



На основу члана 16. Закона о храни ("Службени гласник БиХ", број 50/04) и члана 17. Закона о Савјету министара Босне и Херцеговине ("Службени гласник БиХ", бр. 30/03, 42/03, 81/06, 76/07, 81/07, 94/07 и 24/08), Савјет министара Босне и Херцеговине, на приједлог Агенције за безбједност хране Босне и Херцеговине, у сарадњи са Канцеларијом за ветеринарство Босне и Херцеговине и надлежним органима ентитета и Брчко Дистрикта Босне и Херцеговине, на 25. сједници одржаној 29. октобра 2012. године, донио је

ПРАВИЛНИК О ХИГИЈЕНИ ХРАНЕ

ДИО ПРВИ - ОПШТЕ ОДРЕДБЕ

Члан 1.

(Предмет)

- (1) Овим правилником прописују се општа правила о хигијени хране за субјекте у пословању са храном, при чему се посебно узимају у обзир следећи принципи:
- а) главну одговорност за безбједност хране сноси субјекат у пословању са храном (у даљем тексту: СПХ);
 - б) потребно је осигурати безбједност хране у читавом ланцу исхране, почевши од примарне производње;
 - ц) за храну која се не може сигурно чувати на собној температури, а посебно за замрзнуту храну, неопходно је одржавати хладни ланац;
 - д) неопходна је општа примјена поступака заснованих на Принципима система анализе ризика и критичних контролних тачака (у даљем тексту: НАССР), заједно са примјеном добре хигијенске праксе, што повећава одговорност СПХ;
 - е) водичи за добру праксу су помоћ СПХ на свим нивоима у ланцу производње хране при усаглашавању са прописима о хигијени хране и примјени НАССР принципа;
 - ф) на основу научне процјене ризика неопходно је утврдити микробиолошке критеријуме као и захтјеве за контролу температуре;
 - г) неопходно је обезбиједити да храна која се увози у Босну и Херцеговину испуњава најмање једнаке хигијенске стандарде као храна произведена у Босни и Херцеговини или стандарде који се признају као њихови еквиваленти.
- (2) Овај правилник примјењује се на све фазе производње, прераде и дистрибуције хране као и на извоз, не доводећи у питање конкретније захтјеве који се односе на хигијену хране.

Члан 2.

(Изузимање од одредаба)

- (1) Одредбе правилника не примјењују се на:
- а) примарну производњу намијењену за личну употребу у домаћинству;
 - б) припрему, руковање или складиштење хране у домаћинству намијењене за личну потрошњу у домаћинству;
 - ц) директно снабдијевање малим количинама примарних производа којима произвођач снабдијева крајњег потрошача или локални објекат који директно снабдијева крајњег потрошача.
 - д) сабирне центре или кожаре, који потпадају под дефиницију СПХ само зато што рукују сировинама за производњу желатина или колагена.
- (2) Активности из става (1) тачке ц) овог члана прописују се посебним прописима који испуњавају циљеве овог правилника.

Члан 3.

(Дефиниције)

- (1) У сврху примјене овог правилника користе се следеће дефиниције:

- а) **хигијена хране** (у даљем тексту: **хигијена**) подразумијева мјере и услове потребне за контролу ризика и обезбјеђивања прихватљивости хране за људску употребу у складу са њеном намјеном;
- б) **примарни производи** су производи примарне производње укључујући производе земље, сточарства, лова и риболова;
- ц) **објекат** је било која јединица СПХ;
- д) **надлежни органи** за спровођење овог правилника у складу са својим дефинисаним надлежностима су:
 - 1) За СПХ која није животињског поријекла (у даљем тексту: остала храна):
 - Агенција за безбједност хране Босне и Херцеговине (у даљем тексту: Агенција),
 - надлежни органи ентитета и Брчко Дистрикта Босне и Херцеговине (у даљем тексту: Брчко Дистрикт) одговорни за прехранбени сектор и спровођење здравственог надзора над производњом и прометом животних намирница које нису животињског поријекла;
 - 2) За СПХ животињског поријекла надлежни органи су:
 - Министарство спољне трговине и економских односа Босне и Херцеговине - Канцеларија за ветеринарство Босне и Херцеговине (у даљем тексту: Канцеларија);
 - надлежни органи ентитета и Брчко Дистрикта дефинисани Законом о ветеринарству ("Службене новине Федерације БиХ", број 46/00), Законом о ветеринарству у Републици Српској ("Службени гласник Републике Српске", број 42/08) и Законом о ветеринарству у Босни и Херцеговини ("Службени гласник БиХ", број 34/02) у случају Брчко Дистрикта БиХ;
 - 3) Надлежни инспекцијски органи дефинисани Законом о инспекцијама Федерације Босне и Херцеговине ("Службене новине Федерације БиХ", број 69/05), Законом о инспекцијама Републике Српске ("Службени гласник Републике Српске", број 74/10) и Законом о инспекцијама Брчко Дистрикта Босне и Херцеговине ("Службени гласник Брчко Дистрикта БиХ", бр. 24/08 и 25/08);
- е) **еквивалентан** значи способан да испуњава исте циљеве, када се ради о различитим системима;
- ф) **контаминација** значи присуство или појаву ризика;
- г) **вода за пиће** је вода која испуњава минималне захтјеве утврђене Правилником о здравственој исправности воде за пиће ("Службени гласник БиХ", бр. 40/10 и 43/10);
- х) **чиста морска вода** је природна, вјештачка или пречишћена морска вода или слана вода која не садржи микроорганизме, штетне материје или токсичне морске планктоне у количинама које могу директно или индиректно утицати на здравствену исправност хране;

