

405.

Na osnovu člana 42 stav 3 Zakona o bezbjednosti hrane („Službeni list CG“, broj 57/15), Vlada Crne Gore, na sjednici od 3. marta 2016. godine, donijela je

UREDBU
O USLOVIMA ZA ODSUPANJE U POGLEDU IZGRADNJE, UREĐENJA I
OPREMANJA OBJEKATA KOJI IMAJU MALI OBIM PROIZVODNJE, PRERADE
I OBRADE HRANE

Član 1

Ovom uredbom propisuju se bliži uslovi za odstupanja u pogledu izgradnje, uređenja i opremanja objekata u poslovanju hranom koji imaju mali obim proizvodnje, prerade i obrade proizvoda ili koji proizvode tradicionalne proizvode ili koriste tradicionalne metode proizvodnje.

Član 2

Ova uredba primjenjuje se na subjekte u poslovanju hranom koji obavljaju djelatnost u objektima koji imaju mali obim proizvodnje, prerade i obrade proizvoda za:

1) klanje papkara, kopitara i uzgojene divljači i rasijecanje mesa papkara, kopitara i uzgojene divljači do deset uslovnih grla nedjeljno.

Jedno uslovno grlo čini:

- odraslo goveče i konj; ili
- dva teleta ili juneta; ili
- četiri svinje težine preko 100 kg; ili
- sedam svinja težine do 100 kg; ili
- deset ovaca i koza; ili
- 12 jagnjadi ili jaradi ili prasadi težine do 15 kg žive vage;

2) klanje živine i lagomorfa i rasijecanje mesa živine i lagomorfa do 6.000 jedinica životinja mjesečno.

Jedinicu životinja iz stava 1 ove tačke čine:

- pilići, kokoške i uzgojena pernata divljač-jednu jedinicu;
- patke - dvije jedinice;
- ćurke, guske i lagomorfi - tri jedinice;
- ostala živina - jednu jedinicu;

3) preradu mlijeka u kojem se dnevno prerađuje do 750 l sirovog mlijeka;

4) preradu mesa i/ili proizvoda ribarstva u kojem se nedjeljno prerađuje do 1.000 kg mesa odnosno proizvoda ribarstva;

5) otpremu živih školjki sa plovnog objekta iz sopstvenog uzgajališta, kapaciteta do 500 kg živih školjki dnevno;

6) pakovanje jaja kapaciteta do 1.500.000 jaja godišnje;

7) preradu voća i povrća u kojem se godišnje prerađuje do 30.000 kg plodova;

8) preradu maslina u kojem se godišnje prerađuje do 6.000 kg maslina, odnosno proizvodi 500 l ulja godišnje;

9) proizvodnju vina u kojem se godišnje prerađuje do 10.000 kg grožđa, odnosno proizvodi 5.000 l vina godišnje;

10) preradu ostalih proizvoda neživotinjskog porijekla u kojem se godišnje prerađuje do 3 t sirovine.

Ova uredba primjenjuje se i na subjekte u poslovanju hranom koji proizvode tradicionalne proizvode ili koriste tradicionalne metode proizvodnje.

Član 3

Objekti malog obima klanja papkara, kopitara i uzgojene divljači, živine i lagomorfa, mogu da imaju:

1) jednu garderobu za zaposlena lica u čistom i nečistom dijelu objekta, ako u proizvodnom dijelu objekta radi najviše pet zaposlenih lica;

2) odgovarajući ormar koji se može zaključati za potrebe službenog veterinara umjesto posebne prostorije za službenog veterinara.

Objekti iz stava 1 ovog člana ne treba da imaju:

1) posebnu prostoriju za prihvrat i privremeni smještaj životinja za klanje u skladu sa propisima o higijeni hrane i zahtjevima higijene za proizvode životinjskog porijekla, ako se klanje životinja obavlja odmah po dopremanju u objekat;

2) posebnu prostoriju za bolesne i na bolest sumnjive životinje;

3) poseban prostor sa odgovarajućom opremom za čišćenje, pranje i dezinfekciju transportnih sredstava, ako subjekat u poslovanju hranom ima zaključen ugovor o pranju, čišćenju i dezinfekciji transportnih sredstava;

4) poseban prostor za rasijecanje mesa, već se rasijecanje mesa može vršiti u prostoriji za klanje, samo životinja koje su zaklane u tom objektu, pod uslovom da su postupci klanja i rasijecanja vremenski odvojeni i da je nakon klanja, a prije rasijecanja, izvršeno detaljno čišćenje i dezinfekcija;

5) posebnu prostoriju za pražnjenje i čišćenje želudaca i crijeva, već se pražnjenje i čišćenje želudaca i crijeva može obavljati u prostoru za klanje životinja nakon obavljenog klanja, pod uslovom da u tom prostoru nema trupova mesa zaklanih životinja i da je prije upotrebe detaljno očišćen i dezinfikovano.

