posljednja toplotna obrada proizvoda od mlijeka, korištenjem uređaja za zatvaranje, čime se sprječava kontaminacija.

Sistem za zatvaranje mora da bude takav da poshje otvaranja, ostaje jasan trag i lako provjerljiv dokaz otvaranja.

Materijali za pakiranje mlijeka i mliječnih proizvoda moraju biti takvi da ne uzrokuju neprihvatljive promjene u sastavu mlijeka i mliječnih proizvoda (Uredba Komisije EU br. 10/2011.).

POGLAVLJE VII: OZNAKA

1. Pored zahtjeva opštih propisa o etiketiranju/deklarisanju proizvoda, obilježavanje mora jasno da pokazuje:
 - a) za sirovo mlijeko namijenjeno za prehranu ljudi, natpis - "SIROVO MLIJEKO";
 - b) za proizvode proizvedene sa sirovim mlijekom, čiji proizvodni proces ne uključuje toplomu obradu ili fizičku ih hemijsku obradu, natpis - "NAPRAVLJENO SA SIROVIM MLIJEKOM";
2. Zahtjevi iz tačke 1. primjenjuju se na proizvode namijenjene maloprodaji.

POGLAVLJE VIII: IDENTIFIKACIONA OZNAKA

Kod ambalaže/boca za višekratnu upotrebu, identifikaciona oznaka može da označava ISO oznaku zemlje isporučioaca i veterinarski (izvozni) kontrolni broj pod kojim je objekat odobren.

POGLAVLJE IX: PRIJELAZNE I ZAVRŠNE ODREDBE

Prilozi I i II su sastavni dijelovi ove Instrukcije. Ova Instrukcija stupa na snagu narednog dana od dana objave u "Službenim novinama Federacije BiH".

Broj 06-24/1-30-1/14

24. januara 2014. godine, Sarajevo

Ministar **Jerko Ivanković - Lijanović**, s. r.

PRIOLOG I Obaveze subjekta u poslovanju hranom

Pored opštih i posebnih uslova utvrđenih u poglavljima od II do VIII ove Instrukcije, subjekt u poslovanju s hranom mora da uvede, dokumentuje i primjenjuje:

1. Procedure za postupak utvrđivanja i praćenja farmi u odnosu na parametre kvaliteta sirovog mlijeka i da na osnovu rezultata ispitivanja sirovog mlijeka redovno ažurira listu farmi koje isporučuju sirovo mlijeko EU kvaliteta.
2. Procedure za način organizacije i odgovornosti za odvojeno sakupljanje i odvojeni transport sirovog mlijeka EU kvaliteta, kao i način vođenja prateće dokumentacije.
3. Proceduru za prijem mlijeka u kojoj su utvrđeni kriteriji u skladu sa kriterijima iz poglavlja IV ove Instrukcije, koji se primjenjuju za sirovo mlijeko koje ispunjava standarde EU i koje će biti upotrijebljeno za izradu proizvoda od mlijeka namijenjenih za izvoz u EU.
4. Sistem upravljanja i mjera utvrđenih u jednom objedinjenom dokumentu (Plan kvaliteta), ili su sastavni dio internih procedura, zasnovanih na principima HACCP i dobre higijenske prakse, kako bi se obezbijedilo, da se nabavka, rukovanje i prerada sirovina i proizvoda obavlja na način da se ispune zahtjevi iz poglavlja V ove Instrukcije i mikrobiološki kriteriji bezbjednosti hrane i higijene procesa koji se primjenjuju na proizvode od mlijeka iz Uredbe EC 2073/2005, tokom roka upotrebe proizvoda pod propisanim uslovima distribucije, skladištenja i upotrebe.
5. Standardi za vodu za piće, moraju biti navedeni u dokumentima HACCP i biti obuhvaćeni ispitivanjima, metodama i prikazanim rezultatima u izvještajima o ispitivanju od strane akreditovanih i ovlaštenih laboratorija (Direktiva EC 98/83).
6. Dokumenta i zapise koji prate pošiljke sirovog mlijeka (npr. "dostavnica"), sa jasnom identifikacijom porijekla i količina mlijeka koje ispunjava standarde EU, tako da se spriječi mogućnost zamjene ili miješanja sirovog mlijeka kvaliteta EU, sa mlijekom koje ne ispunjava standarde EU.
7. Procedure za proizvode namijenjene za izvoz u EU, koje uključuju: potpuno razdvajanje farmi sa kojih se isporučuje sirovo mlijeko, korištenje posebnih transportnih sredstava (vozila-cisterne), odvojen prijem i skladištenje sirovog i pasterizovanog mlijeka za EU, sistem razdvajanja linija ili proizvodnih partija EU proizvoda dobivenih od sirovog mlijeka EU kvaliteta, uključujući i skladištenje i isporuku proizvoda.
8. Sistem identifikacije i sljedivosti (npr. preko šifre proizvoda), od farme do isporuke, da je proizvod urađen za tržište EU.
9. Procedure za vođenje zapisa o svim podacima i proračunima, koji se odnose na sirovo mlijeko koje ispunjava standarde EU i/ih izradu proizvoda od mlijeka namijenjenih za tržište EU.
10. Procedure za vođenje zapisa o svim podacima i informacijama koje dobije od nadležnog organa, a odnose se na zahtjeve propisa i standarda EU u oblasti higijene i službene kontrole proizvodnje sirovog mlijeka i izrade proizvoda od mlijeka za tržište EU, uključujući i zahtjeve za uzorkovanje, laboratorijska ispitivanja, utvrđivanje održivosti proizvoda, deklarisanje proizvoda, sertifikaciju proizvoda, kao i podatke o provedenim internim i elsternim obukama.
11. Sistem razdvajanja EU kvaliteta od ostalog mlijeka i proizvoda od mlijeka, primjenom odvajanja u prostora (posebne linije) ili u vremenu (prvo se završi proizvodnja EU proizvoda, a zatim, na istoj liniji, nastavlja druga proizvodnja).
12. Procedure za jasno planiranje uzorkovanja sirovog mlijeka (broj uzoraka i frekvencija uzorkovanja) u skladu sa zahtjevima utvrđenim u poglavlju IV ove Instrukcije (Prilog III, odjeljak IX, poglavlje I, točka III Uredbe EC br. 853/2004) i rezultate uzorkovanja proizvoda od mlijeka u skladu sa (Prilog I Uredbe 2073/2005).
13. Eksterna ispitivanja uzoraka mlijeka i proizvoda od mlijeka u laboratorijima čiji obim akreditacije obuhvata ispitivanja u skladu sa parametrima i metodama utvrđenim u Prilogu I Uredbe 2073/2005.
14. Procedure da svi podaci o proizvodnji i samokontroli subjekta budu jasni i provjerljivi i da na zahtjev, budu dostupni veterinarskom inspektoru.
15. Procedure i postupke ispitivanja, kada je to potrebno, za određivanje održivosti, odnosno validaciju usklađenosti mikrobioloških i drugih kriterija tokom roka upotrebe proizvoda deklarisanog na etiketi proizvoda, u skladu sa Prilogom II Uredbe EC 2073/2005 uključuje:
 - specifikacije fizičkih i hemijskih osobina proizvoda kao što su: pH vrijednost, aw (aktivnost vode), sadržaj soli, koncentracije konzervansa,
 - način prerade, pakovanja i skladištenja, koji utiču na mogućnost kontaminacije i predviđeni rok upotrebe.