- и) **чиста вода** је чиста морска или слатка вода сличног квалитета;
- ј) **умотавање** је стављање хране у омотач или контејнер/посуду који је у директном контакту са храном, а укључује сам омотач или контејнер/посуду;
- к) **паковање** је стављање једне или више јединица умотане хране у други контејнер/посуду, а укључује и сам контејнер/посуду;
- л) **херметички затворен контејнер/посуда** је контејнер/посуда који је направљен тако да на његов садржај не могу утицати било какве опасности;
- м) **прерада** подразумијева било који поступак који значајно мијења првобитни производ, укључујући загријавање, димљење, стврдњавање, саламурење, сољење, зрење, сушење, маринирање, екстракцију, екструзију или комбинацију ових поступака;
- н) **непрерађени производи** су производи који нису подвргнути преради, укључујући и производе који су раздвојени, издијелени, одсјечени, исјецкани, откоштени, уситњени, одерани, самљевени, исјечени, очишћени, тримовани, огуљени, расхлађени, замрзнати, дубоко замрзнати или одмрзнати;
- о) **прерађени производи** су производи који се добијају прерадом непрерађених производа, а могу садржавати састојке неопходне за њихову производњу или који им дају одређена специфична својства;
- п) **остала храна** је свака храна која није животињског поријекла.
- (2) За потребе овог правилника примјењују се и дефиниције из Закона о храни.
- (3) У анексима овог правилника термини "гдје је то потребно", "гдје је то могуће", "адекватно" и "довољно" употребљавају се у одговарајућим значењима у сврху постизања циљева овог правилника.

ДИО ДРУГИ - ПОСЕБНЕ ОДРЕДБЕ ПОГЛАВЉЕ I - ОБАВЕЗЕ СУБЈЕКТА У ПОСЛОВАЊУ СА ХРАНОМ

Члан 4.

(Опште обавезе)

СПХ морају обезбиједити да све фазе производње, прераде и дистрибуције хране које су под њиховом контролом задовољавају прописане захтјеве хигијене утврђене одредбама овог правилника.

Члан 5.

(Општи и посебни хигијенски захтјеви)

- (1) СПХ који се баве примарном производњом и обављају дјелатности наведене у Анексу I, који је саставни дио овог правилника, морају се придржавати општих захтјева о хигијени који су прописани у Анексу I, Дио А овог правилника и посебних захтјева из Правилника о хигијени хране животињског поријекла СМ број 221/12 од 29. октобра 2012. године.
- (2) СПХ који врше било коју фазу производње, прераде и дистрибуције хране, након фаза на које се примјењује став (1) овог члана, морају се придржавати општих захтјева о хигијени који су прописани у Анексу II, који је саставни дио овог правилника, и свих посебних захтјева из Правилника о хигијени хране животињског поријекла.
- (3) СПХ спроводе, гдје је то потребно, следеће посебне хигијенске мјере:
- поштовање микробиолошких критеријума за храну;
 - поступке потребне за испуњавање циљева одређених овим правилником;
 - испуњавање захтјева о праћењу температуре за храну;
 - одржавање хладног ланца;
 - узорковање и анализе.
- (4) Ако овим правилником или Правилником о хигијени хране животињског поријекла нису утврђене методе узорковања и анализе, СПХ могу користити одговарајуће методе прописане посебним прописима или, ако оне нису одређене, методе које дају еквивалентне резултате онима који се добију примјеном референтних метода које су научно потврђене у складу са међународно признатим правилима или протоколима.
- (5) СПХ могу користити водиче предвиђене чл. 8. и 9. овог правилника, као помоћ за испуњавање обавеза одређених овим правилником.

Члан 6.

(Анализа ризика и критичне контролне тачке)

- (1) СПХ успостављају, спроводе и одржавају стални поступак или поступке засноване на HACCP принципима.
- (2) HACCP принципи из става (1) овог члана састоје се од следећег:
- идентификације свих ризика који се морају спријечити, отклонити или смањити на прихватљиве нивое;
 - идентификације критичних контролних тачака у фази или фазама код којих је контрола од суштинског значаја ради спречавања или отклањања ризика или њиховог смањења на прихватљиве нивое;
 - успостављање граничних вриједности код контролних тачака које одвајају прихватљиво од неприхватљивог ради спречавања, отклањања или смањења идентификованих ризика;
 - успостављање и спровођење ефикасних поступака плана праћења/мониторинга на критичним контролним тачкама;
 - успостављање корективних мјера, када се приликом праћења/мониторинга покаже да критична контролна тачка није под контролом;
 - одређивање поступака који се морају редовно спроводити ради потврде ефикасног функционисања мјера наведених у тач. од а) до е) овог става; и
 - успостављање докумената и евиденције сразмјерно типу и величини пословања са храном ради верификовања ефикасне примјене мјера наведених у тач. од а) до ф) овог става.
- (3) Приликом било какве промјене производа, прераде или било које њене фазе, СПХ су дужни да преиспитају поступак и направе неопходне измјене у њему.
- (4) Став (1) овог члана примјењује се само на СПХ који спроводе било коју фазу производње, прераде и дистрибуције хране последице примарне производње и пратећих дјелатности наведених у Анексу I овог правилника.
- (5) СПХ су дужни да:

- a) пруже надлежном ентитетском органу, односно, надлежном органу Брчко Дистрикта доказе да поступају у сагласности са ставом (1) овог члана на начин на који то надлежни ентитетски орган, односно, надлежни орган Брчко Дистрикта тражи, водећи рачуна о врсти и обиму посла СПХ;
 - b) осигурати стално ажурирање свих докумената којима се описују поступци успостављени у складу са овим чланом;
 - ц) чувају било које друге документе и евиденције у одговарајућем временском периоду.
- (6) Детаљне мјере за примјену овог члана донијеће Савјет министара Босне и Херцеговине на приједлог Канцеларије, уз сагласност ентитетских надлежних органа за СПХ животињског поријекла.
- (7) Детаљне мјере за примјену овог члана за субјекте у пословању са осталом храном донијеће Савјет министара Босне и Херцеговине на приједлог Агенције, у сарадњи са надлежним органима.
- (8) Детаљне мјере наведене у став (6) и (7) овог члана могу одређеним СПХ олакшати примјену овог члана посебно ако предвиђају примјену поступака наведених у водичима за примјену принципа НАССР, а у сврху придржавања одредаба из става (1) овог члана. Тим мјерама може се одредити и период у којем СПХ задржавају документе и евиденције у складу са ставом (5) тачка ц) овог члана.

