

Pravilnik o uslovima higijene hrane

(Službeni glasnik RS, 73/10)

SADRŽAJ

- I. Uvodne odredbe
- II. Uslovi higijene hrane
 - Opšti uslovi u poslovanju hranom
 - Uslovi higijene hrane u primarnoj proizvodnji i poslovima u vezi sa primarnom proizvodnjom
 - Opšti uslovi za objekte i prostorije u kojima se posluje hranom Uslovi za objekte
 - Posebni uslovi za pokretne i privremene objekte
 - Uslovi koji se odnose na prevoz
 - Uslovi koji se odnose na opremu, otpad, snabdevanje vodom, ličnu higijenu, hranu, omotavanje i pakovanje hrane, toplotnu obradu i obuku Uslovi koji se odnose na opremu
- III. Prelazne i završne odredbe

I. UVODNE ODREDBE

Predmet uređenja

Član 1.
Ovim pravilnikom bliže se propisuju uslovi higijene hrane za sve subjekte u poslovanju hranom u svim fazama proizvodnje, prerade i prometa hrane koji su pod njihovom kontrolom.

Primena pravilnika

Član 2.
Odredbe ovog pravilnika ne primenjuju se na:
1) primarnu proizvodnju za potrebe sopstvenog domaćinstva;
2) pripremu, rukovanje ili skladištenje hrane za potrebe sopstvenog domaćinstva;
3) direktno snabdevanje malim količinama primarnih proizvoda kojima proizvođač snabdeva krajnjeg potrošača ili lokalni objekat u maloprodaji koji direktno snabdeva krajnjeg potrošača, koje se vrši u skladu sa posebnim propisom;
4) sabirne centre i objekte za štavljenje kože, koji u skladu sa zakonom kojim se uređuje bezbednost hrane posluju sa hranom samo u smislu rukovanja sirovinama za proizvodnju želatina ili kolagena.

Značenje izraza

Član 3.
Pojedini izrazi upotrebljeni u ovom pravilniku, imaju sledeće značenje:
1) voda za piće jeste voda koja u skladu sa posebnim propisom ispunjava minimalne zahteve koji su

propisani za kvalitet vode namenjene za javno snabdevanje stanovništva vodom za piće;

2) ekvivalentnost jeste sposobnost različitih sistema za postizanje istih ciljeva;

3) kontaminacija jeste prisustvo ili unošenje opasnosti;

4) nadležni organ jeste Ministarstvo poljoprivrede, šumarstva i vodoprivrede, odnosno Ministarstvo zdravlja Republike Srbije, u skladu sa nadležnostima koje su definisane zakonom kojim se uređuje bezbednost hrane, kao i odgovarajući organ druge zemlje čija nadležnost je ustanovljena propisima te zemlje;

5) neprerađeni proizvodi jesu proizvodi koji nisu bili podvrgnuti preradi, uključujući proizvode koji su razdvojeni, izdvojeni, odsečeni, narezani, otkošteni, usitnjeni, odrani, mleveni, seckani, očišćeni, obrađeni, oljušteni, mleveni drobljenjem, ohlađeni, zamrznuti, duboko zamrznuti ili odmrznuti;

6) objekat jeste bilo koja poslovna jedinica subjekta u poslovanju hranom;

7) omotavanje jeste stavljanje hrane u omot ili posudu (kontejner) koji su u direktnom kontaktu sa hranom, a uključuje i sam omot ili posudu;

8) pakovanje jeste stavljanje jedne ili više omotanih jedinica hrane u drugu posudu, a uključuje i samu drugu posudu;

9) pokretni i privremeni objekti jesu objekti u kojima se posluje hranom, i to: (1) pokretni i/ili privremeni objekti, kao što su šatori, tezge na pijacama i pokretna vozila za prodaju, (2) objekti koji se prvenstveno koriste kao privatni stambeni prostori, a u kojima se redovno priprema hrana u svrhu stavljanja u promet, (3) automati za prodaju;

10) poslovi u vezi sa primarnom proizvodnjom podrazumevaju: (1) prevoz, skladištenje i rukovanje primarnim proizvodima na mestu proizvodnje, pod uslovom da se time bitno ne menjaju osobine tih proizvoda, (2) prevoz živih životinja, kada je to potrebno, koji se vrši u vezi sa primarnom proizvodnjom; (3) prevoz radi isporuke primarnih proizvoda biljnog porekla, proizvoda ribarstva i divljači, pod uslovom da se time bitno ne menjaju njihove osobine;

11) prerada jeste svaki postupak koji bitno menja početni proizvod, uključujući zagrevanje, dimljenje, salamurenje, zrenje, sušenje, mariniranje, ekstrahovanje, ekstruziju ili kombinaciju ovih procesa;

12) prerađeni proizvodi jesu proizvodi koji nastaju preradom neprerađenih proizvoda i koji mogu da sadrže sastojke koji su potrebni za njihovu proizvodnju ili koji im daju posebne karakteristike;

13) primarni proizvodi jesu proizvodi primarne proizvodnje, uključujući proizvode zemljoradnje, stočarstva, lova i ribolova;

14) higijena hrane jesu mere i uslovi koji su potrebni za kontrolu opasnosti i osiguranje bezbednosti hrane za ishranu ljudi, uzimajući u obzir njenu namenu korišćenja; 15) hermetički zatvorena posuda jeste posuda koja je izrađena sa namenom da onemogući izloženost njenog sadržaja riziku;

16) čista voda jeste čista morska voda i slatka voda sličnog kvaliteta;

17) čista morska voda jeste prirodna, veštačka ili prečišćena morska voda ili slana voda koja ne sadrži mikroorganizme, štetne materije ili toksične morske planktone u količinama koje mogu direktno ili indirektno uticati na bezbednost hrane.

