

MINISTARSTVO POLJOPRIVREDE, ŠUMARSTVA I VODNOGA GOSPODARSTVA

2948

Na temelju članka 56. stavka 1. podstavka prvog Zakona o hrani (»Narodne novine«, broj, 46/2007), ministar poljoprivrede, šumarstva i vodnoga gospodarstva, donosi

PRAVILNIK O HIGIJENI HRANE

Poglavlje I.

OPĆE ODREDBE

Područje primjene

Članak 1.

- 1) Ovim se Pravilnikom utvrđuju opća pravila o higijeni hrane za subjekte u poslovanju s hranom, pri čemu se posebice uzimaju u obzir sljedeća načela:
- (a) glavnu odgovornost za zdravstvenu ispravnost hrane snosi subjekt u poslovanju s hranom;
 - (b) potrebno je osigurati zdravstvenu ispravnost hrane kroz cijeli lanac prehrane, počevši od primarne proizvodnje;
 - (c) za hranu koja se ne može sigurno čuvati na sobnoj temperaturi, posebice zamrznutu hranu, važno je održavati hladni lanac;
 - (d) opća provedba postupaka koji se temelje na načelima sustava analize opasnosti i kritičnih kontrolnih točaka (u daljnjem tekstu: HACCP), zajedno s primjenom dobre higijenske prakse, treba povećati odgovornost subjekata u poslovanju s hranom;
 - (e) vodiči za dobru praksu su korisno sredstvo koje subjektima u poslovanju s hranom na svim razinama lanca prehrane pomaže u provođenju pravila o higijeni hrane i u primjeni načela sustava HACCP;
 - (f) potrebno je utvrditi mikrobiološke kriterije i zahtjeve vezane uz praćenje temperature koji se temelje na znanstvenoj procjeni rizika;
 - (g) potrebno je osigurati da uvezena hrana odgovara najmanje istim higijenskim normama kao i hrana proizvedena u Republici Hrvatskoj, ili istovrijednim normama.
- 2) Ovaj se Pravilnik primjenjuje na sve faze proizvodnje, prerade i distribucije hrane kao i na izvoz, ne dovodeći u pitanje zahtjeve koji se odnose na higijenu hrane u skladu s posebnim propisima.
- 3) Iznimno od stavka 2. ovoga članka, ovaj se Pravilnik ne primjenjuje na:
- (a) primarnu proizvodnju namijenjenu za osobnu uporabu u kućanstvu;
 - (b) pripremu, rukovanje ili skladištenje hrane u kućanstvu namijenjene za osobnu potrošnju u kućanstvu;
 - (c) izravnu opskrbu malim količinama primarnih proizvoda kojima proizvođač opskrbljuje

krajnjeg potrošača ili lokalni objekt u maloprodaji koji izravno opskrbljuje krajnjeg potrošača, u skladu s posebnim propisima;

(d) sabirne centre ili štavionice koji spadaju pod definiciju poslovanja s hranom jedino zato što rukuju sirovinama za proizvodnju želatine ili kolagena.

Pojmovnik

Članak 2.

1) Pojedini pomovi u ovom Pravilniku imaju sljedeće značenje:

(a) »*higijena hrane*«, (u daljnjem tekstu: higijena), podrazumijeva mjere i uvjete potrebne za kontrolu opasnosti i osiguranje prikladnosti hrane za prehranu ljudi u skladu s njezinom namjenom;

(b) »*primarni proizvodi*« su proizvodi primarne proizvodnje, uključujući proizvode bilinogojstva, stočarstva, ribolova i lova;

(c) »*objekt*« je jedinica subjekta u poslovanju s hranom;

(d) »*nadležno tijelo*« je Ministarstvo poljoprivrede, šumarstva i vodnoga gospodarstva koje je središnje tijelo državne uprave nadležno za zdravstvenu ispravnost, higijenu i kakvoću hrane i hrane za životinje i organizaciju službenih kontrola te predstavlja kontakt točku prema Europskoj komisiji; određeni poslovi službene kontrole mogu se prenijeti na druga tijela;

(e) »*istovrijedan*«, kada se radi o različitim sustavima, znači biti sposoban postići iste ciljeve;

(f) »*kontaminacija*« je prisutnost ili unošenje opasnosti;

(g) »*voda za piće*« je voda koja udovoljava odredbama propisanim posebnim propisima;

(h) »*čista morska voda*« je prirodna, umjetna ili pročišćena morska ili bočata voda koja ne sadrži mikroorganizme, štetne tvari ili otrovne morske planktone u količinama koje mogu izravno ili neizravno utjecati na zdravstvenu ispravnost hrane;

(i) »*čista voda*« je čista morska voda i slatka voda slične kakvoće;

(j) »*pakiranje*« je stavljanje hrane u omot ili spremnik koji je u neposrednom dodiru s hranom, a uključuje i sam omot ili spremnik;

(k) »*ambalažiranje/ambalaža*« je stavljanje jednog ili više komada zapakirane hrane ili pakovine u drugi spremnik, a uključuje i sam spremnik;

(l) »*hermetički zatvoreni spremnik*« je spremnik tako oblikovan da na njegov sadržaj ne mogu utjecati opasnosti;

(m) »*prerada*« je svako djelovanje koje bitno mijenja početni proizvod, uključujući zagrijavanje, dimljenje, soljenje, dozrijevanje, sušenje, mariniranje, ekstrahiranje, prešanje ili kombinaciju ovih procesa;

(n) »*neprerađeni proizvodi*« su proizvodi koji nisu bili podvrgnuti preradi, uključujući proizvode koji su podijeljeni, razdvojeni, odrezani, razrezani na kriške, očišćeni od kostiju, kosani, oguljeni, usitnjeni, isjeckani, očišćeni, narezani, oljušteni, samljeveni, rashlađeni, zamrznuti, duboko zamrznuti ili odmrznuti;

(o) »*prerađeni proizvodi*« su proizvodi koji nastaju preradom neprerađenih proizvoda. Navedeni proizvodi mogu sadržavati sastojke koji su potrebni za njihovu proizvodnju ili koji im daju posebne značajke.

2) Za potrebe ovoga Pravilnika primjenjuju se i pojmovi iz članka 2. te iz članka 3. točaka 1.-17. i točke 19. Zakona o hrani.

3) U prilogima ovoga Pravilnika, izrazi: »prema potrebi«, »ako je prikladno«, »odgovarajući« i »dovoljan« znače prema potrebi, ako je prikladno, odgovarajuće ili dovoljno za ostvarenje ciljeva određenih ovim Pravilnikom.

Poglavlje II.

OBVEZE SUBJEKATA U POSLOVANJU S HRANOM

Opća obveza

Članak 3.

Subjekti u poslovanju s hranom moraju osigurati da sve faze proizvodnje, prerade i distribucije hrane koje su pod njihovom kontrolom udovoljavaju propisanim zahtjevima higijene utvrđene odredbama ovoga Pravilnika.

Opći i posebni zahtjevi vezani uz higijenu

Članak 4.