Члан 7.

(Службене контроле, регистрација и одобрење)

- (1) СПХ сарађују са надлежним органима у складу са посебним прописима и овим правилником.
- (2) СПХ морају:
 - a) обавијестити надлежни орган ентитета односно Брчко Дистрикта, на начин на који он то захтијева, о сваком објекту који је под његовом контролом, а у којем се обавља било која фаза производње, прераде и дистрибуције хране, како би сваки такав објекат био регистрован;
 - b) стално обавјештавати надлежни орган ентитета односно Брчко Дистрикта о најновијим подацима о објектима, укључујући сваку значајну промјену дјелатности и свако затварање постојећег објекта.
- (3) СПХ морају обезбиједити да објекти буду одобрени од надлежног органа ентитета односно Брчко Дистрикта након најмање једног прегледа на лицу мјеста, ако се наведено одобрење захтијева:
 - a) на основу посебних прописа;
 - b) Правилником о хигијени хране животињског поријекла.
- (4) Сви СПХ морају бити уписани у регистру Агенције.

ПОГЛАВЉЕ II - ВОДИЧИ ЗА ДОБРУ ПРАКСУ

Члан 8.

(Израда, дистрибуција и примјена водича)

Надлежни органи подстичу израду водича за добру хигијенску праксу и за примјену начела НАССР, које СПХ добровољно примјењују, у складу са одредбама члана 9. Правилника, те подстичу њихову дистрибуцију и примјену.

Члан 9.

(Водичи за добру хигијенску праксу)

- (1) Водиче за добру хигијенску праксу израђују и дистрибуирају представници СПХ:

- a) уз консултације са представницима страна на чије интересе могу значајно утицати, као што су надлежни органи и удружења потрошача;
 - b) имајући у виду одговарајућа правила примјене Codex Alimentarius-a; и
 - ц) ако се односе на примарну производњу и пратеће дјелатности из Анекса I овог правилника, имајући у виду препоруке наведене у Анексу I, Дио Б овог правилника.
- (2) Водичи се могу израђивати и у сарадњи са Институтом за стандардизацију Босне и Херцеговине.
- (3) У складу са чланом (3) став 1) тачка д) алинеја 1) и 2) овог правилника, надлежни органи процјењују водиче како би се осигурало да су:
- a) израђени у складу са ставом (1) овог члана;
 - b) њихови садржаји примјењиви у секторима којима су намијењени; и
 - ц) прихватљиви као водичи за испуњавање захтјева из чл. од 4. до 6. овог правилника у оним секторима и за ону храну на коју се односе.

ПОГЛАВЉЕ III - УВОЗ И ИЗВОЗ

Члан 10.

(Увоз)

Храна која се увози у Босну и Херцеговину мора задовољити одредбе члана 20. Закона о храни и одредбе прописане у чл. од 4. до 7. овог правилника.

Члан 11.

(Извоз)

Храна која се извози или поново извози из Босне и Херцеговине мора задовољити одредбе члана 21. Закона о храни и одредбе прописане у чл. од 4. до 7. овог правилника.

ДИО ТРЕЋИ – ПРЕЛАЗНЕ И ЗАВРШНЕ ОДРЕДБЕ

Члан 12.

(Измјене и допуне Анекса I и II)

- (1) Анекси I и II овог правилника могу бити измијењени, допуњени или ажурирани узимајући у обзир:
 - a) потребу да се измијене препоруке наведене у Анексу I, Дио Б, тачка 2 овог правилника;
 - b) искуство стечено у примјени система заснованих на НАССР принципима у складу са чланом 6. овог правилника;
 - ц) технолошки напредак и његове практичне последице, и очекивања потрошача везана за састав хране;
 - д) научна мишљења, а посебно нове процјене ризика;
 - е) микробиолошке и температурне критеријуме за храну.
- (2) Савјет министара Босне и Херцеговине, на приједлог надлежних органа, може одобрити одступања од одредаба анекса I и II овог правилника, а посебно да би се олакшала примјена члана 6. овог правилника, узимајући у обзир релевантне факторе ризика, за мале СПХ, под условом да таква одступања не утичу на постизање циљева овог правилника.

Члан 13.

(Могућа одступања и изузеци)

- (1) Од одредаба анекса I и II овог правилника могућа су одступања и изузеци само за одређене СПХ у објектима који су под њиховом контролом и унутар граница њихове дјелатности:
 - a) у случајевима када се користе традиционални процеси производње/дистрибуције;

- б) када се ради о објектима са малим капацитетом;
 - ц) када се ради о одређеним категоријама објеката у малопродаји;
 - д) уз услов да је обезбијеђено системско спровођење општих или специфичних услова хигијене, примјеном поступака самоконтроле заснованих на доброј произвођачкој пракси.
- (2) Агенција и/или Канцеларија, у сарадњи са надлежним органима ентитета и Брчко Дистрикта, након детаљне процјене о постојању основа за одступања и изузетке, предлажу Савјету министара Босне и Херцеговине доношење Одлуке о утврђивању изузетака, који омогућавају:
- а) наставак примјене традиционалних метода и рад објеката у свим фазама производње, прераде или дистрибуције хране;
 - б) прилагођавање потребама СПХ који се налазе у регијама са посебним географским ограничењима;
 - ц) да се у другим случајевима то примјењује само на конструкцију, распоред и опрему у објекту.

Члан 14.

(Престанак важења)

Ступањем на снагу овог правилника престаје да важи:

- а) Правилник о санитарно-хигијенским условима просторија у којима се производе, чувају и стављају на тржиште животне намирнице и предмети опште употребе ("Службени лист СР Босне и Херцеговине", број 25/87), осим одредаба које се односе на предмете опште употребе;
- б) Правилник о условима за продају животних намирница и предмета опште употребе ван просторија одређених за продају и начину вршења здравственог надзора ("Службени лист СР Босне и Херцеговине", број 12/77) у дијелу који се односи на продају животних намирница.