II. USLOVI HIGIJENE HRANE

1. Opšti uslovi u poslovanju hranom

Principi u poslovanju hranom

Član 4.

Poslovanje hranom zasniva se naročito na sledećim principima:

- 1) za bezbednost hrane najveću odgovornost ima subjekat u poslovanju hranom;
- 2) bezbednost hrane treba da se osigura u svim fazama u lancu hrane, počevši od primarne proizvodnje;
- 3) za hranu koja ne može bezbedno da se čuva na sobnoj temperaturi, a posebno za zamrznutu hranu, važno je da se održava hladan lanac;
- 4) opšta primena postupaka koji se zasnivaju na principima analize opasnosti i kritičnih kontrolnih tačaka (u daljem tekstu: HACCP), zajedno sa primenom dobre higijenske prakse, treba da pojača odgovornost subjekata u poslovanju hranom;
- 5) korišćenje vodiča za dobru praksu u svim fazama lanca hrane pomaže subjektima u poslovanju hranom u sprovođenju pravila o higijeni hrane i u primeni principa HACCP;
- 6) uspostavljanje mikrobioloških kriterijuma i uslova za kontrolu temperature koji su zasnovani na naučnoj proceni rizika;
- 7) obezbeđivanje da uvezena hrana odgovara najmanje istim ili ekvivalentnim higijenskim standardima kao i hrana proizvedena u Republici Srbiji.

Higijenske mere

Član 5.

U poslovanju hranom, prema potrebi, a u skladu sa posebnim propisima, uvode se higijenske mere koje se odnose na:

- 1) ispunjavanje mikrobioloških kriterijuma za hranu;
- 2) postupke potrebne za ostvarivanje zahteva koji su utvrđeni ovim pravilnikom;
- 3) ispunjavanje uslova u pogledu kontrole temperature hrane;
- 4) održavanje hladnog lanca;
- 5) uzorkovanje i ispitivanje.

Ako posebnim propisima nisu utvrđene metode uzorkovanja i ispitivanja, u poslovanju hranom mogu da se primene metode koje daju rezultate koji su ekvivalentni rezultatima dobijenim primenom referentne metode, ako su naučno potvrđene u skladu sa međunarodno priznatim pravilima ili protokolima.

Analiza rizika i kritične kontrolne tačke

Član 6.

U poslovanju hranom, u bilo kojoj fazi proizvodnje, prerade i prometa hrane, osim na nivou primarne proizvodnje i poslova u vezi sa primarnom proizvodnjom, uspostavlja se, sprovodi i održava neprekidan postupak, odnosno postupci koji su zasnovani na principima HACCP. Principi HACCP iz stava 1. ovog člana podrazumevaju:

- 1) utvrđivanje svih opasnosti koji moraju biti sprečeni, uklonjeni ili smanjeni na prihvatljiv nivo;
- 2) utvrđivanje kritičnih kontrolnih tačaka na mestu, odnosno mestima na kojima je važna kontrola za sprečavanje ili uklanjanje rizika, ili za njegovo smanjenje na prihvatljiv nivo;

3) uspostavljanje kritičnih granica u kritičnim kontrolnim tačkama koje razdvajaju prihvatljivo od neprihvatljivog u svrhu sprečavanja, uklanjanja ili smanjenja utvrđenih opasnosti;

4) uspostavljanje i sprovođenje efektivnih postupaka praćenja (monitoringa) u kritičnim kontrolnim tačkama;

5) uspostavljanje korektivnih mera u slučaju kada praćenje (monitoring) ukaže da kritična kontrolna tačka nije pod kontrolom;

6) uspostavljanje postupaka koji se sprovode redovno i kojima se potvrđuje da postupci iz tač. 1) do 5) ovog stava deluju efektivno;

7) uspostavljanje i vođenje dokumentacije i evidencije koja odgovara vrsti poslovanja hranom i veličini subjekata u poslovanju hranom, a kojom se dokazuje efektivna primena postupaka iz tač. 1) do 6) ovog stava. U slučaju da u poslovanju hranom dođe do promene koja se odnosi na proizvode, proces, odnosno bilo koju fazu proizvodnje, prerade i prometa hrane, postupak, odnosno postupci iz stava 1. ovog člana preispituju se i u njih unose potrebne izmene.

Dostavljanje podataka

Član

7.

U poslovanju hranom, u skladu sa posebnim propisima, dostavljaju se nadležnom organu ažurirani podaci koji se naročito odnose na objekte u kojima se obavlja poslovanje i preduzete aktivnosti u vezi sa poslovanjem, radi evidencije i praćenja. 2. Uslovi higijene hrane u primarnoj proizvodnji i poslovima u vezi sa primarnom proizvodnjom Zaštita od kontaminacije

2. Uslovi higijene hrane u primarnoj proizvodnji i poslovima u vezi sa primarnom proizvodnjom

Zaštita od kontaminacije

Član

8.

