

**FEDERALNO MINISTARSTVO POLJOPRIVREDE, VODOPRIVREDE I
ŠUMARSTVA**

Na temelju članka 77. stavak 3. Zakona o veterinarstvu ("Službene novine Federacije BiH", broj 46/00), federalni ministar poljoprivrede, vodoprivrede i šumarstva donosi

**PRAVILNIK
O MIKROBIOLOŠKIM KRITERIJIMA HRANE
ŽIVOTINJSKOG PODRIJETLA**

Područje primjene

Članak 1.

- 1) Ovim se Pravilnikom utvrđuju mikrobiološki kriteriji za određene mikroorganizme te pravila kojih se subjekti u poslovanju s hranom (u daljnjem tekstu: SPH) moraju pridržavati pri provedbi općih i posebnih zahtjeva koji se odnose na higijenu radi zaštite javnog zdravlja ljudi, monitoring program sustavnog praćenja rezidua i drugih po ljudsko zdravlje škodljivih zagađivača, u proizvodima životinjskog podrijetla koji su namijenjeni ishrani ljudi (u daljnjem tekstu: hrana). Službeni veterinar mjerodavan za provedbu inspekcije kontrolira sukladnost pravila i kriterija određenih ovim Pravilnikom sukladno posebnim propisima o veterinarsko-zdravstvenom pregledu i kontroli koji se provode radi verifikacije postupanja sukladno odredbama propisa o hrani i hrani za životinje, te propisa o zdravlju i zaštiti životinja ne dovodeći u pitanje pravo veterinarske inspekcije na daljnje uzorkovanje i ispitivanje u svrhu dokazivanja nazočnosti i određivanja broja drugih mikroorganizama, njihovih toksina ili metabolita i to u smislu verifikacije procesa ili za hranu za koju postoji sumnja da nije prikladna za uporabu ili u kontekstu analize rizika.
- 2) Ovaj se Pravilnik primjenjuje ne dovodeći u pitanje odredbe posebnih propisa za kontrolu mikroorganizama, a posebno zdravstvene zahtjeve za hranu i vodu.

Pojmovnik

Članak 2.

Za potrebe ovoga Pravilnika primjenjuju se sljedeći pojmovi:

- (a) *"mikroorganizmi"* su bakterije, virusi, kvasci, plijesni, alge, protozoarni paraziti, helminti te njihovi toksini i metaboliti;
- (b) *"mikrobiološki kriterij"* je kriterij koji utvrđuje prihvatljivost jednog proizvoda, serije proizvoda ili procesa, na temelju izočnosti, nazočnosti ili broja mikroorganizama i/ili količine njihovih toksina/metabolita po jedinici mase, volumena, površine ili serije;
- (c) *"kriterij sigurnosti hrane"* je kriterij kojim se utvrđuje prihvatljivost jednog proizvoda ili serije proizvoda i primjenjuje se na proizvode stavljene na tržište;
- (d) *"kriterij higijene procesa"* je kriterij koji označava prihvatljivo funkcioniranje proizvodnog procesa. Ovaj se kriterij ne odnosi na proizvode stavljene na tržište. On postavlja indikativnu vrijednost kontaminacije iznad koje su potrebite korektivne mjere kako bi se održala higijena procesa sukladno odredbama propisa o hrani;
- (e) *"serija"* je grupa ili skup proizvoda koji se mogu identificirati i koji su dobiveni određenim proizvodnim procesom pod određenim gotovo identičnim okolnostima te koji su proizvedeni na određenom mjestu unutar jednog definiranog proizvodnog razdoblja;
- (f) *"rok trajanja"* je ili rok koji odgovara roku koji prethodi "najbolje uporabiti do" ili "najbolje uporabiti do kraja" kao što je propisano Pravilnikom o općem deklariranju ili označavanju upakirane hrane ("Službeni glasnik BiH", broj 77/08);
- (g) *"gotova hrana"* je hrana koju je proizvođač ili prerađivač namijenio prehrani ljudi bez potrebe kuhanja ili neke druge obrade kojom bi se mikroorganizmi uklonili ili smanjili na prihvatljivu razinu;
- (h) *"hrana za dojenčad"* je hrana posebno namijenjena za djecu do 12 mjeseci, kako je određeno posebnim propisom o početnoj i prijelaznoj hrani za dojenčad;
- (i) *"hrana za posebne medicinske namjene"* je dijetetska hrana za posebne medicinske namjene sukladno posebnom propisu o dijetetskoj hrani za posebne medicinske namjene;
- (j) *"uzorak"* je sastavljen od jedne ili nekoliko elementarnih jedinica, ili dijela tvari odabranih različitim načinima iz populacije ili iz značajne količine tvari, a namijenjen je za dobivanje podataka o određenom obilježju proučavane populacije ili tvari te za dobivanje osnove za donošenje odluke o toj populaciji ili tvari, ili o procesu u kojem je proizveden;
- (k) *"reprezentativni uzorak"* je uzorak koji održava obilježja serije iz koje je uzet, a osobito u slučaju kod nasumičnog uzorka kod kojeg svaka od elementarnih jedinica i/ili dijelova serije ima istu vjerojatnost odabira u uzorak;
- (l) *"sukladnost s mikrobiološkim kriterijima"* je dobivanje zadovoljavajućih ili prihvatljivih rezultata sukladno kriterijima navedenim u Privitku I. ovoga Pravilnika kod ispitivanja, u odnosu na navedene