Члан 15.

(Прелазни период за примјену прописа)

- (1) Прелазни период за примјену овог правилника је 24 мјесеца од дана његовог ступања на снагу.
- (2) Надлежни органи су дужни да обезбиједу усаглашеност са захтјевима овог правилника.

Члан 16.

(Ступање на снагу)

Овај правилник ступа на снагу осмога дана од дана објављивања у "Службеном гласнику БиХ".

СМ број 234/12
29. октобра 2012. године
Сарајево

Предсједавајући
Савјета министара БиХ
Вјекослав Беванда, с. р.

АНЕКС I**ПРИМАРНА ПРОИЗВОДЊА****ДИО А ОПШТЕ ОДРЕДБЕ О ХИГИЈЕНИ У ПРИМАРНОЈ ПРОИЗВОДЊИ И ПРИПАДАЈУЋИМ ДЈЕЛАТНОСТИМА****I - ОБЛАСТ ПРИМЈЕНЕ**

Овај анекс се примјењује на примарну производњу и сљедеће припадајуће дјелатности:

- а) превоз, складиштење и руковање примарним производима на мјесту производње, под условом да то суштински не мијења њихову природу;
- б) гдје је то потребно, превоз живих животиња ради постизања циљева овог правилника; и

- ц) у случају производа биљног поријекла, производа рибарства и ловне дивљачи, превоз приликом отпремања примарних производа, чија природа није суштински измијењена, од мјеста производње до објекта.

II - ОДРЕДБЕ О ХИГИЈЕНИ

1. СПХ морају, колико год је то могуће, обезбиједити да примарни производи буду заштићени од контаминације, без обзира на врсту прераде којој ће примарни производи даље бити изложени.
2. Осим општих обавеза утврђених у претходном ставу, СПХ су дужни да се придржавају важећих прописа који се односе на контролу ризика у примарној производњи и припадајућим дјелатностима укључујући:
 - а) мјере за контролу контаминације из ваздуха, земљишта, воде, хране за животиње, ђубрива, ветеринарско-медицинских производа, средстава за заштиту биља и биоцида, складиштења, руковања и збрињавања отпада; и
 - б) мјере које се односе на здравље и добробит животиња и здравље биља које могу утицати на здравље људи, укључујући и програме за праћење и контролу зооноза и њихових узрочника.
3. СПХ који узгајају, сакупљају или лове животиње или производе примарне производе животињског поријекла дужни су, кад је то примјерено, предузети сљедеће одговарајуће мјере:
 - а) одржавати чистоћу у свим објектима који се користе у вези са примарном производњом и припадајућим дјелатностима, укључујући и објекте који се користе за складиштење и руковање храном за животиње и, гдје је то потребно, након чишћења дезинфиковати просторије на одговарајући начин;
 - б) одржавати чистоћу и, гдје је то потребно, након чишћења, обављати на одговарајући начин и дезинфекцију опреме, посуда, гајби/кавеза, возила и пловила;
 - ц) колико год је то могуће, осигурати чистоћу животиња које се упућују на клање и, гдје је то потребно, животиња за производњу;
 - д) употребљавати воду за пиће или чисту воду, гдје је то потребно, да се спријечи контаминација;
 - е) обезбиједити да лица која рукују са храном буду здрава и да су стручно едукована о здравственим ризицима;
 - ф) колико год је то могуће, спречавати да животиње и штеточине изазову контаминацију;
 - г) складиштити и руковати отпадом и опасним материјама како би се спријечила контаминација;
 - х) спријечити уношење и ширење заразних болести преносивих на људе путем хране, укључујући и предузимање мјера предострожности када се доводе нове животиње и пријављивање надлежном органу сумњи на избијање таквих болести;
 - и) узимати у обзир резултате свих релевантних анализа извршених на узорцима узетим од животиња или другим узорцима који су од значаја за здравље људи; и
 - ј) исправно користити адитиве у храни за животиње, ветеринарско-медицинске производе, у складу са одредбама важећих прописа.

4. СПХ биљног поријекла који производе, беру, жању или скупљају биљне производе дужни су предузети сљедеће одговарајуће мјере, кад је то примјерено:
- одржавати чистоћу и, гдје је то потребно, након чишћења, обављати на одговарајући начин дезинфекцију просторија, опреме, посуда, гајби/кавеза, возила и пловила;
 - обезбиједити, гдје је то потребно, хигијенске услове производње, превоза и складиштења биљних производа и њихову чистоћу;
 - употребљавати воду за пиће или чисту воду гдје је то потребно да се спријечи контаминација;
 - обезбиједити да лица која рукују храном буду здрава и да су стручно едукована о здравственим ризицима;
 - колико год је то могуће, спречавати да животиње и штеточине изазову контаминацију;
 - складиштити и руковати отпадом и опасним материјама да би се спријечила контаминација;
 - узимати у обзир резултате свих релевантних анализа извршених на узорцима узетим од биљака или на другим узорцима који су од значаја за здравље људи; и
 - користити средства за заштиту биља и биоциде на исправан начин, у складу са одредбама важећих прописа.
5. СПХ морају предузети одговарајуће корективне мјере када буду обавијештени о проблемима који су идентификовани током службене контроле.