U poslovanju hranom obezbeđuje se da primarni proizvodi budu zaštićeni od kontaminacije, koliko je to moguće, uzimajući u obzir postupke kojima se primarni proizvodi naknadno podvrgavaju. Zaštita primarnih proizvoda od kontaminacije iz stava 1. ovog člana obezbeđuje se primenom posebnih propisa kojima se uređuje kontrola opasnosti vezanih za primarnu proizvodnju i poslove u vezi sa primarnom proizvodnjom, a naročito primenom:

1) mera za kontrolu kontaminacije koja potiče od vazduha, zemlje, vode, hrane za životinje, veterinarskih lekova, sredstava za ishranu bilja i oplemenjivača zemljišta, sredstava za zaštitu bilja i biocida, kao i usled skladištenja, rukovanja i odlaganja otpada;

2) mera u pogledu zdravlja i dobrobiti životinja, kao i zdravlja bilja, koje imaju uticaja na zdravlje ljudi, uključujući programe praćenja i kontrole zoonoza i njihovih uzročnika. Uslovi u poslovanju hranom životinjskog porekla

Član

9.

U poslovanju hranom koje obuhvata uzgoj, sakupljanje ili lov životinja ili proizvodnju primarnih

proizvoda životinjskog porekla, u cilju obezbeđivanja uslova koji se odnose na higijenu hrane preduzimaju se sledeće mere:

- 1) svi objekti i oprema koji se upotrebljavaju u vezi sa primarnom proizvodnjom i poslovima u vezi sa primarnom proizvodnjom moraju da se održavaju u čistom stanju, uključujući i objekte i opremu za skladištenje i rukovanje hranom za životinje, i da se, prema potrebi, posle čišćenja dezinfikuju na odgovarajući način;
- 2) oprema, posude (kontejneri), korpe, vozila i plovila moraju da se održavaju u čistom stanju i da se, prema potrebi, posle čišćenja dezinfikuju na odgovarajući način; 3) obezbeđuje se, koliko je to moguće, da životinje koje se upućuju na klanje, a gde je to potrebno i životinje u uzgoju, budu čiste;
- 4) radi sprečavanja kontaminacije koristi se voda za piće ili čista voda;
- 5) obezbeđuje se da zaposleni koji rukuju hranom budu lica koja ispunjavaju uslove u pogledu dobrog zdravstvenog stanja i koja su prošla obuku o rizicima za zdravlje ljudi;
- 6) onemogućava se da životinje i štetočine uzrokuju kontaminaciju, koliko je to moguće;
- 7) skladištenje i rukovanje otpadom i opasnim materijama vrši se na način kojim se sprečava kontaminacija;
- 8) sprečava se unošenje i širenje zaraznih bolesti koje se hranom mogu preneti na ljude, uključujući preduzimanje preventivnih mera prilikom nabavke i smeštaja novih životinja, kao i prijavu sumnje na pojavu takvih bolesti koja se vrši u skladu sa posebnim propisom;
- 9) uzimanje u obzir rezultata odgovarajućih ispitivanja koja su obavljena na uzorcima koji su uzeti od životinja ili na drugim uzorcima, koji su važni za zdravlje ljudi; 10) da se aditivi koji se dodaju hrani za životinje i veterinarski lekovi upotrebljavaju pravilno i u skladu sa posebnim propisima.

Uslovi u poslovanju hranom biljnog porekla

Član

10.

U poslovanju hranom koje obuhvata proizvodnju ili sakupljanje proizvoda biljnog porekla, u cilju obezbeđivanja uslova koji se odnose na higijenu hrane preduzimaju se sledeće mere:

- 1) oprema, posude (kontejneri), sanduci, vozila i plovila održavaju se u čistom stanju i, prema potrebi, posle čišćenja dezinfikuju se na odgovarajući način;
- 2) obezbeđuju se, prema potrebi, higijenski uslovi proizvodnje, prevoza i skladištenja i čistoće proizvoda biljnog porekla;
- 3) radi sprečavanja kontaminacije koristi se voda za piće ili čista voda;
- 4) obezbeđuje se da zaposleni koji rukuju hranom budu lica koja ispunjavaju uslove u pogledu dobrog zdravstvenog stanja i koja su prošla obuku o rizicima za zdravlje ljudi;
- 5) onemogućava se da životinje i štetni organizmi uzrokuju kontaminaciju, koliko je to moguće;
- 6) skladištenje i rukovanje otpadom i opasnim materijama vrši se na način kojim se sprečava kontaminacija;
- 7) uzimaju se u obzir rezultati odgovarajućih ispitivanja koja su obavljena na uzorcima bilja ili na drugim uzorcima, koji su važni za zdravlje ljudi;
- 8) sredstva za zaštitu bilja i biocidi primenjuju se pravilno i u skladu sa posebnim propisima.

Evidentiranje preduzetih mera

Član

11.

U poslovanju hranom koje obuhvata uzgajanje životinja ili primarnih proizvoda životinjskog porekla evidentiraju se mere koje se preduzimaju za kontrolu rizika, i to naročito podaci o:

- 1) vrsti i poreklu hrane za životinje kojom su hranjene životinje;
- 2) veterinarskim lekovima ili drugim tretiranjima životinja, kao i o datumu njihove primene i karenci;
- 3) pojavi bolesti koje mogu da utiču na bezbednost hrane životinjskog porekla;
- 4) rezultatima svih ispitivanja koja su obavljena na uzorcima uzetim od životinja ili drugim uzorcima uzetim u dijagnostičke svrhe, koji su važni za zdravlje ljudi;
- 5) izveštajima o kontrolama koje su obavljene na životinjama ili u vezi sa hranom životinjskog porekla.