- 1) Subjekti u poslovanju s hranom koji obavljaju primarnu proizvodnju i pripadajuće djelatnosti koje su navedene u Prilogu I. ovoga Pravilnika moraju se pridržavati općih odredbi o higijeni koje su utvrđene u Dijelu A Priloga I. ovoga Pravilnika te ako je propisano zadovoljavati posebne zahtjeve određene Pravilnikom o higijeni hrane životinjskog podrijetla.
- 2) Subjekti u poslovanju s hranom koji obavljaju bilo koju fazu proizvodnje, prerade i distribucije hrane nakon faza na koje se primjenjuje stavak 1. ovoga članka moraju zadovoljavati opće zahtjeve vezane za higijenu koji su utvrđeni u Prilogu II. ovoga Pravilnika, kao i sve posebne zahtjeve određene Pravilnikom o higijeni hrane životinjskog podrijetla.
- 3) Subjekti u poslovanju s hranom provode, prema potrebi, sljedeće posebne higijenske mjere:
 - (a) poštivanje mikrobioloških kriterija za hranu;
 - (b) postupke potrebne za postizanje ciljeva određenih ovim Pravilnikom;
 - (c) udovoljavanje zahtjevima o praćenju temperature za hranu;
 - (d) održavanje hladnog lanca;
 - (e) uzorkovanje i analize.
- 4) Ako ovim Pravilnikom ili Pravilnikom o higijeni hrane životinjskog podrijetla nisu utvrđene metode uzorkovanja i analize, subjekti u poslovanju s hranom smiju primjenjivati odgovarajuće metode propisane posebnim propisima ili, ako one nisu određene, metode koje daju rezultate istovrijedne onima koji se dobiju primjenom referentne metode, ukoliko su znanstveno validirane u skladu s međunarodno priznatim pravilima ili protokolima.
- 5) Subjekti u poslovanju s hranom mogu koristiti vodiče iz članaka 7. do 9. ovoga Pravilnika kao pomoć u ispunjavanju zahtjeva određenih ovim Pravilnikom.

Sustav analize opasnosti i kritičnih kontrolnih točaka

Članak 5.

- 1) Subjekti u poslovanju s hranom uspostavljaju, provode i održavaju trajni postupak odnosno postupke temeljene na načelima sustava HACCP-a.
- 2) Načela sustava HACCP-a iz stavka 1. ovoga članka su sljedeća:
 - (a) utvrđivanje svih opasnosti koje se moraju spriječiti, ukloniti ili smanjiti na prihvatljivu razinu;
 - (b) utvrđivanje kritičnih kontrolnih točaka na mjestu/mjestima na kojima je kontrola bitna za sprečavanje ili uklanjanje opasnosti ili za njezino smanjivanje na prihvatljivu razinu;
 - (c) određivanje kritičnih granica na kritičnim kontrolnim točkama koje razdvajaju prihvatljivo

- od neprihvatljivog u svrhu sprečavanja, uklanjanja ili smanjivanja utvrđenih opasnosti;
- (d) određivanje i provedba učinkovitih postupaka sustavnog praćenja kritičnih kontrolnih točaka;
- (e) određivanje korektivnih mjera koje se poduzimaju ako sustav praćenja utvrdi da kritična kontrolna točka nije pod nadzorom;
- (f) određivanje postupaka koji se redovito poduzimaju kako bi se provjerila učinkovitost mjera navedenih u točkama (a) do (e) ovoga stavka;
- (g) uspostava i vođenje dokumentacija i evidencija primjerenih vrsti i veličini subjekta u poslovanju s hranom koje će dokazivati učinkovitu primjenu mjera navedenih u točkama (a) do (f) ovoga stavka.

Kod svake promjene proizvoda, procesa ili bilo koje njegove faze, subjekti u poslovanju s hranom preispituju postupak i u njega unose potrebne izmjene.

3) Stavak 1. ovoga članka primjenjuje se jedino na subjekte u poslovanju s hranom koji obavljaju bilo koju fazu proizvodnje, prerade i distribucije hrane poslije primarne proizvodnje i pripadajuće djelatnosti koje su navedene u Prilogu I. ovoga Pravilnika.

4) Subjekti u poslovanju s hranom u skladu s odredbama posebnog propisa:

- (a) dostavljaju nadležnome tijelu odnosno ministarstvu nadležnom za zdravstvo u skladu s nadležnostima propisanim Zakonom o hrani, na način na koji to ono od njih zahtijeva, dokaze o svojoj usklađenosti sa stavkom 1. ovoga članka, uzimajući u obzir vrstu i veličinu subjekta u poslovanju s hranom;
- (b) osiguravaju da svi dokumenti koji opisuju postupke uspostavljene u skladu s ovim člankom budu u svakom trenutku ažurirani;
- (c) čuvaju sve ostale dokumente i evidencije tijekom odgovarajućeg razdoblja.

Službene kontrole, registriranje i odobravanje

Članak 6.

1) Subjekti u poslovanju s hranom surađuju s nadležnim tijelom odnosno ministarstvom nadležnim za zdravstvo u skladu s nadležnostima propisanim Zakonom o hrani te posebnim propisima.

2) Subjekti u poslovanju s hranom moraju:

- obavijestiti tijelo iz stavka 1. ovog članka, na način na koji to tijelo traži, o svakom objektu koji je pod njegovim nadzorom, a u kojem se obavlja bilo koja faza proizvodnje, prerade i distribucije hrane, kako bi se svaki takav objekt registrirao;

- stalno obavještavati tijelo iz stavka 1. ovog članka o najnovijim podacima o objektima, uključujući svaku značajnu promjenu djelatnosti i svako zatvaranje postojećega objekta.

3) Subjekti u poslovanju s hranom moraju osigurati da objekti budu odobreni od nadležnoga tijela nakon najmanje jednog pregleda na licu mjesta, ako se navedeno odobrenje zahtijeva:

(a) određenim posebnim propisom ili

(b) Pravilnikom o higijeni hrane životinjskog podrijetla.

4) Nadležno tijelo obavještava Europsku komisiju i države članice EU o zahtjevima za odobrenje objekata u skladu s propisima iz stavka 3. ovoga članka.

POGLAVLJE III.

VODIČI ZA DOBRU PRAKSU

Izrada, distribucija i primjena vodiča

Članak 7.

Nadležno tijelo potiče izradu nacionalnih vodiča za dobru higijensku praksu i primjenu načela HACCP-a u skladu s odredbama članka 8. ovoga Pravilnika. Potiče se distribucija i primjena kako nacionalnih tako i vodiča Europske zajednice, koje subjekti u poslovanju s hranom dobrovoljno primjenjuju.

Nacionalni vodiči

Članak 8.