U toku inspekcijskog postupka utvrđivanja ispunjenosti veterinarsko-zdravstvenih uslova za izvoz proizvoda od mlijeka u EU i u toku službenih kontrola, subjekat je u obavezi da upozna i stavi na raspolaganje nadležnom veterinarskom inspektoru dokumentaciju koja se odnosi na odobravanje objekta.

PRILOG II Obaveze veterinarskog inspektora

U toku inspekcijskog postupka utvrđivanja ispunjenosti veterinarsko-zdravstvenih uslova za izvoz proizvoda od mlijeka u EU, nadležni inspektor je u obavezi da provjeri i potvrdi/odobri:

- da je cjelokupan sistem snabdijevanja sirovim mlijekom i proces izrade proizvoda od mlijeka za tržište EU dokumentovan,
- da je obezbijeđeno potpuno razdvajanje EU sirovog mlijeka i EU proizvoda u toku procesa proizvodnje od farme do isporuke gotovih proizvoda na tržište EU,
- da je obezbijeđena primjena odgovarajućih standarda i kriterija EU, utvrđenih u zahtjevima Uredbe EC 852/2004, Uredbe EC 853/2004 i Uredbe EC 2073/2005, kao i odgovarajućih propisa u BiH,
- da postoji i da se primjenjuje sistem upravljanja bezbjednosti razvijen na principima dobre higijenske i dobre proizvođačke prakse, odnosno na principima HACCP, kao i da su svi zahtjevi i procedure, koji se primjenjuju na sirovo mlijeko i proizvode namijenjene za izvoz u EU, sastavni dio dokumenata internog sistema bezbjednosti hrane/proizvoda subjekta, ili jednog objedinjenog dokumenta (Plan kvaliteta), čiji sadržaj uključuje sve procedure, postupke, kriterije i mjere koje se odnose na opšte i posebne uslove proizvodnje, sistem kontrole za sirovo mlijeko i proizvode od mlijeka koji su namijenjeni za izvoz u EU,
- da je obezbijeđena primjena procedura za planiranje sistema samokontrole sirovog mlijeka i proizvoda od mlijeka, uključujući uslove higijene u primarnoj proizvodnji, transportu i prijemu sirovog mlijeka, kao i uslova u proizvodnji i Skladištenju proizvoda od mlijeka,
- da se u praksi primjenjuju procedure i planovi sistema bezbjednosti proizvoda, odnosno planovi uzorkovanja i, kada je to potrebno, poduzimanja korektivnih mjera u skladu sa definisanim kriterijima i dobrom praksom,
- da se za eksterna laboratorijska ispitivanja koriste akreditovane laboratorije i metode u skladu sa zahtjevima iz Priloga I Uredbe 2073/2005,
- da se primjenjuje procedura i dokumentovani postupci za određivanje održivosti, uključujući i dokaze o validaciji roka upotrebe proizvoda deklarisanog na etiketi proizvoda.

Veterinarski inspektor da bi potpisao veterinarski certifikat od subjekta za poslovanje s hranom mora dobiti na uvid:

- ažuriranu listu farmi koje su odobrene za proizvodnju mlijeka EU kvalitete;
- posljednja izvješća o analizi sirovog mlijeka na ukupan broj mikroorganizama i somatskih ćelija (geometrijska sredina);
- evidencije o termičkoj obradi mlijeka (otprintane liste praćenja temperature tokom 24 sata za posljednjih 7 dana);
- dokumente koji prate proizvod kroz proizvodni proces (dijagram toka).