U poslovanju hranom koje obuhvata proizvodnju ili sakupljanje biljnih proizvoda evidentiraju se mere koje se preduzimaju za kontrolu rizika, i to naročito podatci o: 1) svakoj primeni sredstava za zaštitu bilja i biocida, u skladu sa posebnim propisima; 2) svakoj pojavi štetnih organizama koje mogu uticati na bezbednost hrane biljnog porekla; 3) rezultatima svih ispitivanja koja su obavljena na uzorcima bilja ili drugim uzorcima, koji su važni za zdravlje ljudi

Član

12.

Evidentiranje iz člana 11. ovog pravilnika vrši se na način koji je odgovarajući vrsti i veličini subjekta u poslovanju hranom. Evidentirani podaci iz stava 1. ovog člana čuvaju se najmanje tri godine i stavljaju se na raspolaganje nadležnom organu i drugim subjektima u poslovanju hranom koji se snabdevaju hranom koja se proizvodi, na njihov zahtev.

3. Uslovi higijene hrane u svim fazama proizvodnje, prerade i prometa hrane, osim u primarnoj proizvodnji i poslovima u vezi sa primarnom proizvodnjom

Član

13.

U poslovanju hranom, u zavisnosti od vrste delatnosti koja se obavlja, obezbeđuje se da u svim fazama proizvodnje, prerade i prometa hrane, osim u primarnoj proizvodnji i poslovima u vezi sa primarnom proizvodnjom, budu ispunjeni:

- 1) opšti uslovi za objekte i prostorije u kojima se posluje hranom;
- 2) posebni uslovi za pokretne i privremene objekte;
- 3) uslovi koji se odnose na prevoz;
- 4) uslovi koji se odnose na opremu, otpatke, snabdevanje vodom, ličnu higijenu, hranu, omotavanje i pakovanje hrane, toplotnu obradu i obuku. Opšti uslovi za objekte i prostorije u kojima se posluje hranom iz stava 1. tačka 1) ovog člana odnose se na sve objekte i prostorije, osim na pokretne i privremene objekte.

3.1. Opšti uslovi za objekte i prostorije u kojima se posluje hranom *Uslovi za objekte*

Član

14.

Objekti u kojima se posluje hranom moraju da budu čisti i održavani u dobrom stanju. Položaj, izgled, mesto izgradnje, izgradnja i veličina objekata u kojima se posluje hranom moraju da budu takvi da:

- 1) omogućavaju odgovarajuće održavanje, čišćenje i/ili dezinfekciju, sprečavaju ili smanjuju

kontaminaciju iz vazduha i obezbeđuju odgovarajući radni prostor koji omogućava higijensko obavljanje svih radnih postupaka;

2) sprečavaju nakupljanje nečistoće, kontakt sa toksičnim materijalima, unošenje stranih čestica u hranu i stvaranje kondenzacije ili neželjenih plesni na površinama; 3) omogućuju dobru higijensku praksu pri rukovanju hranom, uključujući zaštitu od kontaminacije, a naročito kontrolu štetočina; 4) prema potrebi, obezbeđuju dovoljan kapacitet za rukovanje i skladištenje hrane u odgovarajućim uslovima kontrolisane temperature koji obezbeđuje držanje hrane na odgovarajućoj temperaturi koja se može pratiti i, prema potrebi, evidentirati.

Član

15.

Objekti u kojima se posluje hranom moraju da imaju:

1) odgovarajući broj toaleta koji ne smeju da budu otvoreni direktno prema prostorijama u kojima se rukuje hranom, koji moraju da imaju obezbeđenu tekuću vodu i vezu sa odvodnim sistemom koji mora da bude u funkciji;

2) odgovarajuću opremu za pranje ruku koja mora da bude smeštena na podesno mesto, i koja, prema potrebi, mora da bude odvojena od prostorija i opreme za pranje hrane, sa obezbeđenom toplom i hladnom tekućom vodom i sredstvima za pranje i higijensko sušenje ruku;

3) ventilacioni sistem konstruisan tako da filteri i drugi delovi koji se čiste ili zamenjaju budu lako dostupni, koji obezbeđuje prirodnu ili veštačku ventilaciju koja je odgovarajuća i dovoljna i koji onemogućava veštački protok vazduha iz nečistog u čisti prostor;

4) odgovarajuće prirodno, odnosno veštačko osvetljenje;

5) prema potrebi, odgovarajući prostor i opremu za presvlačenje zaposlenih lica. U objektima u kojima se posluje hranom sanitarne prostorije moraju da imaju odgovarajuću prirodnu ili veštačku ventilaciju. Sistem za odvod otpadnih voda mora da bude odgovarajući, u skladu sa njegovom namenom i projektovan i izgrađen na način kojim se onemogućava rizik od kontaminacije. Ako sistem za odvod otpadnih voda ima odvodne kanale koji su u celini ili delimično otvoreni, ti kanali moraju da budu konstruisani, odnosno izgrađeni na način kojim se onemogućava da voda teče iz nečistog prostora prema ili u čist prostor, a naročito u prostor u kome se rukuje hranom koja bi mogla predstavljati veliki rizik za krajnjeg potrošača. Sredstva za čišćenje i dezinfekciju ne smeju da se skladište u prostore u kojima se rukuje hranom.