- 1) Nacionalne vodiče za dobru praksu izrađuju i distribuiraju predstavnici subjekata u poslovanju s hranom:
 - (a) savjetujući se s predstavnicima zainteresiranih strana na čije bi interese to moglo značajno utjecati, kao što su nadležno tijelo i udruge potrošača;
 - (b) uvažavajući odgovarajuća pravila prakse Codex Alimentarius; i
 - (c) ako se odnose na primarnu proizvodnju i pripadajuće djelatnosti koje su navedene u Prilogu I. ovoga Pravilnika, uzimajući u obzir preporuke navedene u Dijelu B Priloga I. ovoga Pravilnika.
- 2) Nacionalni vodiči mogu se izrađivati u suradnji s Državnim zavodom za norme.
- 3) Nadležno tijelo, odnosno ministarstvo nadležno za zdravstvo procjenjuje nacionalne vodiče kako bi osiguralo da:
 - (a) su izrađeni u skladu sa stavkom 1. ovoga članka;
 - (b) je njihov sadržaj primjenjiv u sektoru kojemu su namijenjeni; i
 - (c) su prikladni kao vodiči za udovoljavanje zahtjevima iz članka 3. do 5. ovoga Pravilnika u onim sektorima i za onu hranu na koju se odnose.
- 4) Nadležno tijelo nacionalne vodiče koji udovoljavaju zahtjevima iz stavka 3. ovoga članka dostavlja Europskoj komisiji.

Vodiči Europske zajednice

Članak 9.

Vodiči Europske zajednice za dobru higijensku praksu ili za primjenu načela HACCP-a izrađuju se u skladu s posebnim postupkom.

Poglavlje IV.

UVOZ I IZVOZ

Uvoz

Članak 10.

Hrana koja se uvozi u Republiku Hrvatsku mora udovoljavati odredbama propisa o hrani te odredbama članka 3. do 6. ovoga Pravilnika.

Izvoz

Članak 11.

Hrana koja se izvozi iz Republike Hrvatske mora udovoljavati odredbama propisa o hrani te odredbama članka 3. do 6. ovoga Pravilnika.

Poglavlje V.

PRIJELAZNE I ZAVRŠNE ODREDBE

Izmjene i dopune Priloga I. i II.

Članak 12.

- 1) Prilozi I. i II. ovoga Pravilnika mogu se mijenjati i dopunjavati uzimajući u obzir:
 - (a) potrebu da se izmijene preporuke navedene u Prilogu I. Dijelu B, točki 2. ovoga Pravilnika;
 - (b) iskustvo stečeno u provedbi sustava temeljenih na načelima HACCP-a u skladu s člankom 5. ovoga Pravilnika;
 - (c) tehnološki razvoj i njegove praktične posljedice te očekivanja potrošača vezano za sastav hrane;
 - (d) znanstvena mišljenja, posebice nove procjene rizika;
 - (e) mikrobiološke i temperaturne kriterije vezane za hranu.
- 2) U skladu s posebnim postupkom Europske komisije mogu se u određenim slučajevima odobriti odstupanja od zahtjeva utvrđenih u Prilogu I. i II. ovoga Pravilnika.
- 3) Nadležno tijelo može, u skladu sa stavkom 4. ovoga članka, i ne dovodeći u pitanje ostvarivanje ciljeva određenih ovim Pravilnikom, odobriti određena odstupanja te donositi nacionalne mjere za prilagodbu zahtjeva utvrđenih u Prilogu II. ovoga Pravilnika, kako je to određeno člankom 57. stavcima 1. i 2. Zakona o hrani.
- 4) Cilj nacionalnih mjera iz stavka 3. ovoga članka određen je člankom 57. stavkom 3. Zakona o hrani.
- 5) Nadležno tijelo koje namjerava donijeti nacionalne mjere iz stavka 3. ovoga članka o tome obavještava Europsku komisiju i ostale države članice EU u skladu s posebnim postupkom.

Članak 13.

Prilozi I. i II. tiskani su u prilogu ovoga Pravilnika i čine njegov sastavni dio.

Članak 14.

- 1) Svi subjekti u poslovanju s hranom koji podnesu zahtjev za otvaranje novih objekata nakon stupanja na snagu ovoga Pravilnika moraju udovoljavati zahtjevima određenim ovim propisom te, ukoliko je propisano, Pravilnikom o higijeni hrane životinjskog podrijetla, osim u dijelu u kojem su posebni rokovi propisani odredbama članka 134. Zakona o hrani.
- 2) Subjekti u poslovanju s hranom kojima je prije stupanja na snagu ovoga Pravilnika izdano rješenje u skladu s odredbama Zakona o veterinarstvu (»Narodne novine«, broj 70/97, 105/01 i 172/03), ukoliko žele nastaviti obavljati djelatnost obvezni su nakon provedenog postupka procjene i kategorizacije objekata, a najkasnije do 1. siječnja 2009. godine, podnijeti nadležnom tijelu zahtjev na temelju članka 52. Zakona o hrani i moraju udovoljavati

zahtjevima određenim ovim Pravilnikom te, ukoliko je propisano, Pravilnikom o higijeni hrane životinjskog podrijetla, osim u slučaju iz članka 15. ovoga Pravilnika.

3) Subjekti u poslovanju s hranom dužni su se uskladiti s odredbama članka 5. te točke 2. Poglavlja XII. Priloga II. ovoga Pravilnika najkasnije do 1. siječnja 2009. godine.

Članak 15.

1) Nadležno tijelo izdaje subjektima u poslovanju s hranom privremeno odobrenje za rad do 31. prosinca 2009. godine, u slučaju:

- da su objekti prethodno procijenjeni od ovlaštenih osoba nadležnog tijela u postupku koji je proveden u skladu s procedurom određenom od čelnika nadležnog tijela,
- da su objekti provođenjem procedure iz podstavka 1. ovoga stavka svrstani u kategoriju 3 kao objekti koji nisu sukladni propisanim zahtjevima,
- da je subjekt u poslovanju s hranom do 31. ožujka 2008. godine uz zahtjev za izdavanje privremenog odobrenja za rad nadležnom tijelu dostavio plan za unapređenje objekta.

2) Plan iz stavka 1. podstavka trećeg ovoga članka nadležno tijelo procjenjuje u roku od 30 dana od dana podnošenja zahtjeva te u roku od 60 dana od dana podnošenja zahtjeva donosi rješenje.

3) Subjekt u poslovanju s hranom iz ovoga članka kojem je privremeno odobren rad obvezan je nadležnom tijelu podnijeti zahtjev za izdavanje trajnog odobrenja do 31. prosinca 2009. godine.

4) Privremeno odobrenje za rad iz ovoga članka valjano je samo za stavljanje na tržište hrane isključivo na području Republike Hrvatske, osim ako nije drugačije uređeno međunarodnim ugovorima s drugom državom.

5) Nadležno tijelo sastavlja listu objekata kojima je odobren rad u skladu s odredbama ovoga članka.

Članak 16.