III - ВОЂЕЊЕ ЕВИДЕНЦИЈА

- СПХ морају на одговарајући начин и током одговарајућег периода водити и чувати евиденцију о мјерама које се спроводе ради контроле ризика, сразмјерно са врстом и обимом пословања. СПХ морају, на захтјев, надлежном органу и СПХ чији су они снабдјевачи доставити на увид релевантне податке из тих евиденција.
- СПХ који се баве узгојем животиња или који производе примарне производе животињског поријекла, морају водити евиденције, а посебно о:
 - врсти и поријеклу хране којом су животиње храњене;
 - ветеринарско-медицинским производима или другим третманима примјењеним на животињама, датуму давања терапије односно лијечења и периодима повлачења терапија;
 - појавама обољења која могу утицати на здравствену исправност производа животињског поријекла;
 - резултатима свих анализа које су обављене на узорцима узетим од животиња или другим узорцима у дијагностичке сврхе значајних за здравље људи; и
 - свим релевантним извјештајима о извршеним прегледима животиња или производа животињског поријекла.
- СПХ који производе, беру, жању или скупљају биљне производе, морају водити евиденције, а посебно о:
 - свакој употреби средстава за заштиту биља и биоцида;
 - свакој појави штеточина или обољења која могу утицати на здравствену исправност производа биљног поријекла; и
 - резултатима свих релевантних анализа које су извршене на узорцима узетим од биљака или на

другим узорцима који су од значаја за здравље људи.

- Приликом вођења евиденције, СПХ могу помагати стручна лица, као што су доктори ветеринарске медицине/дипломирани ветеринари, дипломирани агрономи те ветеринарски и пољопривредни техничари.

ДИО Б - ПРЕПОРУКЕ ЗА ВОДИЧЕ ЗА ДОБРУ ХИГИЈЕНСКУ ПРАКСУ

- Водичи из чл. 8. и 9. овог правилника требало би да садрже упутства о доброј хигијенској пракси за контролу ризика у примарној производњи и припадајућим дјелатностима.
- Водичи за добру хигијенску праксу треба да садрже одговарајуће информације о ризицима који се могу појавити у примарној производњи и припадајућим дјелатностима те о мјерама за контролу ризика, укључујући одговарајуће мјере прописане посебним прописима или програмима. Наведени ризици и мјере могу укључивати:
 - контролу контаминације микотоксинама, тешким металима и радиоактивним материјалом;
 - употребу воде, органског отпада и ђубрива;
 - исправну и одговарајућу употребу средстава за заштиту биља и биоцида и њихову сљедивост;
 - исправну и одговарајућу употребу ветеринарско-медицинских производа и адитива у храни за животиње и њихову сљедивост;
 - припрему, складиштење, употребу и сљедивост хране за животиње;
 - исправно збрињавање мртвих животиња, отпада и простирке;
 - заштитне мјере за спречавање уношења заразних болести преносивих на људе путем хране и све обавезе обавјештавања надлежних органа;
 - поступке, праксу и методе које обезбјеђују примјењене хигијенске услове производње руковања, паковања, складиштења и превоза хране, укључујући ефикасно чишћење и контролу штеточина;
 - мјере које се односе на чистоћу животиња за клање и животиња за производњу;
 - мјере које се односе на вођење евиденција.

АНЕКС II ОПШТИ ХИГИЈЕНСКИ ЗАХТЈЕВИ ЗА СВЕ СУБЈЕКТЕ У ПОСЛОВАЊУ СА ХРАНОМ (ОСИМ КАД СЕ ПРИМЈЕЊУЈЕ АНЕКС I)

Поглавља од V до XII овог анекса примјењују се на све фазе производње, прераде и дистрибуције хране, а остала поглавља примјењују се како слиједи:

- Поглавље I овог анекса примјењује се на све објекте у којима се послује са храном, осим за објекте на које се примјењује Поглавље III овог анекса;
- Поглавље II овог анекса примјењује се на све просторије у којима се храна припрема, обрађује или прерађује, осим просторија за конзумирање хране и објеката на које се примјењује Поглавље III овог анекса;
- Поглавље III овог анекса примјењује се на све објекте наведене у наслову наведеног поглавља;
- Поглавље IV овог анекса примјењује се на све врсте превоза.

I - ОПШТИ ЗАХТЈЕВИ ЗА ОБЈЕКТЕ У ПОСЛОВАЊУ СА ХРАНОМ (ОСИМ ОНИХ НАВЕДЕНИХ У ПОГЛАВЉУ III ОВОГ АНЕКСА)

1. Објекти у којима се послује са храном морају се редовно чистити и одржавати у добром стању и функцији.
2. Распоред, пројекат, изградња, локација и величина објекта у којем се послује са храном морају бити такви да:
 - а) омогућавају одговарајуће одржавање, чишћење и/или дезинфекцију, да спречавају или сведу на минимум контаминацију путем ваздуха и обезбјеђују адекватан радни простор који омогућава хигијенско обављање свих послова;
 - б) не дозвољавају сакупљање нечистоће, контакт са токсичним материјалима, упадање честица у храну и стварање кондензације или нежељене плијесни на површинама;
 - ц) омогућавају добру хигијенску праксу при руковању са храном, укључујући заштиту од контаминације и нарочито контролу штеточина; и
 - д) тамо гдје је то потребно, обезбјеђују адекватне температурне услове за руковање и складиштење хране, у просторијама одговарајућег капацитета за одржавање хране на одговарајућој температури која се може пратити и, тамо гдје је то потребно, евидентирати.
3. Мора бити обезбијеђен довољан број санитарних чворова са текућом водом који су повезани на ефикасан начин са системом одвода воде. Санитарни чворови не смију бити директно повезани са просторијама у којима се рукује храном.
4. Мора бити обезбијеђен одговарајући број умиваоника адекватно постављених и намијењених за прање руку. Умиваоници за прање руку морају имати топлу и хладну текућу воду, средства за прање руку и опрему за хигијенско сушење руку. Гдје је то потребно, опрема за прање хране мора да буде одвојена од опреме за прање руку.
5. Мора бити обезбијеђена примјерена и довољна природна или вјештачка вентилација. Мора се избјећи вјештачки довод ваздуха из контаминираних простора у чисти простор. Системи вентилације морају да буду тако конструисани да омогућавају лак прилаз филтерима и другим дијеловима које је потребно чистити или замјењивати.
6. Санитарни чворови морају имати адекватну природну или вјештачку вентилацију.
7. Објекти у којима се послује са храном морају имати адекватно природно и/или вјештачко свјетло.
8. Системи за одвод отпадних вода морају бити примјерени намјени. Морају бити пројектовани и изграђени тако да се избјегне ризик од контаминације. Ако је одвод потпуно или дјелимично отвореног типа, мора бити пројектован тако да се осигура да отпад не тече из прљавог простора према чистом или у чисти простор, нарочито у простору у којем се рукује храном, што би могло представљати висок ниво ризика за крајњег потрошача.
9. Гдје је то потребно, морају се обезбиједити адекватне гардеробне просторије за запослене.
10. Средства за чишћење и дезинфекцију не смију се складиштити у просторијама у којима се рукује храном.