U objektima malog obima klanja živine i lagomorfa evisceracija i dalja obrada trupova živine i lagomorfa može se obavljati u istoj prostoriji u kojoj se obavlja šurenje i čerupanje pod uslovom da postoji dovoljna prostorna i odgovarajuća fizička odvojenost evisceracije od čerupanja, radi sprječavanja kontaminacije hrane.

U prostoriji odnosno komori za hlađenje mogu se skladištiti zadržani i zdravstveno ispravni trupovi mesa pod uslovom da:

1) je prostor za zadržane trupove mesa označen i da se može zaključati;

2) razlog zadržavanja trupova mesa nije zarazna bolest;

3) je spriječena kontaminacija ostalog mesa.

U objektima malog obima klanja papkara, kopitara i uzgojene divljači, koji imaju prostorije za prihvrat i privremeni smještaj životinja, klanje životinja obavlja se u roku od 21 dan od dana dopremanja životinja, ukoliko u tom periodu životinje nijesu napuštale prostorije za prihvrat, odnosno privremeni smještaj životinja.

Član 4

Objekti za otpremu živih školjki sa plovnog objekta iz sopstvenog uzgajališta, koji imaju mali obim proizvodnje, prerade i obrade proizvoda ne treba da imaju čvrste zidove i prozore.

Objekti iz stava 1 ovog člana treba da imaju odgovarajuće prostore odnosno uređaje za ličnu higijenu (uključujući higijensko pranje ruku, sanitarni čvor i garderobni prostor za zaposlena lica) u neposrednoj blizini na kopnu.

Objekti iz stava 1 ovog člana treba da imaju zaštitu od štetočina i kontaminacije živih školjki vazduhom tokom rukovanja živim školjkama.

Oprema za čišćenje, pranje i dezinfekciju može se skladištiti u prostoru gdje se rukuje živim školjkama ukoliko se obezbijedi odgovarajuća odvojenost radi sprječavanja kontaminacije.

Član 5

U objektima malog obima prerade mlijeka, mesa, proizvoda ribarstva, voća, povrća, maslina i grožđa i pakovanja jaja mogu se obavljati:

- a) različite tehnološke faze proizvodnje i/ili proizvodnja različitih proizvoda u istoj prostoriji pod uslovom da je obezbijedena vremenska odvojenost između proizvodnih faza;
- b) skladištenje sirovina, gotovih proizvoda i zadržanih proizvoda u istoj prostoriji uz odgovarajuću prostornu odvojenost, na način da se spriječi moguća kontaminacija i da su zadržani proizvodi zapakovani, zatvoreni i jasno označeni.

U objektima iz stava 1 ovog člana garderobni prostor za zaposlena lica, prostor za skladištenje ambalaže i sredstava za čišćenje i dezinfekciju proizvodnog pogona, mogu da budu smješteni van radnog prostora unutar kruga objekta i može se koristiti isti ulaz i izlaz za sirovinu, gotove proizvode i nebezbedne proizvode uz odgovarajuću vremensku odvojenost.

Ukoliko su objekti iz stava 1 ovog člana smješteni u istom krugu gdje i stambeni objekat, garderobni i sanitarni prostor iz stambenog objekta može da se koristi za potrebe zaposlenih lica.

Član 6

U objektima u kojima se proizvode tradicionalni proizvodi ili koriste tradicionalne metode proizvodnje, prostori i prostorije mogu da:

- 1) budu izgrađeni od prirodnih materijala neophodnih za razvoj specifičnih karakteristika tog tradicionalnog proizvoda;
- 2) imaju zidove, plafone i vrata koji nijesu od glatkih, nepropusnih, neupijajućih ili materijala otpornih na koroziju ili mogu da imaju prirodne geološke zidove, plafone i podove;
- 3) se postupci čišćenja i dezinfekcije prilagode očuvanju prirodnih uslova proizvodnje (specifična ambijentalna flora);
- 4) u svim fazama proizvodnje i pakovanja koriste opremu, alate i instrumente koji su izrađeni od materijala koji nijesu glatki, otporni na koroziju ili neupijajući, uključujući drvene, kamene i druge materijale koji se tradicionalno koriste u proizvodnji, zrenju i čuvanju proizvoda i koji se održavaju u zadovoljavajućem higijenskom stanju i redovno čiste, peru i dezinfikuju, po potrebi.

Član 7

Objekti iz člana 2 ove uredbe, pored uslova utvrđenih ovom uredbom, treba da ispunjavaju i uslove utvrđene propisom o higijeni hrane, a objekti u kojima se posluje hranom životinjskog porijekla i uslove utvrđene propisima o zahtjevima higijene za proizvode životinjskog porijekla.

Član 8

Ova uredba stupa na snagu osmog dana od dana objavljivanja u „Službenom listu Crne Gore“.

Broj: 08-375

Podgorica, 3. marta 2016. godine

Vlada Crne Gore
Predsjednik,
Milo Đukanović, s.r.