Stupanjem na snagu ovoga Pravilnika prestaju važiti:

- Pravilnik o uvjetima kojima moraju udovoljavati objekti za klanje životinja, obradu, preradu i uskladištenje proizvoda životinjskog podrijetla (»Narodne novine«, broj 20/92, 27/92 i 75/93);
- Pravilnik o veterinarsko-zdravstvenim uvjetima za izlov, uzgoj, pročišćavanje i stavljanje u promet živih školjakaša (»Narodne novine«, broj 117/04);
- Pravilnik o načinu obavljanja veterinarsko-sanitarnog pregleda i kontrole nojeva (»Narodne novine«, broj 150/02);
- Pravilnik o veterinarsko-zdravstvenim uvjetima koje moraju ispunjavati objekti za uzgoj, proizvodnju i stavljanje u promet riba i proizvoda od riba te rakova i proizvoda od rakova (»Narodne novine«, broj 148/99);
- Pravilnik o uvjetima koje moraju ispunjavati prostorije za proizvodnju i promet namirnica i predmeta opće uporabe (»Narodne novine«, broj 118/99) u dijelu koji se odnosi na hranu.

Članak 17.

1) Ovaj Pravilnik stupa na snagu osmoga dana od dana objave u Narodnim novinama.

2) Iznimno od stavka 1. ovoga članka,

- točka 8. i 9. Poglavlja III. Dijela A Priloga I., točka 1. i 3. Poglavlja XII. Priloga II. ovoga Pravilnika stupa na snagu 1. siječnja 2008. godine;
- članak 6. stavak 4., članak 8. stavak 4., članak 12. stavci 2. i 5. te točka 3. i 5. Poglavlja IV.

Priloga II. ovoga Pravilnika stupaju na snagu danom pristupa Republike Hrvatske u članstvo Europske unije.

Klasa: 011-02/07-01/82

Urbroj: 525-1-07-1

Zagreb, 21. rujna 2007.

Ministar
Petar Čobanković, v. r.

PRILOG I.

PRIMARNA PROIZVODNJA

DIO A: OPĆE ODREDBE O HIGIJENI ZA PRIMARNU PROIZVODNJU I PRIPADAJUĆE DJELATNOSTI

I. Područje primjene

1. Ovaj se Prilog primjenjuje na primarnu proizvodnju i sljedeće pripadajuće djelatnosti:

- (a) prijevoz, skladištenje i rukovanje primarnim proizvodima na mjestu proizvodnje, pod uvjetom da se time bitno ne mijenjaju svojstva navedenih proizvoda,
- (b) prijevoz živih životinja, ukoliko je to potrebno za ostvarenje ciljeva ovoga Pravilnika,
- (c) ako se radi o proizvodima biljnog podrijetla, proizvodima ribarstva i o divljači, prijevoz u svrhu isporuke primarnih proizvoda, čija se svojstva nisu bitno promijenila, od mjesta proizvodnje do objekta.

II. Odredbe o higijeni

2. Subjekti u poslovanju s hranom moraju, koliko god je to moguće, osigurati da primarni proizvodi budu zaštićeni od kontaminacije, uzimajući u obzir sve postupke prerade kojima će primarni proizvodi biti naknadno podvrgnuti.

3. Bez obzira na određeno u podtočki 2. ove točke, subjekti u poslovanju s hranom moraju postupati u skladu s odredbama posebnih propisa koje se odnose na kontrolu opasnosti u primarnoj proizvodnji i pripadajućim djelatnostima, uključujući:

(a) mjere za kontrolu kontaminacije do koje dolazi iz zraka, tla, vode, hrane za životinje, gnojiva, veterinarskih lijekova i veterinarsko-medicinskih proizvoda, sredstava za zaštitu bilja i biocida te zbog skladištenja, rukovanja i zbrinjavanja otpada,

(b) mjere vezane uz zdravlje i dobrobit životinja i biljno zdravlje koje imaju implikacije na zdravlje ljudi, uključujući programe praćenja i suzbijanja zoonoza i njihovih uzročnika.

4. Subjekti u poslovanju s hranom koji se bave uzgojem, skupljanjem ili lovom životinja ili koji proizvode primarne proizvode životinjskog podrijetla moraju, ako je prikladno, poduzimati sljedeće mjere:

(a) čistiti sve prostorije i objekte koje upotrebljavaju u primarnoj proizvodnji i pripadajućim djelatnostima, uključujući i prostorije i objekte za skladištenje i rukovanje hranom za životinje, te ih, prema potrebi, nakon čišćenja dezinficirati na odgovarajući način;

(b) čistiti i, prema potrebi, na odgovarajući način dezinficirati nakon čišćenja, opremu, spremnike, sanduke, vozila i plovila;

(c) koliko god je to moguće osiguravati čistoću životinja koje se upućuju na klanje i, prema

potrebi, životinja za uzgoj;

(d) koristiti vodu za piće ili čistu vodu kad god je potrebno za sprečavanje kontaminacije;

(e) osigurati da hranom rukuju zdrave osobe koje su prošle izobrazbu o rizicima za zdravlje;

(f) koliko god je to moguće spriječiti da životinje i štetočine uzrokuju kontaminaciju;

(g) privremeno skladištiti i odvojeno skupljati otpad i opasne tvari u skladu s posebnim propisima tako da se spriječi kontaminacija;

(h) sprečavati unošenje i širenje zaraznih bolesti kojima se ljudi mogu zaraziti putem hrane, tako što će, između ostalog, poduzimati mjere predostrožnosti pri uvođenju novih životinja i prijavljivati nadležnom tijelu sumnju na izbijanje takvih bolesti;

(i) uzimati u obzir rezultate svih relevantnih analiza obavljenih na uzorcima koji su uzeti od životinja ili na drugim uzorcima koji su važni za zdravlje ljudi;

(j) pravilno upotrebljavati dodatke hrani za životinje, veterinarske lijekove i veterinarsko-medicinske proizvode, u skladu s odredbama posebnih propisa.

5. Subjekti u poslovanju s hranom koji proizvode, beru, žanju ili skupljaju biljne proizvode moraju, ukoliko je prikladno, poduzimati odgovarajuće mjere:

(a) čistiti i, prema potrebi, na odgovarajući način dezinficirati nakon čišćenja prostorije, opremu, spremnike, sanduke, vozila i plovila;

(b) osiguravati, prema potrebi, higijenske uvjete proizvodnje, prijevoza i skladištenja biljnih proizvoda te čistoću navedenih proizvoda;

(c) koristiti vodu za piće ili čistu vodu kad god je potrebno za sprečavanje kontaminacije;

(d) osigurati da hranom rukuju zdrave osobe koje se sustavno educiraju o rizicima za zdravlje;

(e) koliko god je to moguće spriječiti da životinje i štetni organizmi uzrokuju kontaminaciju;

(f) skladištiti i rukovati otpadom i opasnim tvarima tako da se spriječi kontaminacija;

(g) uzimati u obzir rezultate svih relevantnih analiza obavljenih na uzorcima bilja ili na drugim uzorcima koji su važni za zdravlje ljudi;

(h) pravilno upotrebljavati sredstva za zaštitu bilja i biocide, u skladu s odredbama posebnih propisa.