II - ПОСЕБНИ ЗАХТЈЕВИ ЗА ПРОСТОРИЈЕ У КОЈИМА СЕ ПРИПРЕМА, ОБРАЂУЈЕ ИЛИ ПЕРЕЋУЈЕ ХРАНА (ОСИМ ПРОСТОРИЈА ЗА КОНЗУМИРАЊЕ ХРАНЕ И ОБЈЕКТА КОЈИ СУ НАВЕДЕНИ У ПОГЛАВЉУ III ОВОГ АНЕКСА)

1. Просторије у којима се припрема, обрађује или прерађује храна (осим просторија за конзумирање хране и објеката који су наведени у Поглављу III овог анекса, укључујући просторије које су дио превозног средства) морају бити пројектоване и уређене тако да омогућавају добру хигијенску праксу при руковању храном, укључујући заштиту од контаминације између и током појединих радњи, а нарочито:
 - а) подне површине морају се одржавати у добром стању и морају се лако чистити и, гдје је то потребно, дезинфиковати. Оне морају бити од непробојних, неапсорбујућих, нетоксичних материјала који се перу, осим ако СПХ могу доказати надлежним органима да је употреба других материјала примјерена. Гдје је то потребно, подови морају имати одговарајући одвод воде са површина;
 - б) зидне површине морају се одржавати у добром стању и морају да буду лаке за чишћење и, гдје је то потребно, за дезинфекцију. Оне морају бити од неапсорбујућих, непропусних, нетоксичних материјала који се перу и глатке површине до висине потребне за обављање дјелатности, осим ако СПХ могу доказати надлежним органима да је употреба других материјала примјерена;
 - ц) плафони (или тамо гдје нема плафона, унутрашње површине крова) и плафонске конструкције морају бити конструисани и уграђени тако да се спријечи сакупљање нечистоће и смањује кондензација водене паре и да спријечи развој нежељене плијесни и падање честица;
 - д) прозори и други отвори морају бити конструисани тако да спречавају сакупљање нечистоће. Они који могу да се отварају према вани морају, гдје је то потребно, имати заштитне мреже против инсеката које се могу лако скидати ради чишћења. Тамо гдје би отварање прозора изазвало контаминацију, прозори морају остати затворени и фиксирани током производње;
 - е) врата морају бити таква да се лако чисте и, гдје је то потребно, дезинфикују. Њихова површина мора бити глатка и непропусна, осим ако СПХ могу доказати надлежним органима да је употреба других материјала примјерена; и
 - ф) површине (укључујући и површине опреме) у просторима у којима се рукује храном, а нарочито оне које долазе у контакт са храном, морају се одржавати у добром стању и бити лаке за чишћење и, гдје је то потребно, дезинфекцију. Оне морају бити од глатког и нетоксичног материјала који се пере и који је отпоран на корозију, осим ако СПХ могу доказати надлежним органима да је употреба других материјала примјерена.
2. Морају се обезбиједити, гдје је то потребно, одговарајући простори за чишћење, дезинфекцију и складиштење радног прибора и опреме. Ови простори морају бити изграђени од материјала отпорних на корозију, морају се лако чистити и имати одговарајући довод топле и хладне воде.

3. Морају се обезбиједити, гдје је то потребно, одговарајући услови за прање хране. Сваки судопер или слична врста опреме која је намијењена за прање хране мора имати одговарајући довод топле и/или хладне воде за пиће у складу са захтјевима из Поглавља VII овог анекса и мора се редовно чистити и, гдје је то потребно, дезинфиковати.

III - ЗАХТЈЕВИ ЗА ПОКРЕТНЕ ИЛИ ПРИВРЕМЕНЕ ОБЈЕКТЕ (КАО ШТО СУ ШАТОРИ, ПИЈАЧНЕ ТЕЗГЕ, ПОКРЕТНА ВОЗИЛА ЗА ПРОДАЈУ), ОБЈЕКТЕ КОЈИ СЕ КОРИСТЕ ПРИЈЕ СВЕГА КАО ПРИВАТНЕ ПРОСТОРИЈЕ ЗА СТАНОВАЊЕ, АЛИ У КОЈИМА СЕ РЕДОВНО ПРИПРЕМА ХРАНА ЗА СТАВЉАЊЕ НА ТРЖИШТЕ, И ЗА ПРОДАЈНЕ АУТОМАТЕ

1. Простори и аутомати за продају морају, колико год је то изводљиво, бити смјештени, пројектовани, изграђени и одржавани у чистом и исправном стању, тако да се спријечи ризик од контаминације, нарочито путем животиња или штетних организама.
2. Гдје је то потребно, треба посебно обезбиједити сљедеће:
 - а) морају постојати одговарајући простори за одржавање личне хигијене (укључујући простор за хигијенско прање и сушење руку, хигијенски санитарни чвор и просторије за пресвлачење);
 - б) површине у контакту са храном морају бити у добром стању и морају се лако чистити и, гдје је то потребно, дезинфиковати. Оне морају бити од глатког, нетоксичног, нерђајућег материјала који се може прати, осим ако СПХ могу доказати надлежним органима да је употреба других материјала примјерена;
 - ц) мора се обезбиједити одговарајућа могућност чишћења и, гдје је то потребно, дезинфекција, радног прибора и опреме;
 - д) тамо гдје се у склопу пословања са храном врши и чишћење хране, мора се обезбиједити да се то изведе на хигијенски начин;
 - е) мора се обезбиједити одговарајући довод топле и/или хладне воде за пиће;
 - ф) мора се обезбиједити одговарајућа организација и/или објекти за хигијенско складиштење и уклањање ризичних и/или нејестивих материја и отпада (без обзира да ли су у течном или чврстом стању);
 - г) мора се обезбиједити одговарајућа опрема и /или организација одржавања и праћења одговарајућих температурних услова за храну;
 - х) храна се мора држати на таквом мјесту да се избјегне ризик од контаминације колико год је то изводљиво.