"Službene novine FBiH", broj 80/12, 101/12

kriterije uzimanjem uzoraka, provedbom ispitivanja te primjenom korektivnih mjera sukladno odredbama propisa o hrani i zahtjevima mjerodavnog tijela za provedbu inspekcije;

- (m) "*Službeni veterinar*" je veterinar koji vrši kontrolu i nadzor u SPH. U objektima za unutarnji promet to je ovlašćeni veterinar, a u izvoznim objektima veterinarski inspektor.

Opći zahtjevi

Članak 3.

- 1) SPH moraju osigurati sukladnost hrane s odgovarajućim mikrobiološkim kriterijima navedenim u Privitku I. ovoga Pravilnika. U tom cilju, SPH moraju u svakoj fazi proizvodnje, prerade i distribucije, uključujući maloprodaju, poduzimati mjere, kao dio svojih postupaka temeljenih na načelima sustava analize opasnosti i kritičnih kontrolnih točaka (u daljnjem tekstu: HACCP), zajedno s provedbom dobre higijenske prakse kako bi osigurali:
 - (a) da se opskrba, rukovanje i obrada sirovina i hrane pod njihovom kontrolom provodi na način koji zadovoljava kriterije higijene procesa;
 - (b) udovoljavanje kriterijima sigurnosti hrane sve do isteka roka trajanja, pod odgovarajućim uvjetima distribuiranja, skladištenja i uporabe.
- 2) Ako je potrebno, SPH, odgovorni za proizvodnju hrane, mogu provoditi istraživanja sukladno Privitku II. ovoga Pravilnika kako bi utvrdili sukladnost s kriterijima do isteka roka trajanja proizvoda. To se posebice odnosi na gotovu hranu koja pogoduje rastu i razvitku bakterija *Listeria monocytogenes*, koja predstavlja opasnost za zdravlje ljudi. Subjekti u poslovanju s hranom mogu surađivati u provedbi navedenih istraživanja.

Ispitivanje prema mikrobiološkim kriterijima

Članak 4.

- 1) SPH moraju osigurati provedbu odgovarajućih ispitivanja prema mikrobiološkim kriterijima navedenim u Privitku I. ovoga Pravilnika, tijekom validacije ili verifikacije ispravne provedbe postupaka temeljenih na načelima sustava HACCP-a i dobre higijenske prakse.
- 2) SPH moraju odrediti odgovarajuću učestalost uzimanja uzoraka, osim u slučajevima za koje je određena učestalost uzimanja uzoraka sukladno Privitku I. ovoga Pravilnika i u tim slučajevima ta učestalost mora biti najmanje kako je određeno u navedenom Privitku. SPH donose odluku o učestalosti uzimanja uzoraka u okviru njihovih postupaka temeljenih na načelima sustava HACCP-a i dobre higijenske prakse uzimajući u obzir upute za uporabu hrane.
- 3) Učestalost uzimanja uzoraka može se prilagoditi vrsti i opsegu poslovanja s hranom, pod uvjetom da ne utječe na sigurnost hrane.