6. Subjekti u poslovanju s hranom moraju poduzimati odgovarajuće korektivne mjere kada ih se obavijesti o nedostacima utvrđenima tijekom službenih kontrola.

III. Vođenje evidencija

7. Subjekti u poslovanju s hranom moraju na odgovarajući način i tijekom odgovarajućeg razdoblja voditi i čuvati evidencije o mjerama koje poduzimaju radi kontrole opasnosti, razmjerno vrsti i veličini subjekta u poslovanju s hranom. Subjekti u poslovanju s hranom moraju, na zahtjev, nadležnome tijelu i subjektima u poslovanju s hranom kojima dostavljaju proizvode staviti na raspolaganje relevantne podatke iz tih evidencija.

8. Subjekti u poslovanju s hranom koji se bave uzgojem životinja ili koji proizvode primarne proizvode životinjskog podrijetla moraju obvezno voditi evidencije o:

(a) vrsti i podrijetlu hrane kojom su hranjene životinje,

(b) veterinarskim lijekovima i veterinarsko-medicinskim proizvodima ili drugim vrstama liječenja kojima su bile podvrgnute životinje, datumu primjene lijekova odnosno liječenja i karenciji,

(c) pojavama bolesti koje mogu utjecati na zdravstvenu ispravnost proizvoda životinjskog podrijetla,

(d) rezultatima svih analiza koje su obavljene na uzorcima uzetim od životinja ili drugim uzorcima u dijagnostičke svrhe koji su važni za zdravlje ljudi,

(e) svim relevantnim izvješćima o obavljenim pregledima životinja ili proizvoda životinjskog podrijetla.

9. Subjekti u poslovanju s hranom koji proizvode, beru, žanju ili skupljaju biljne proizvode moraju obvezno voditi evidencije o:

(a) svakoj uporabi sredstava za zaštitu bilja i biocida,

(b) svakoj pojavi štetnika ili bolesti koje mogu utjecati na zdravstvenu ispravnost proizvoda biljnog podrijetla,

(c) rezultatima svih relevantnih analiza koje su obavljene na uzorcima bilja ili drugim uzorcima koji su važni za zdravlje ljudi.

10. U vođenju evidencija, subjektima u poslovanju s hranom mogu pomagati druge osobe, kao što su veterinari, agronomi te veterinarski i poljoprivredni tehničari.

DIO B:

PREPORUKE ZA VODIČE ZA DOBRU HIGIJENSKU PRAKSU

1. Vodiči iz članaka 7. do 9. ovoga Pravilnika sadrže upute o dobroj higijenskoj praksi za kontrolu opasnosti u primarnoj proizvodnji i pripadajućim djelatnostima.

2. Vodiči za dobru higijensku praksu sadrže odgovarajuće informacije o opasnostima koje se mogu javiti u primarnoj proizvodnji i pripadajućim djelatnostima te o mjerama za kontrolu opasnosti, uključujući odgovarajuće mjere propisane posebnim propisima ili programima. Navedene opasnosti i mjere mogu uključivati:

- (a) kontrolu kontaminacije mikotoksinima, teškim metalima i radioaktivnim materijalom,
- (b) uporabu vode, organskog otpada i gnojiva,
- (c) pravilnu i primjerenu uporabu sredstava za zaštitu bilja i biocida, te njihovu sljedivost,
- (d) pravilnu i primjerenu uporabu veterinarskih lijekova, veterinarsko-medicinskih proizvoda i dodataka hrani za životinje, te njihovu sljedivost,
- (e) pripremu, skladištenje, uporabu i sljedivost hrane za životinje,
- (f) pravilno zbrinjavanje lešina životinja, otpada i stelje,
- (g) zaštitne mjere za sprečavanje unošenja zaraznih bolesti kojima se ljudi mogu zaraziti putem hrane i sve obveze o obavješćavanju nadležnoga tijela,
- (h) postupke, praksu i metode koje osiguravaju primjerene higijenske uvjete proizvodnje, rukovanja, pakiranja, skladištenja i prijevoza hrane, uključujući učinkovito čišćenje i suzbijanje štetnika i štetnih organizama,
- (i) mjere vezane za čistoću životinja za klanje i životinja za uzgoj,
- (j) mjere vezane za vođenje evidencija.

PRILOG II.

OPĆI ZAHTJEVI HIGIJENE ZA SUBJEKTE U POSLOVANJU S HRANOM

(OSIM SUBJEKTA NA KOJE SE PRIMJENJUJE PRILOG I. OVOGA PRAVILNIKA)

UVOD

Poglavlja V. do XII. ovoga Priloga primjenjuju se na sve faze proizvodnje, prerade i distribucije hrane, a ostala se poglavlja primjenjuju kako slijedi:

- Poglavlje I. ovoga Priloga primjenjuje se na sve objekte u kojima se posluje s hranom, osim objekte na koje se primjenjuje Poglavlje III. ovoga Priloga,
- Poglavlje II. ovoga Priloga primjenjuje se na sve prostorije u kojima se hrana priprema, obrađuje ili prerađuje, osim prostorija u kojima se hrana konzumira i objekte na koje se primjenjuje Poglavlje III. ovoga Priloga,
- Poglavlje III. ovoga Priloga primjenjuje se na one objekte koji su navedeni u naslovu navedenog Poglavlja,
- Poglavlje IV. ovoga Priloga primjenjuje se na sve oblike prijevoza.

POGLAVLJE I.

Opći zahtjevi za objekte u poslovanju s hranom (osim za objekte navedene u Poglavlju III. ovoga Priloga)