IV - ПРЕВОЗ

1. Превозна средства и/или контејнери који се користе за превоз хране морају се редовно чистити и одржавати у добром стању тако да храна буде заштићена од контаминације и морају, гдје је то потребно, бити пројектовани и изграђени тако да омогућавају одговарајуће чишћење и/или дезинфекцију.
2. Посуде у превозним средствима и/или контејнерима не смију се користити за превоз било чега другог осим хране, ако то може да буде узрок контаминације.
3. Ако се превозна средства и/или контејнери користе за превоз било чега другог осим хране или за превоз

- различитих врста хране истовремено, производи морају, гдје је то потребно, бити ефикасно раздвојени.
4. Ринфузна храна у течном, гранулисаном, зрнастом или прашкастом стању мора се превозити у посудама и/или контејнерима/резервоарима намијењеним за превоз хране. Такви контејнери морају да буду обиљежени на видљив и неизбрисив начин тако да је видљиво да се користе за превоз хране или морају да носе ознаку "само за храну".
 5. Ако су превозна средства и/или контејнери употребљени за превоз било чега другог осим хране или за превоз различите хране, они се морају ефикасно очистити између истовара и утовара ради избјегавања ризика од контаминације.
 6. Храна у превозним средствима и/или контејнерима мора бити смјештена и заштићена тако да се ризик од контаминације сведе на најмању могућу мјеру.
 7. Гдје је то потребно, превозна средства и/или контејнери који се користе за превоз хране морају бити опремљени тако да одржавају храну на одговарајућој температури која се може пратити.

V - ЗАХТЈЕВИ КОЈИ СЕ ОДНОСЕ НА ОПРЕМУ

1. Сви предмети, прибор и опрема са којима храна долази у контакт морају:
 - а) бити ефикасно очишћени и, гдје је то потребно, дезинфиковани. Чишћење и дезинфекција се обављају довољно често како би се избјегао сваки ризик од контаминације;
 - б) бити тако конструисани, од таквих материјала и одржавани у исправном стању и функцији како би се ризик од контаминације свео на најмању мјеру;
 - ц) бити израђени од таквих материјала и одржавани у исправном стању и функцији тако да их је могуће чистити и, гдје је то потребно, дезинфиковати, осим контејнера и амбалаже за једнократну употребу; и
 - д) бити инсталирани на начин који омогућава адекватно чишћење опреме и околног простора.
2. Гдје је то потребно, на опреми се мора инсталирати одговарајући контролни уређај ради гаранције испуњења циљева правилника.
3. Ако се употребљавају хемијска средства ради превентивне корозије опреме и контејнера, морају се користити у складу са добром праксом.

VI - ОТПАД ДОБИЈЕН У ПОСЛОВАЊУ СА ХРАНОМ

1. Из просторија у којима се налази храна морају се, што је могуће прије, уклонити отпади хране, нејестиви нуспроизводи и остали отпад како би се избјегло њихово нагомилвање.
2. Отпади хране, нејестиви нуспроизводи и остали отпад морају се одлагати у контејнере који се могу затварати, осим ако СПХ могу доказати надлежном органу да су и други типови коришћених контејнера или евакуацијских система примјерени употреби. Ови контејнери морају да имају одговарајућу конструкцију, морају се одржавати у добром стању, морају се лако чистити и, гдје је то потребно, дезинфиковати.
3. Мора се обезбиједити одговарајуће складиштење и одлагање отпадака хране, нејестивих нуспроизвода и осталог отпада. Просторије за отпад треба изградити и користити на начин који ће омогућити њихово чишћење и, гдје је то потребно, заштиту од уласка животиња и штеточина.

4. Сав отпад се мора уништавати на хигијенски и еколошки прихватљив начин у складу са посебним прописима и не смије представљати директан или индиректан извор контаминације.

VII - СНАБДИЈЕВАЊЕ ВОДОМ

1. Мора бити осигурано довољно снабдијевање водом за пиће која се, кад год је то потребно, користи да би се избјегла контаминација хране.
2. Чиста вода може се користити код цијелих производа рибарства. Чиста морска вода може се употребљавати код живих мекушаца, ехинодерма, туниката и морских гастропода. Чиста вода се такође може користити за спољашње прање. При употреби чисте воде, морају се обезбиједити одговарајућа постројења и поступци снабдијевања водом на начин који осигурава да таква употреба не представља извор контаминације за храну.
3. Ако се користи вода која није за пиће, као на примјер вода за гашење пожара, производњу паре, хлађење и друге сличне намјене, она мора да протиче одвојеним и прописно означеним системом. Вода која није за пиће не смије долазити у контакт са системом за снабдијевање водом за пиће нити се смије дозволити враћање такве воде у системе воде за пиће.
4. Рециклирана вода која се користи у обради или као састојак хране не смије представљати ризик од контаминације. Она мора одговарати стандардима воде за пиће, осим ако се надлежним органима докаже да квалитет воде не може утицати на здравствену исправност хране у њеном финалном облику.
5. Лед који долази у контакт са храном или који може контаминирати храну мора да буде направљен од воде за пиће, а када се користи за хлађење цијелих производа рибарства може бити и од чисте воде. Он мора да буде произведен, њиме се мора руковати и мора се складиштити у условима који га штите од контаминације.
6. Пара која се користи у директном контакту са храном не смије садржавати материје које представљају ризик за здравље или које би могле контаминирати храну.
7. Ако се храна термички обрађује у херметички затвореним контејнерима, мора се осигурати да вода која се користи за хлађење контејнера након термичке обраде не буде извор контаминације хране.