Uslovi za prostorije

Član

16.

Prostorije u kojima se hrana priprema, obrađuje ili prerađuje, uključujući i prostorije, odnosno prostore prevoznog sredstva, izuzev prostorija u kojima se hrana konzumira, moraju da budu tako izgrađene i da imaju položaj koji omogućava dobru higijensku praksu u postupanju sa hranom, uključujući i zaštitu od kontaminacije između i tokom pojedinih postupaka. U pogledu prostorija iz stava 1. ovog člana naročito moraju da budu ispunjeni sledeći uslovi:

1) podovi moraju da, prema potrebi, omogućavaju odgovarajući površinski odvod, kao i da budu izrađeni od nepropusnog, neupijajućeg, perivog i netoksičnog materijala, koji se lako čisti i, prema potrebi, dezinfikuje, osim ako se dokaže da su i drugi upotrebljeni materijali odgovarajući;

2) zidovi moraju da budu izrađeni od nepropusnog, neupijajućeg, perivog i netoksičnog materijala i sa

glatkom površinom do visine zida koja je odgovarajuća postupcima koji se obavljaju, a koji se lako čiste i, prema potrebi, dezinfikuju, osim ako se dokaže da su i drugi upotrebljeni materijali odgovarajući;

3) plafon, odnosno unutrašnja površina krova ako nema plafona, kao i gornje konstrukcije prostorija, moraju da budu izgrađeni na način kojim se sprečava nakupljanje nečistoća, razvoj nepoželjnih plesni i raznošenje čestica i obezbeđuje smanjenje kondenzacije;

4) prozori i drugi otvori moraju da budu izgrađeni na način kojim se sprečava nakupljanje nečistoće, a ako se prozori otvaraju prema spoljnoj sredini moraju, prema potrebi, da imaju zaštitne mreže koje sprečavaju ulazak insekata i koje mogu lako da se skidaju radi čišćenja;

5) vrata moraju da budu glatka i izrađena od neupijajućeg materijala tako da mogu lako da se čiste i, prema potrebi, dezinfikuju, osim ako se dokaže da su i drugi upotrebljeni materijali odgovarajući;

6) sve površine, uključujući opremu, u prostorijama u kojima se rukuje hranom, a naročito one površine koje dolaze u kontakt sa hranom, moraju da budu od glatkog, perivog i netoksičnog materijala otpornog na koroziju koji se lako čisti i, prema potrebi, dezinfikuju, osim ako subjekti u poslovanju hranom dokažu da su i drugi upotrebljeni materijali odgovarajući.

Podovi, zidovi, kao i površine iz stava 2. tač. 1), 2) i 6) ovog člana moraju da se održavaju u dobrom stanju. Ako otvaranje prozora iz stava 2. tačka 4) ovog pravilnika uzrokuje kontaminaciju, ti prozori u toku proizvodnje moraju da se drže zatvoreni i fiksirani.

Član

17.

Prema potrebi, moraju da se obezbede:

1) odgovarajuće prostorije, odnosno prostor za čišćenje, dezinfekciju i skladištenje radnog pribora i opreme;

2) odgovarajući uslovi i oprema za pranje hrane. Prostorije, odnosno prostori iz stava 1. tačka 1) ovog člana moraju da budu od materijala otpornog na koroziju, koji se lako čisti i moraju da imaju odgovarajući dovod tople i hladne vode. Uslovi za pranje hrane iz stava 1. tačka 2) ovog člana naročito se odnose na sudoperu ili drugu opremu predviđenu za pranje hrane, a koja mora da ima odgovarajući dovod tople i/ili hladne vode za piće, u skladu sa uslovima iz člana 22. ovog pravilnika, i mora redovno da se čisti i, prema potrebi, dezinfikuju.

3.2. Posebni uslovi za pokretne i privremene objekte

Član

18.

Prostori i automati za prodaju moraju, koliko je to izvodljivo, da budu smešteni, konstruisani, izgrađeni i higijenski i tehnički održavani na način kojim se sprečava rizik od kontaminacije, a naročito rizik od kontaminacije koja potiče od životinja i štetočina. Prema potrebi, naročito treba da budu ispunjeni sledeći uslovi:

1) mora da bude obezbeđen i na raspolaganju odgovarajući prostor i oprema za održavanje lične higijene, uključujući prostor i opremu za higijensko pranje i sušenje ruku, higijensko sanitarne uslove i opremu za presvlačenje;

2) površine koje dolaze u kontakt sa hranom moraju da budu glatke, perive i izrađene od netoksičnog materijala otpornog na koroziju, koji se lako čisti i, prema potrebi, dezinfikuju, osim ako se dokaže da su i drugi upotrebljeni materijali odgovarajući;

3) moraju da budu obezbeđeni odgovarajući uslovi za čišćenje i, prema potrebi, dezinfekciju radnog alata i opreme;

4) ako se obavlja čišćenje hrane kao deo poslovanja hranom, za to čišćenje moraju da budu obezbeđeni odgovarajući uslovi, kako bi se čišćenje obavilo na higijenski način;

5) mora da bude obezbeđeno odgovarajuće snabdevanje toplom i/ili hladnom vodom za piće;

6) moraju da budu obezbeđeni odgovarajući uslovi i/ili prostori i oprema za higijensko skladištenje i odlaganje opasnih i/ili nejestivih materijala i tečnog i čvrstog otpada;

7) moraju da budu obezbeđeni odgovarajući prostori i oprema i/ili uslovi za održavanje i praćenje temperaturnih uslova za određenu hranu. Površine koje dolaze u kontakt sa hranom iz stava 2. tačka 2) ovog člana moraju da budu u dobrom stanju. Hrana mora da bude smeštena tako da se izbegne rizik od kontaminacije, koliko je to izvodljivo.