1. Objekti u kojima se posluje s hranom moraju biti čisti, održavani i u dobrom stanju.
2. Projekt, izgradnja, lokacija i veličina objekta u kojemu se posluje s hranom moraju biti takvi da:
 - (a) omogućuju odgovarajuće održavanje, čišćenje i/ili dezinfekciju, da sprečavaju ili smanjuju kontaminaciju putem zraka, osiguravaju odgovarajući radni prostor koji omogućuje higijensko obavljanje svih poslova,
 - (b) sprečavaju nakupljanje nečistoće, doticaj s otrovnim materijalima, unošenje čestica u hranu i stvaranje kondenzacije ili neželjene plijesni na površinama,
 - (c) omogućuju dobru higijensku praksu pri rukovanju hranom, uključujući zaštitu od kontaminacije, te, naročito, suzbijanje štetoina,
 - (d) prema potrebi, osiguravaju odgovarajuće temperaturne uvjete za rukovanje i skladištenje hrane, kapaciteta dovoljnog za održavanje hrane na odgovarajućoj temperaturi, koja se može pratiti i, prema potrebi, bilježiti.
3. Mora biti osiguran odgovarajući broj zahoda s tekućom vodom spojenih na učinkoviti odvodni sustav. Zahodi ne smiju voditi izravno u prostorije u kojima se rukuje hranom.
4. Mora biti osiguran odgovarajući broj umivaonika za pranje ruku smještenih na prikladnim mjestima. Umivaonici za pranje ruku moraju imati toplu i hladnu tekuću vodu, sredstva za pranje ruku i higijensko sušenje. Prema potrebi, oprema za pranje hrane mora biti odvojena od opreme za pranje ruku.
5. Mora biti osigurana primjerena i dostatna prirodna ili umjetna izmjena zraka. Mora se izbjegavati umjetno izazvan protok zraka iz onečišćenog prostora u čisti prostor. Sustav za izmjenu zraka mora biti tako konstruiran da filteri i drugi dijelovi koji se moraju čistiti ili mijenjati budu lako dostupni.
6. U sanitarnim prostorijama mora se osigurati odgovarajuća prirodna ili umjetna izmjena zraka.
7. Objekti u kojima se posluje s hranom moraju imati odgovarajuće prirodno i/ili umjetno osvjetljenje.
8. Sustavi za odvod otpadnih voda moraju biti svrhoviti. Moraju biti tako projektirani i izgrađeni da se izbjegne opasnost od kontaminacije. Ukoliko su odvodni kanali u cijelosti ili djelomično otvoreni, moraju biti tako projektirani da se osigura da voda ne teče iz onečišćenog područja prema čistom području ili u čisto područje, pogotovo u područje u kojemu se rukuje hranom koja bi mogla predstavljati veliku opasnost za krajnjeg potrošača.
9. Prema potrebi, mora se osigurati odgovarajući garderobni prostor za osoblje.
10. Sredstva za čišćenje i dezinfekciju ne smiju se skladištiti u prostorima u kojima se rukuje hranom.

POGLAVLJE II.

Posebni zahtjevi za prostorije u kojima se priprema, obrađuje ili prerađuje hrana (isključujući prostorije za konzumiranje hrane i objekte koji su navedeni u Poglavlju III. ovoga Priloga)

1. Prostorije u kojima se priprema, obrađuje ili prerađuje hrana (isključujući prostorije za konzumiranje hrane i objekte koji su navedeni u Poglavlju III. ovoga Priloga, ali uključujući prostore u prijevoznim sredstvima) moraju biti tako projektirane i uređene da omogućuju dobru higijensku praksu pri rukovanju hranom, uključujući zaštitu od kontaminacije između i tijekom pojedinih radnji, a posebno:

- (a) podne se površine moraju održavati u dobrom stanju te se moraju lako čistiti i, prema potrebi, dezinficirati. One moraju biti od nepropusnog, neupijajućeg, perivog i neotrovnog materijala, osim ako subjekti u poslovanju s hranom mogu dokazati nadležnom tijelu da su drugi uporabljeni materijali primjereni. Ako je prikladno, podovi moraju omogućavati odgovarajuću površinsku odvodnju;
- (b) zidne se površine moraju održavati u dobrom stanju te se moraju lako čistiti i, prema potrebi, dezinficirati. One moraju biti od nepropusnog, neupijajućeg, perivog i neotrovnog materijala te moraju biti glatke do visine primjerene radnjama koje se obavljaju, osim ako subjekti u poslovanju s hranom mogu dokazati nadležnom tijelu da su drugi uporabljeni materijali primjereni;
- (c) stropovi (ili, ako nema stropova, unutarnja površina krova) te stropne konstrukcije moraju biti tako izvedene i izrađene da sprečavaju nakupljanje prljavštine i smanjuju kondenzaciju vodene pare te da sprečavaju razvoj neželjene plijesni i rasipanje čestica;
- (d) prozori i drugi otvori moraju biti tako izvedeni da sprečavaju nakupljanje prljavštine. Oni koji se mogu otvoriti prema vanjskom okolišu moraju, prema potrebi, imati zaštitne mreže koje sprečavaju ulazak insekata i koje se mogu lako skidati radi čišćenja. Ukoliko bi zbog otvorenih prozora moglo doći do kontaminacije, prozori moraju tijekom proizvodnje ostati zatvoreni i blokirani;
- (e) vrata moraju biti takva da se mogu lako čistiti i, prema potrebi, dezinficirati. Njihova površina mora biti glatka i od neupijajućeg materijala, osim ako subjekti u poslovanju s hranom mogu dokazati nadležnom tijelu da su drugi uporabljeni materijali primjereni;
- (f) površine (uključujući površine opreme) u prostorima u kojima se rukuje hranom, a naročito one koje dolaze u dodir s hranom, moraju se održavati u dobrom stanju te biti takve da se lako čiste i, prema potrebi, dezinficiraju. One moraju biti od glatkog, perivog i neotrovnog materijala otpornog na koroziju, osim ako subjekti u poslovanju s hranom mogu dokazati nadležnom tijelu da su drugi uporabljeni materijali primjereni.
2. Prema potrebi, mora se osigurati odgovarajući prostor za čišćenje, dezinfekciju i skladištenje radnog pribora i opreme. Ti prostori moraju biti od materijala otpornog na koroziju, moraju se lako čistiti i imati odgovarajući dovod tople i hladne vode.
3. Prema potrebi, moraju se osigurati odgovarajući uvjeti za pranje hrane. Svaki sudoper ili druga oprema predviđena za pranje hrane mora imati odgovarajući dovod tople i/ili hladne vode u skladu sa zahtjevima iz Poglavlja VII. ovoga Priloga, te se mora redovito čistiti i, prema potrebi, dezinficirati.

POGLAVLJE III.

Zahtjevi za pokretne i/ili privremene objekte (kao što su šatori, štandovi na tržnicama, pokretna vozila za prodaju), objekte koji se u prvom redu koriste kao privatni stambeni prostori ali u kojima se redovito priprema hrana u svrhu stavljanja na tržište, i automate za prodaju

1. Prostori i automati za prodaju moraju, koliko god je to izvedivo, biti tako smješteni, izgrađeni, čišćeni i održavani da se spriječi opasnost od kontaminacije, posebice putem životinja ili štetnih organizama.
2. Prema potrebi, treba posebno osigurati sljedeće:
- (a) na raspolaganju mora biti odgovarajući prostor za održavanje osobne higijene (uključujući prostor za higijensko pranje i sušenje ruku, higijenske sanitarne čvorove i prostore za presvlačenje);
- (b) površine koje dolaze u doticaj s hranom moraju biti u dobrom stanju i moraju se lako čistiti i, prema potrebi, dezinficirati. Iste moraju biti od glatkog, perivog i neotrovnog materijala otpornog na koroziju, osim ako subjekti u poslovanju s hranom mogu dokazati

- nadležnom tijelu da su drugi uporabljeni materijali primjereni;
- (c) mora se osigurati odgovarajuća mogućnost čišćenja i, prema potrebi, dezinfekcije radnog pribora i opreme;
 - (d) ukoliko se u sklopu poslovanja s hranom obavlja i čišćenje hrane, mora se osigurati mogućnost obavljanja navedenog posla na higijenski način;
 - (e) na raspolaganju mora biti dostatna opskrba toplom i/ili hladnom vodom za piće;
 - (f) na raspolaganju moraju biti odgovarajuća rješenja i/ili prostori za higijensko skladištenje i odlaganje opasnih i/ili nejestivih tvari i otpada (bilo tekućeg ili krutog);
 - (g) na raspolaganju moraju biti odgovarajuća oprema i/ili rješenje za održavanje i praćenje temperaturnih uvjeta prikladnih za hranu;
 - (h) hrana mora biti smještena tako da se izbjegne opasnost od kontaminacije koliko god je to izvedivo.