Specifična pravila za ispitivanje i uzimanje uzoraka

Članak 5.

- 1) Ispitne metode te planovi i metode uzimanja uzoraka navedeni u Privitku I. ovoga Pravilnika primjenjuju se kao referentne metode.
- 2) Uzorci se uzimaju s proizvodnih površina i opreme koja se koristi za proizvodnju, kada je takvo uzimanje uzoraka potrebno kako bi se utvrdilo da su kriteriji zadovoljeni, koristeći međunarodnu normu ISO 18593 ili odgovarajuću BAS normu kao referentnu metodu, i to:
 - SPH koji proizvode gotovu hranu, a koja može predstavljati opasnost za zdravlje ljudi zbog nazočnosti bakterije *Listeria monocytogenes*, moraju kao dio svog plana uzimanja uzoraka, uzimati uzorke s proizvodnih površina i opreme na provjeru nazočnosti bakterije *Listeria monocytogenes*.
 - SPH koji proizvode dehidriranu hranu za dojenčad ili dehidriranu hranu za specijalne medicinske namjene, namijenjene djeci mlađoj od 6 mjeseci, koja predstavlja opasnost za zdravlje zbog nazočnosti bakterije *Enterobacter sakazakii*, moraju kao dio svog plana uzimanja uzoraka, uzimati uzorke s proizvodnih površina i opreme na provjeru nazočnosti Enterobacteriaceae.
- 3) Broj elementarnih jedinica uzoraka u okviru plana uzimanja uzoraka navedenog u Privitku I. ovoga Pravilnika može se smanjiti, ukoliko SPH može na temelju vođene dokumentacije dokazati da ima djelotvorne postupke temeljene na načelima sustava HACCP -a.
- 4) Ukoliko je cilj ispitivanja specifična procjena prihvatljivosti određene serije hrane ili određenog procesa, planovi uzimanja uzoraka navedeni u Privitku I. ovoga Pravilnika moraju se poštivati kao minimum.
- 5) SPH mogu koristiti i druge postupke uzimanja uzoraka i ispitivanja, ukoliko mjerodavnom tijelu i/ili tijelima mjerodavnim za provedbu inspekcije¹ dokažu da ti postupci daju najmanje jednaka jamstva. Ti postupci mogu uključivati uzimanje uzoraka s drugih odgovarajućih mjesta te uporabu analize trenda.

"Službene novine FBiH", broj 80/12, 101/12

- 6) Ispitivanje u odnosu na alternativne mikroorganizme i s njima povezane granične vrijednosti te ispitivanje u odnosu na neke druge elemente analize koji nisu mikrobiološki, dopušteno je samo za kriterije higijene procesa.
- 7) Uporaba alternativnih ispitnih metoda može se primijeniti ako su te metode validirane u odnosu na referentnu metodu iz Privitka I. ovoga Pravilnika i ukoliko se koristi metoda koju je potvrdila treća strana sukladno protokolu navedenim u normi BAS/ISO 16140 ili nekim drugim međunarodno prihvaćenim sličnim postupkom. 8) Ukoliko SPH žele koristiti ispitne metode osim onih validiranih i potvrđenih iz stavka 7. ovoga članka, te se metode moraju validirati prema međunarodno prihvaćenim protokolima, a njihovu uporabu mora odobriti mjerodavno tijelo.

Zahtjevi za označavanje

Članak 6.

- 1) Kada su ispunjeni zahtjevi koji se odnose na nazočnost bakterija roda Salmonella u mljevenom mesu, mesnim pripravcima i mesnim proizvodima podrijetlom od svih životinjskih vrsta navedenih u Privtku I. ovoga Pravilnika, namijenjenim za uporabu nakon termičke obrade proizvođač mora jasno označiti serije tih proizvoda stavljene na tržište kako bi obavijestio potrošače o potrebi odgovarajuće termičke obrade prije konzumiranja.
- 2) Zahtjevi za označavanje iz stavka 1. ovoga članka ne odnose se na mljeveno meso, mesne pripravke i mesne proizvode od mesa peradi.