3.3. Uslovi koji se odnose na prevoz

Član

19.

Prevozno sredstvo i oprema za isporuku na prevoznom sredstvu i/ili kontejneri koji se koriste za prevoz hrane moraju, prema potrebi, da budu konstruisani i izrađeni na način koji omogućava odgovarajuće čišćenje i/ili dezinfekciju. Prevozno sredstvo i oprema za isporuku i/ili kontejneri iz stava 1. ovog člana moraju redovno da se čiste i održavaju u dobrom stanju, kako bi se hrana zaštitila od kontaminacije. Hrana u prevoznom sredstvu i/ili kontejnerima mora da bude smeštena i zaštićena na način koji omogućava da rizik od kontaminacije bude sveden na najmanju moguću meru. Prema potrebi, prevozna sredstva i/ili kontejneri koji se upotrebljavaju za prevoz hrane moraju da budu takvi da omoguće održavanje hrane u njima na odgovarajućoj temperaturi koja može da se prati. U opremi za prihvatanje hrane na prevoznom sredstvu, kao i kontejnerima u kojima se hrana prevozi, mogu da se prevoze i drugi materijali ako se time ne izaziva kontaminacija hrane. U slučaju iz stava 5. ovog člana, kao i u slučaju kada se istovremeno vrši prevoz, odnosno prenos različite vrste hrane, mora da bude obezbeđeno, prema potrebi, da ta hrana, odnosno materijali budu razdvojeni na odgovarajući način, kao i odgovarajuće čišćenje između pojedinih utovara, kako bi se izbegao rizik od kontaminacije. Prevoz neupakovane velike količine hrane, koja je u tečnom, granuliranom ili praškastom obliku, vrši se u opremi za prihvatanje hrane, kontejnerima i/ili cisternama, koji su namenjeni za prevoz hrane. Oprema za prihvatanje hrane, kontejneri i/ili cisterne iz stava 7. ovog člana moraju na vidljiv i trajan način da budu označeni da služe za prevoz hrane ili tekstem: „SAMO ZA HRANU”.

3.4. Uslovi koji se odnose na opremu, otpad, snabdevanje vodom, ličnu higijenu, hranu, omotavanje i pakovanje hrane, toplotnu obradu i obuku Uslovi koji se odnose na opremu

Član

20.

Predmeti, pribor i oprema sa kojima hrana dolazi u kontakt moraju da budu:

1) efektivno očišćeni i, prema potrebi, dezinfikovani, pri čemu se čišćenje i dezinfekcija obavlja dovoljno

često da se izbegne svaki rizik od kontaminacije;

2) projektovani i izrađeni od takvog materijala i održavani u takvom stanju kojim se obezbeđuje da se rizik od kontaminacije smanji na najmanju moguću meru;

3) izrađeni od takvog materijala i održavani u takvom stanju kojim se obezbeđuje da njihovo čišćenje bude moguće, a prema potrebi, i dezinfekcija, osim za kontejnere i ambalažu za jednokratnu upotrebu;

4) postavljeni tako da omogućavaju odgovarajuće čišćenje opreme i prostora oko opreme. Ako je potrebno, na opremi mora da bude postavljen odgovarajući kontrolni uređaj radi kontrole ispunjenosti uslova koji su propisani ovim pravilnikom. Ako se za sprečavanje korozije opreme i kontejnera upotrebljavaju hemijske supstance, njihova upotreba mora da bude u skladu sa dobrom praksom.

Uslovi koji se odnose na otpad

Član

21.

Otpad od hrane, nejestivi sporedni proizvodi i ostali otpaci (u daljem tekstu: otpad) uklanjaju se iz prostorija u kojima se nalazi hrana, što je moguće pre, kako bi se izbeglo njihovo nagomilavanje. Otpad se uklanja odlaganjem u kontejnere koji se mogu zatvoriti, a druge vrste kontejnera ili sistem uklanjanja mogu se koristiti samo ako subjekti u poslovanju hranom dokažu da su odgovarajući. Kontejneri za odlaganje otpadaka moraju da budu izrađeni na odgovarajući način, moraju da se održavaju u dobrom stanju i da budu takvi da mogu lako da se čiste i, prema potrebi, dezinfikuju. Za skladištenje i odlaganje otpada moraju da budu obezbeđeni odgovarajući uslovi. Prostor za skladištenje otpadaka mora da bude izrađen i sa njim mora da se upravlja na način koji omogućava njegovo održavanje u čistom stanju i, prema potrebi, zaštitu od ulaska životinja i štetočina. Sav otpad mora da se ukloni na način koji je, u skladu sa posebnim propisima, prihvatljiv sa aspekta higijene i zaštite životne sredine i ne sme da predstavlja direktan ili indirektan izvor kontaminacije.