POGLAVLJE IV.

Prijevoz

1. Prijevozna sredstva i/ili spremnici koji se upotrebljavaju za prijevoz hrane moraju se redovito čistiti i održavati u dobrom stanju kako bi se hrana zaštitila od kontaminacije te moraju, prema potrebi, biti tako oblikovani i izrađeni da omogućuju odgovarajuće čišćenje i/ili dezinfekciju.
2. Prijevozno sredstvo i/ili spremnici ne smiju se upotrebljavati za prijevoz bilo čega drugoga osim hrane, ukoliko to može dovesti do kontaminacije.
3. Ako se prijevozna sredstva i/ili spremnici upotrebljavaju i za prijevoz nečega drugoga osim hrane ili za prijevoz različite hrane istodobno, proizvodi moraju, prema potrebi, biti učinkovito odvojeni.
4. Hrana u obliku tekućine, granula ili praha, koja je u rasutom stanju, mora se prevoziti u prostorima/vozilima i/ili spremnicima/cisternama namijenjenima isključivo za prijevoz hrane. Takvi se spremnici/cisterne moraju vidljivo i na neizbrisiv način označiti tako da je vidljivo da služe za prijevoz hrane, ili se moraju označiti oznakom: »samo za hranu«.
5. Ukoliko se prijevozna sredstva i/ili spremnici upotrebljavaju za prijevoz bilo čega drugoga osim hrane ili za prijevoz različite hrane, oni se moraju temeljito očistiti između pojedinih utovara/istovara kako bi se izbjegla opasnost od kontaminacije.
6. Hrana u prijevoznim sredstvima i/ili kontejnerima mora biti tako smještena i zaštićena da je opasnost od kontaminacije svedena na najmanju moguću mjeru.
7. Prema potrebi, prijevozna sredstva i/ili spremnici koji se upotrebljavaju za prijevoz hrane moraju biti takvi da se hrana u njima može održavati na odgovarajućoj temperaturi koja se može pratiti.

POGLAVLJE V.

Zahtjevi koji se odnose na opremu

1. Svi predmeti, pribor i oprema s kojima hrana dolazi u dodir moraju:
 - (a) biti učinkovito očišćeni i, prema potrebi, dezinficirani. Čišćenje i dezinfekcija se moraju obavljati dovoljno često da se izbjegne svaka opasnost od kontaminacije;
 - (b) biti tako izrađeni, od takvog materijala i održavani u tako dobrom stanju da se opasnost od kontaminacije smanji na najmanju mjeru;
 - (c) isključujući spremnike i ambalažu za jednokratnu uporabu, moraju biti tako izrađeni, od takvog materijala i održavani u tako dobrom stanju da ih je moguće čistiti i, prema potrebi,

dezinficirati;

(d) biti postavljeni tako da omogućuju odgovarajuće čišćenje opreme i okolnog područja.

2. Prema potrebi, na opremi mora biti postavljen odgovarajući kontrolni uređaj kako bi se osiguralo ispunjavanje zahtjeva ovoga Pravilnika.

3. Ukoliko se za sprečavanje korozije opreme i spremnika moraju upotrebljavati kemijski dodaci, oni se moraju upotrebljavati u skladu s dobrom praksom.

POGLAVLJE VI.

Otpad nastao u poslovanju s hranom

1. Iz prostorija u kojima se nalazi hrana moraju se, što je moguće prije, ukloniti otpaci hrane, nejestivi nusproizvodi i ostali otpad kako bi se izbjeglo njihovo gomilanje.

2. Otpaci hrane, nejestivi nusproizvodi i ostali otpad moraju se odlagati u spremnike koji se mogu zatvoriti, osim ako subjekti u poslovanju s hranom mogu dokazati nadležnome tijelu da su druge vrste spremnika ili sustavi pražnjenja primjereni. Ti spremnici moraju biti izrađeni na odgovarajući način, moraju se održavati u dobrom stanju, te biti takvi da se mogu lako čistiti i, prema potrebi, dezinficirati.

3. Moraju se osigurati odgovarajuće mogućnosti privremenog skladištenja i zbrinjavanja otpadaka hrane, nejestivih nusproizvoda i ostalog otpada. Prostore za otpad treba izvesti i koristiti ih na način koji će omogućiti njihovo čišćenje i, prema potrebi, zaštitu od ulaska životinja i štetnika.

4. Sav se otpad mora zbrinuti na higijenski i okolišu prihvatljiv način u skladu s posebnim propisima te ne smije predstavljati izravni ili neizravni izvor kontaminacije.

POGLAVLJE VII.

Opskrba vodom

1.(a) Mora biti osigurana dovoljna opskrba vodom za piće koju je obvezno upotrebljavati kad god je potrebno, kako bi se spriječila kontaminacija hrane.

1.(b) Čista se voda može upotrebljavati za cjelovite proizvode ribarstva. Čista morska voda može se upotrebljavati za žive školjkaše, bodljikaše, plaštenjake i morske puževe; čista se voda može upotrebljavati i za vanjsko pranje. Ako se upotrebljava takva voda, moraju se osigurati odgovarajući uređaji za opskrbu.

2. Ako se upotrebljava voda koja nije za piće, primjerice za gašenje požara, proizvodnju pare, hlađenje i druge slične svrhe, ona mora protjecati posebnim, pravilno obilježenim sustavom. Voda koja nije za piće ne smije se spajati sa sustavima za vodu za piće niti otjecati u takve sustave.

3. Reciklirana voda koja se upotrebljava u preradi ili kao sastojak ne smije predstavljati opasnost od kontaminacije. Ona mora odgovarati normama vode za piće, osim ako se nadležnom tijelu dokaže da kakvoća vode ne može utjecati na zdravstvenu ispravnost hrane u njezinom konačnom obliku.

4. Led koji dolazi u doticaj s hranom ili koji može kontaminirati hranu mora biti od vode za piće a, ako se upotrebljava za poleđivanje cjelovitih proizvoda ribarstva, može biti i od čiste vode. On mora biti proizveden, njime se mora rukovati i mora se skladištiti u uvjetima koji ga štite od kontaminacije.

5. Para koja se upotrebljava u neposrednom dodiru s hranom ne smije sadržavati tvari koje predstavljaju opasnost za zdravlje ili koje bi mogle kontaminirati hranu.

6. Ukoliko se hrana u hermetički zatvorenim spremnicima termički obrađuje, mora se

osigurati da voda koja se rabi za hlađenje spremnika nakon termičke obrade ne bude izvor kontaminacije hrane.