VIII - ЛИЧНА ХИГИЈЕНА

1. Свако лице које ради у простору у којем се рукује храном мора одржавати висок степен личне хигијене, носити адекватну, чисту радну одјећу и, гдје је то потребно, заштитну одјећу.
2. Ниједном лицу које болује од болести која се може пренијети храном или је клицоноша, као ни лицима са инфицираним повредама, инфекцијама коже и ранама или дијарејом, није дозвољено руковање храном или улазак у простор гдје се рукује храном, у било ком својству, ако постоји било какав ризик од директне или индиректне контаминације. Такво лице запослено у прехранбеном сектору и које би могло лако доћи у контакт са храном мора одмах СПХ пријавити своју болест или симптоме и, по могућности, њихове узроке.

IX - ОДРЕДБЕ КОЈЕ СЕ ПРИМЈЕЊУЈУ НА ХРАНУ

1. СПХ не смије примати сировине или састојке, осим живих животиња, или било који други материјал који се користи за прераду производа за које је познато да

су или се може оправдано претпостављати да су контаминирани паразитима, инфицирани патогеним микроорганизмима, контаминирани токсичним, распаднутим или страним материјама до те мјере да, чак и када би СПХ хигијенски примијенио уобичајене поступке сортирања и/или припреме и прераде, финални производ ипак не би био исправан за људску исхрану.

2. Сировине и сви састојци који се складиште код субјеката за пословање са храном морају се чувати под одговарајућим условима тако да се спријече штетне промјене и да се заштите од контаминације.
3. У свим фазама производње, прераде и дистрибуције, храна се мора заштитити од сваке контаминације која би је могла учинити неисправном за људску потрошњу, штетном по здравље или тако контаминираном да би било неразумно очекивати да се конзумира у таквом стању.
4. Морају се примјењивати одговарајући поступци за контролу штеточина и спријечити да домаће животиње имају приступ мјестима гдје се припрема храна, рукује храном или се она складишти (или тамо гдје је надлежни орган то дозволио у изузетним случајевима, да би се спријечио приступ који би могао проузроковати контаминацију).
5. Сировине, састојци, полупроизводи и готови производи који су подложни расту патогених микроорганизама или стварању токсина не смију се држати на температурама које би могле бити узрок ризика за здравље. Хладни ланац се не смије прекидати. Међутим, ограничени периоди без контролисаних температуре су дозвољени, ради практичног руковања у току припреме, превоза, складиштења, излагања и услуживања храном, под условом да то не представља ризик за здравље. СПХ који производе, рукују или пакују прерађену храну морају имати одговарајуће просторије, довољно велике за одвојено складиштење сировина од прерађених производа као и довољно одвојеног простора за складиштење у хладњачама.
6. Када се храна чува или сервира на температури хлађења, мора се након завршне фазе термичке обраде или завршне фазе припреме, ако се не примјењује поступак термичке обраде, што је могуће прије охладити на температуру која неће представљати ризик за здравље.
7. Одмрзавање хране мора се обавити тако да се ризик од развоја патогених микроорганизама или стварање токсина у храни сведе на најмању мјеру. У току одмрзавања храна се мора излагати температурама које неће представљати ризик за здравље. Тамо гдје течност од одмрзавања може представљати ризик за здравље, мора се на одговарајући начин ријешити њен одвод. Након одмрзавања, храном треба руковати на такав начин да се ризик од раста патогених микроорганизама или стварања токсина сведе на најмању могућу мјеру.
8. Опасне и/или нејестиве материје, укључујући и храну за животиње, морају се на одговарајући начин обиљежавати и складиштити у посебним и заштићеним контејнерима.

X - ОДРЕДБЕ КОЈЕ СЕ ПРИМЈЕЊУЈУ НА УМОТАВАЊЕ И ПАКОВАЊЕ ХРАНЕ

1. Материјал који се користи за умотавање и паковање хране не смије представљати извор контаминације.

2. Материјали за умотавање морају се складиштити на начин који их неће изложити ризику од контаминације.
3. Поступци умотавања и паковања хране морају се вршити тако да се избјегне контаминација производа. Гдје је то потребно, а посебно када се ради о конзервама и стакленим теглама, мора се обезбиједити цјеловитост и чистоћа посуде.
4. Материјал за умотавање и паковање хране намијењен за виšekратну употребу мора се лако чистити, прати, и гдје је то потребно, дезинфиковати.

XI - ТЕРМИЧКА ОБРАДА

1. Сљедећи захтјеви односе се само на храну која се ставља на тржиште у херметички затвореним контејнерима:
 - а) сваки поступак термичке обраде који се користи за прераду непрерађеног производа или за додатну прераду прерађеног производа мора:
 - i. у одређеном временском трајању сваки производ загријати до одређене температуре, и
 - ii. спријечити контаминација производа у току тог процеса;
 - б) да би осигурали да примијењени поступак испуњава жељене циљеве, СПХ морају редовно провјеравати главне релевантне параметре (нарочито температуру, притисак, херметичко затварање и микробиологију), укључујући при томе коришћење аутоматских уређаја.
2. Примијењени поступак треба да буде усклађен са међународно признатим стандардом (нпр. пастеризација, УНТ-ултра висока температура или стерилизација).

XII - ЕДУКАЦИЈА

СПХ морају обезбиједити сљедеће:

1. да су лица која рукују храном под надзором примила инструкције и/или да су едуковани из области хигијене хране, у складу са њиховим радним активностима;
 2. да су лица која су одговорна за развој и одржавање поступака из члана 6. став (1) Правилника или за примјену одговарајућих упутстава прошла одговарајућу едукацију о примјени НАССР принципа; и
 3. усклађеност са било којим од захтјева посебних прописа који се односе на програме едукације лица која раде у одређеним прехранбеним секторима.
-