Uslovi koji se odnose na snabdevanje vodom

Član

22.

U pogledu uslova koji se odnose na snabdevanja vodom, mora da budu obezbeđeno:

1) odgovarajuće snabdevanje vodom za piće, koja se koristi kada je potrebno da se spreči kontaminacija hrane;

2) da čista voda može da se upotrebljava za sve proizvode ribarstva, a čista morska voda može da se upotrebljava za žive školjkaše, bodljokošce, plaštaše i morske puževe, kao i za spoljašnje pranje, pri čemu za snabdevanje tom vodom moraju da budu obezbeđeni odgovarajući uslovi i oprema koji obezbeđuju da korišćenje te vode nije izvor kontaminacije za hranu.

U slučaju kada se za potrebe gašenja požara, proizvodnju pare, hlađenje i druge slične namene upotrebljava voda koja nije za piće, mora da bude obezbeđeno da ta voda cirkuliše u odvojenom, posebno obeleženom cevovodu koji nije povezan i ne dozvoljava vraćanje te vode u sistem cevovoda u kome je voda za piće. Reciklirana voda koja se upotrebljava u preradi ili kao sastojak hrane, ne sme da predstavlja rizik za kontaminaciju i mora da odgovara standardima koji su propisani za vodu za piće, osim ako se dokaže da kvalitet te vode nema uticaja na zdravstvenu ispravnost hrane koja je u završnom obliku proizvodnje. Led koji dolazi u kontakt sa hranom, kao i led koji može da kontaminira hranu mora da bude proizveden od vode za piće, a led koji se upotrebljava za hlađenje proizvoda ribarstva može da bude

proizveden i od čiste vode, pri čemu se proizvodnja, rukovanje i skladištenje leda vrši u uslovima koji ga štite od kontaminacije. Para koja se koristi u neposrednom kontaktu sa hranom ne može da sadrži materije koje predstavljaju rizik za zdravlje, kao ni materije koje bi mogle da kontaminiraju hranu. Ako se hrana obrađuje toplotom u hermetički zatvorenim kontejnerima ili posudama, mora da se obezbedi da voda koja se koristi za hlađenje kontejnera i posuda posle toplotne obrade ne bude izvor kontaminacije hrane.

Uslovi koji se odnose na ličnu higijenu

Član

23.

U pogledu lične higijene u prostoru u kome se rukuje hranom, mora da bude:

- 1) obezbeđeno da zaposlena lica održavaju visoki stepen lične higijene i da nose odgovarajuću i čistu radnu odeću, a prema potrebi, i zaštitnu odeću;
- 2) onemogućen, u bilo kom svojstvu, ulaz i pristup u prostor u kome se rukuje hranom, kao i rukovanje hranom, licu koje boluje od bolesti koja može da se prenese hranom ili je kliconoša takve bolesti, kao i licu koje ima inficirane rane, kožne infekcije i ozlede ili dijareju, ako postoji verovatnoća od direktne ili indirektna kontaminacije;
- 3) obezbeđeno prijavljivanje bolesti ili simptoma, i po mogućnosti njihovih uzroka, za lica koja obavljaju poslove u bilo kojoj fazi poslovanja hranom, a za koja postoji mogućnost da dođu u kontakt sa hranom.

Uslovi koji se odnose na hranu

Član

24.

U poslovanju hranom ne mogu da se primaju sirovine, sastojci ili drugi materijal koji se koristi u preradi proizvoda, osim živih životinja, za koje se zna ili se može opravdano očekivati da su invadirani parazitima, inficirani patogenim ili toksičnim mikroorganizmima, ili se nalaze u raspadnutom stanju i sadrže strane materije, u toj meri da krajnji/gotov proizvod i pored higijenske primene uobičajenih postupaka sortiranja, pripreme, odnosno prerade ne bi bio bezbedan za ishranu ljudi. Sirovine i svi sastojci koji se skladište u bilo kojoj fazi u poslovanju hranom, drže se u odgovarajućim uslovima koji obezbeđuju sprečavanje štetne promene i štite ih od kontaminacije. U svim fazama proizvodnje, prerade i prometa, potrebno je obezbediti da hrana bude zaštićena od svake kontaminacije koja bi mogla da je učini nebezbednom za ishranu ljudi, štetnom za zdravlje ili tako kontaminiranom da bi bilo neprihvatljivo da se u takvom stanju konzumira.

Član

25.

Radi suzbijanja štetočina, kao i radi sprečavanja da domaće životinje pristupe mestima na kojima se hrana priprema, mestima na kojima se rukuje hranom ili mestima na kojima se hrana skladišti moraju da se sprovede odgovarajuće procedure. Odgovarajuće procedure u smislu stava 1. ovog člana sprovede se i u posebnim slučajevima kada nadležni organ dozvoli da životinje mogu da imaju pristup hrani, u kom slučaju procedura koja se sprovodi mora bude takva da se njome obezbeđuje sprečavanje kontaminacije hrane.

Član

26.