POGLAVLJE VIII.

Osobna higijena

1. Svaka osoba koja radi u prostoru za rukovanje hranom mora održavati visoki stupanj osobne higijene i mora nositi prikladnu i čistu radnu odjeću te, prema potrebi, zaštitnu odjeću.
2. Niti jednoj osobi koja boluje od bolesti koja se može prenijeti hranom, ili koja je kliconoša takve bolesti, kao ni osobama s inficiranim ozljedama, kožnim infekcijama i ranama ili diarejom nije dopušteno rukovanje hranom ili ulazak u prostor u kojemu se rukuje hranom, u kakvom god svojstvu, ako postoji bilo kakva opasnost od izravne ili neizravne kontaminacije. Svaka takva osoba koja radi u prehranbenom sektoru i koja bi mogla lako doći u dodir s hranom mora subjektu u poslovanju s hranom odmah prijaviti svoju bolest ili simptome i, po mogućnosti, njihove uzroke.

POGLAVLJE IX.

Odredbe koje se odnose na hranu

1. Subjekt u poslovanju s hranom ne smije prihvatiti sirovine ili sastojke, osim živih životinja, ili drugi materijal koji se rabi u preradi proizvoda za koje se zna da su ili se može opravdano pretpostaviti da su invadirani parazitima, inficirani patogenim mikroorganizmima, kontaminirani otrovnim, raspadnutim ili stranim tvarima u tolikoj mjeri da, čak i kad bi subjekt u poslovanju s hranom higijenski primijenio uobičajene postupke sortiranja i/ili prerade, konačni proizvod ipak ne bi bio prikladan za prehranu ljudi.
2. Sirovine i svi sastojci koje skladišti objekt u poslovanju s hranom moraju se držati u odgovarajućim uvjetima koji sprečavaju štetne promjene i koji ih štite od kontaminacije.
3. U svim fazama proizvodnje, prerade i distribucije hrana mora biti zaštićena od svake kontaminacije koja bi je mogla učiniti neprikladnom za prehranu ljudi, štetnom za zdravlje ili tako kontaminiranom da bi bilo nerazumno očekivati da se može konzumirati u takvom stanju.
4. Moraju se provoditi odgovarajući postupci za suzbijanje štetnika i štetnih organizama. Moraju se provoditi i odgovarajući postupci kojima se domaćim životinjama sprečava pristup mjestima na kojima se hrana priprema, u kojima se njome rukuje ili se skladišti (ili, ako to nadležno tijelo dopusti u posebnim slučajevima, kojima se sprečava da takav pristup dovede do kontaminacije).
5. Sirovine, sastojci, polupreradeni proizvodi i gotovi proizvodi koji mogu pogodovati razmnožavanju patogenih mikroorganizama ili stvaranju toksina ne smiju se držati na temperaturama koje bi mogle dovesti do rizika za zdravlje. Hladan lanac se ne smije prekidati. Međutim, dopuštena su ograničena razdoblja bez kontrolirane temperature zbog praktičnosti rukovanja tijekom pripreme, prijevoza, skladištenja, izlaganja i posluživanja hrane, pod uvjetom da to ne predstavlja rizik za zdravlje. Subjekti u poslovanju s hranom koji se bave proizvodnjom, rukovanjem ili pakiranjem prerađene hrane moraju osigurati prikladne prostorije koje su dovoljno velike da se u njima mogu skladištiti sirovine odvojeno od prerađenih proizvoda, kao i dovoljno odvojenog prostora za skladištenje u hladnjacima.
6. Ukoliko se hrana mora držati ili posluživati na niskim temperaturama, mora se nakon zadnje faze termičke obrade, ili zadnje faze pripreme ako se ne primjenjuje postupak termičke obrade, što je moguće prije ohladiti na temperaturu koja ne dovodi do rizika za zdravlje.

7. Odmrzavanje hrane treba obaviti na takav način da opasnost od razvoja patogenih mikroorganizama ili stvaranja toksina u hrani bude svedena na najmanju mjeru. Tijekom odmrzavanja, hranu treba podvrgnuti temperaturama koje ne dovode do rizika za zdravlje. Ukoliko bi tekućina koja nastaje otapanjem mogla predstavljati rizik za zdravlje, mora se na odgovarajući način riješiti njezino odvođivanje. Nakon odmrzavanja, hranom treba rukovati na takav način da se na najmanju mjeru smanji opasnost od razvoja patogenih mikroorganizama ili stvaranja toksina.
8. Opasne i/ili nejestive tvari, uključujući hranu za životinje, moraju biti na odgovarajući način označene i uskladištene u odvojene i sigurne spremnike.

POGLAVLJE X.

Odredbe koje se odnose na pakiranje i ambalažiranje hrane

1. Materijal koji se upotrebljava za pakiranje i ambalažiranje ne smije biti izvor kontaminacije.
2. Materijali za pakiranje moraju se skladištiti na takav način da nisu izloženi riziku od kontaminacije.
3. Postupci pakiranja i ambalažiranja moraju se obavljati tako da se izbjegne kontaminacija proizvoda. Prema potrebi, a posebno u slučaju limenki i staklenki, mora se osigurati cjelovitost i čistoća posude.
4. Materijal za pakiranje i ambalažiranje hrane, koji služi za višekratnu uporabu, mora se lako čistiti i, prema potrebi, dezinficirati.

POGLAVLJE XI.

Termička obrada

Sljedeći se zahtjevi odnose jedino na hranu koja se stavlja na tržište u hermetički zatvorenim posudama.

1. Svaki postupak termičke obrade koji se primjenjuje za preradu neprerađenog proizvoda ili za dodatnu preradu prerađenog proizvoda mora:
 - (a) u određenom vremenskom razdoblju svaki dio proizvoda zagrijati do određene temperature,
 - (b) spriječiti kontaminaciju proizvoda tijekom postupka.
2. Kako bi se osiguralo da primijenjeni postupak postigne željeni cilj, subjekti u poslovanju s hranom moraju redovito provjeravati glavne relevantne kriterije (naročito temperaturu, tlak, hermetičnost posude/spremnika i mikrobiološke kriterije), primjenjujući pri tome i automatske uređaje.
3. Primijenjeni postupak mora biti u skladu s međunarodno priznatom normom (primjerice, pasterizacija, ultra visoka temperatura ili sterilizacija).

POGLAVLJE XII.

Izobrazba

Subjekti u poslovanju s hranom moraju osigurati:

1. da osobe koje rukuju hranom budu pod nadzorom te upućene i/ili osposobljene u području higijene hrane, sukladno zahtjevnosti posla koji obavljaju;
2. da su osobe koje su odgovorne za razvoj i održavanje postupka iz članka 5. stavka 1. ovog

Pravilnika ili za primjenu odgovarajućih vodiča odgovarajuće educirane o primjeni načela HACCP-a;

3. usklađenost sa svim zahtjevima vezano uz program izobrazbe osoba koje rade u određenim prehrambenim sektorima u skladu s posebnim propisima.