Nezadovoljavajući rezultati

Članak 7.

- 1) Kada rezultati ispitivanja u odnosu na kriterije navedene u Privtku I. ovoga Pravilnika ne zadovoljavaju, SPH moraju poduzeti mjere navedene u stavcima 3. do 6. ovoga članka, zajedno s drugim korektivnim mjerama utvrđenim u njihovim postupcima temeljenim na načelima sustava HACCP-a te druge mjere potrebite za zaštitu zdravlja potrošača.
- 2) Iznimno od stavka 1. ovoga članka SPH moraju poduzeti mjere za utvrđivanje uzroka nezadovoljavajućih rezultata kako bi se spriječilo ponovno pojavljivanje mikrobiološke neispravnosti. Te mjere mogu uključivati izmjene postupaka temeljenih na načelima sustava HACCP-a ili drugih korišćenih mjera za kontrolu higijene hrane.
- 3) Kada rezultati ispitivanja ne odgovaraju kriterijima iz Privitka I. ovoga Pravilnika, proizvod ili serija hrane povlače se ili opozivaju sukladno članku 27. Zakona o hrani ("Službeni glasnik BiH", broj 50/04). Proizvodi stavljeni na tržište koji još nisu u maloprodaji i koji ne zadovoljavaju kriterije sigurnosti hrane, mogu biti podvrgnuti daljnjoj obradi postupcima kojima se uklanja predmetna opasnost. Postupke obrade mogu provoditi samo SPH koji nisu na razini maloprodaje.
- 4) SPH mogu seriju iz stavka 3. ovoga članka uporabiti u svrhu različitu od prvobitne, pod uvjetom da takva uporaba ne predstavlja rizik za zdravlje ljudi ili životinja te pod uvjetom da je uporaba sukladna postupcima temeljenim na načelima sustava HACCP-a i dobre higijenske prakse i odobrena od strane mjerodavnog tijela ili drugih tijela mjerodavnih za provedbu inspekcije.
- 5) Serija strojno otkošenog mesa (SOM) s nezadovoljavajućim rezultatima u odnosu na kriterij bakterija roda Salmonella, može se uporabiti u lancu prehrane samo za proizvodnju termički obrađenih mesnih proizvoda u objektima koji su odobreni sukladno posebnim propisom².
- 6) U slučaju nezadovoljavajućih rezultata u odnosu na kriterije higijene procesa, poduzimaju se mjere navedene u Privtku I. ovoga Pravilnika.

Analiza trendova

Članak 8.

SPH moraju analizirati razvitak trendova rezultata ispitivanja. U slučaju razvitka trenda prema nezadovoljavajućim rezultatima, moraju poduzeti odgovarajuće mjere bez odgađanja u cilju sprječavanja pojave mikrobioloških rizika.

Prijelazne i završne odredbe

Članak 9.

Privitci I. i II. tiskani su u dodatku ovoga Pravilnika i njegov su sastavni dio.

Članak 10.

Danom stupanja na snagu ovoga Pravilnika, prestaju važiti odredbe Pravilnika o uvjetima u pogledu mikrobiološke ispravnosti kojima moraju odgovarati životne namirnice u prometu ("Službeni list SFRJ", br. 45/83 i 43/89) u dijelu koji se odnose na proizvode životinjskog podrijetla i Pravilnika o metodama obavljanja mikrobioloških analiza i superanaliza živežnih namirnica ("Službeni list SFRJ", broj:25/80)

"Službene novine FBiH", broj 80/12, 101/12

Članak 11.

Ovaj Pravilnik stupa na snagu narednog dana od dana objave u "Službenim novinama Federacije BiH".
SPH su dužni usuglasiti vlastite planove kontrole sa propisanim kriterijima do 1. siječnja 2013. godine.

Broj 10-02/1-1654-1/12

11. rujna 2012. godine Sarajevo

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