Sirovine, sastojci, polupreradeni proizvodi i gotovi proizvodi ne mogu da se drže na temperaturi koja pogoduje razmnožavanju patogenih mikroorganizama ili stvaranju toksina, koji mogu da uzrokuju rizik za zdravlje. Hladan lanac ne sme da bude prekinut, osim u ograničenim periodima vremena bez kontrolisane temperature, koji su dozvoljeni zbog praktičnosti rukovanja tokom pripreme, prevoza, skladištenja,

izlaganja i posluživanja hrane, pod uslovom da to ne predstavlja rizik za zdravlje. U poslovanju hranom koje obuhvata proizvodnju, rukovanje ili omotavanje prerađene hrane moraju da se obezbede odgovarajuće prostorije koje su dovoljno velike da u njima mogu odvojeno da se skladište sirovine i prerađeni proizvodi, kao i da se skladištenje sa hlađenjem obavlja odvojeno. U slučaju da se radi o hrani koja mora da se drži ili poslužuje ohlađena, tu hranu je, što je pre moguće, potrebno ohladiti na temperaturi koja ne dovodi do rizika za zdravlje, i to posle poslednje faze toplotne obrade, odnosno posle poslednje faze pripreme ako se hrana toplotno ne obrađuje. Odmrzavanje hrane obavlja se na način kojim se rizik od razvoja patogenih mikroorganizama ili stvaranja toksina u hrani smanjuje na najmanju meru. Tokom odmrzavanja, hranu treba podvrgnuti temperaturi koja ne dovodi do rizika za zdravlje.

Ako odmrzavanjem hrane nastaje tečna materija koja može da predstavlja rizik za zdravlje, mora se na odgovarajući način odvoditi u kanalizacionu mrežu. Posle odmrzavanja, sa hranom mora da se rukuje na način koji na najmanju moguću meru smanjuje rizik od razvoja patogenih mikroorganizama ili stvaranja toksina. Opasne i/ili nejestive materije, uključujući hranu za životinje, moraju da budu na odgovarajući način označene i uskladištene u odvojene i obezbeđene kontejnere.

Uslovi koji se odnose na omotavanje i pakovanje hrane

Član 27.

Materijal koji se upotrebljava za omotavanje i pakovanje hrane ne sme da bude izvor kontaminacije i mora da se skladišti na mestima na kojima nije izložen riziku od kontaminacije, a materijal za omotavanje i pakovanje hrane koji služi za višekratnu upotrebu, mora da bude i takav da se lako čisti i, prema potrebi, dezinfikuje. Omotavanjem i pakovanjem hrane mora da se obezbedi da se onemogući kontaminacija proizvoda, a prema potrebi, mora da se obezbedi celovitost i čistoća omota hrane, naročito u slučaju limenki i staklenki.

Uslovi koji se odnose na toplotnu obradu

Član 28.

Za hranu koja se stavlja u promet u hermetički zatvorenim posudama, moraju da budu ispunjeni sledeći uslovi: 1) postupkom toplotne obrade koji se primenjuje za prerađenu neprerađenog proizvoda ili za dalju obradu prerađenog proizvoda mora: (1) u svakom delu proizvoda koji se tretira da se postigne zadata temperatura u zadanom vremenskom periodu, (2) da se spreči kontaminacija proizvoda tokom postupka; 2) subjekti u poslovanju hranom moraju redovno da proveravaju osnovne odgovarajuće parametre, a naročito temperaturu, pritisak, hermetičnost i mikrobiološke kriterijume, na način koji uključuje upotrebu automatskih uređaja, kako bi se obezbedilo da primenjeni postupak postigne željeni cilj; 3) primenjeni postupak mora da bude u skladu sa međunarodno priznatim standardima, kao što su pasterizacija, ultra visoka temperatura ili sterilizacija i dr.

Uslovi koji se odnose na obuku

Član 29.

U poslovanju hranom mora, u pogledu obuke lica, da se obezbedi da: 1) lica koja rukuju hranom budu pod kontrolom i da budu upućena i/ili obučena u pogledu higijene hrane, u skladu sa uslovima posla koji obavljaju;

- 2) lica koja su odgovorna za razvoj i održavanje postupaka iz člana 6. stav 1. ovog pravilnika ili za primenu odgovarajućih vodiča, budu obučena za primenu principa HACCP;
- 3) programi obuke lica koja rade u bilo kojoj fazi proizvodnje, prerade i prometa hrane budu usklađeni sa posebnim propisima.

III. Prelazne i završne odredbe

Član

30.

Danom početka primene ovog pravilnika prestaju da važe odredbe Pravilnika o uslovima koje moraju da ispunjavaju objekti za klanje životinja, obradu, preradu i uskladištenje proizvoda životinjskog porekla („Službeni list SFRJ”, broj 53/89 i „Službeni glasnik RS”, broj 11/08) u delu koji se odnosi na uslove higijene hrane, Pravilnika o načinu utovara, pretovara i istovara pošiljaka životinja, proizvoda, sirovina i otpadaka životinjskog porekla, uslovima koje mora ispunjavati prevozno sredstvo, higijensko-tehničkim uslovima koje mora ispunjavati pošiljka i obrascu uverenja o zdravstvenom stanju pošiljke („Službeni list SFRJ”, broj 69/90) u delu koji se odnosi na uslove higijene hrane i Pravilnika o veterinarsko-sanitarnim uslovima objekta za proizvodnju i promet hrane životinjskog porekla („Službeni glasnik RS”, broj 11/08) u delu koji se odnosi na uslove higijene hrane.

Član

31.

Ovaj pravilnik stupa na snagu osmog dana od dana objavljivanja u „Službenom glasniku Republike Srbije”, a primenjuje se od 1. juna 2011. godine.