



Модул 5

Безбедност анималних производа

Предавачи:

*Ненад Будимовић, др. вет. мед., Привредна комора Србије
др Марко Јауковић, самостални консултант*

Институт за примену науке у пољопривреди, Београд
09.05.2019. године

**Na osnovu člana 46. stav 2. i člana 49. Zakona bezbednosti hrane
("Službeni glasnik RS", broj 41/09),**

PRAVILNIK

**O MALIM KOLIČINAMA PRIMARNIH PROIZVODA KOJE SLUŽE ZA
SNABDEVANJE POTROŠAČA, PODRUČJU ZA OBAVLJANJE TIH DELATNOSTI KAO
I ODSUPANJA KOJA SE ODOSE NA MALE SUBJEKTE U POSLOVANJU
HRANOM ŽIVOTINJSKOG POREKLA**

DVM Nenad Budimović, sekretar

Beograd IPN, 9. maj, 2019.

ŠTA UREĐUJE PRAVILNIK???

Ovim pravilnikom bliže se propisuju:

1. male količine primarnih proizvoda koje služe za snabdevanje potrošača,
2. područje za obavljanje tih delatnosti kao i odstupanja koja se odnose na male subjekte u poslovanju hranom u odnosu na izgradnju,
3. uređenje i opremanje objekata, uslovi u poslovanju hranom u slučaju primene tradicionalnih metoda u određenim fazama proizvodnje i prometa hrane kao i kod subjekata u poslovanju hranom koji se nalaze u područjima u kojima postoje posebna geografska ograničenja,
4. Odredbe ovog pravilnika ne odnose se na primarnu proizvodnju hrane za upotrebu u sopstvenom domaćinstvu, kao i na pripremu, rukovanje ili skladištenje hrane za konzumiranje u sopstvenom domaćinstvu.

DEFINICIJE

- **životinja uzgajana na gazdinstvu** jeste ona životinja koju je vlasnik ili držalac uzgajao neposredno na svom gazdinstvu od njenog rođenja, ili izleganja, odnosno životinje i to: svinje, goveda, ovce i koze koje su provele najmanje tri meseca; živina najmanje tri nedelje; lagomorfi najmanje četiri nedelje na gazdinstvu;
- **lokalno tržište** jeste područje prodaje na opštini i susednim opštinama u odnosu na mesto gazdinstva na kojima subjekt u poslovanju hranom može da stavlja hranu u promet, osim za male subjekte u poslovanju hranom za preradu sirovog mleka i mesa, ne uključujući živinu i lagomorfe, za koje je područje prodaje teritorija Republike Srbije;
- **lokalna prodaja dostavom na kućnu adresu** jeste prodaja od "vrata do vrata" u opštini u kojoj se nalazi proizvodni objekat subjekta u poslovanju hranom i u susednim opštinama;

DEFINICIJE

- **male količine primarnih proizvoda** jesu količine koje subjekt u poslovanju hranom, u skladu sa ovim pravilnikom, može direktno da proda ili isporuči krajnjem potrošaču, odnosno lokalnim maloprodajnim objektima koji direktno snabdevaju krajnje potrošače;
- **mali subjekt u poslovanju hranom** jeste pravno lice ili preduzetnik koji proizvodi, prerađuje i stavlja u promet hranu u količinama propisanim u skladu sa ovim pravilnikom;
- **subjekt u poslovanju malim količinama primarnih proizvoda** (proizvođač), jeste pravno lice ili preduzetnik koji drži ili uzgaja životinje, proizvodi, direktno prodaje ili isporučuje primarne proizvode u količinama propisanim u skladu sa ovim pravilnikom.

DEFINICIJE

- **pružanje ugostiteljskih usluga** u poslovima domaće radinosti ili seoskom turističkom domaćinstvu jesu usluge koje su povezane sa seoskim, salaškim ili ruralnim prehrambenim ili gastronomskim tradicijama i nuđenje hrane na mestu proizvodnje na gazdinstvu, u skladu sa zakonom kojim se uređuje turizam (domaća trpeza);
- **hrana sa tradicionalnim karakteristikama** jeste hrana koja je istorijski prepoznata kao tradicionalni proizvod ili proizvedena prema tehničkim specifikacijama na tradicionalan način ili prema tradicionalnim metodama proizvodnje, ili zaštićena kao tradicionalna hrana nacionalnim ili drugim propisom (tradicionalni proizvod);

ODGOVORNOST ZA BEZBEDNOST HRANE

- Proizvođač, odnosno mali subjekt u poslovanju hranom, odgovoran je za bezbednost i kvalitet hrane koju proizvodi i stavlja u promet na način da ispunjava veterinarsko-sanitarne, odnosno opšte i posebne uslove higijene hrane u skladu sa zakonom i ovim pravilnikom.
- Proizvođač direktno prodaje ili isporučuje krajnjem potrošaču, odnosno lokalnim maloprodajnim objektima koji direktno snabdevaju krajnje potrošače, primarne proizvode u količinama koje su date u tabeli 1

Tabela 1. Male količine primarnih proizvoda

Vrsta hrane i delatnost	Količina		Mesto obavljanja delatnosti	Područje direktne prodaje	Mesto direktne prodaje
	Nedeljno (max)	Godišnje (max)			
prodaja sirovog mleka (l)	200		registrovan objekat	opština i susedne opštine	gazdinstvo domaća trpeza lokalna pijaca lokalna prodaja dostavom na kućnu adresu ("od vrata do vrata") lokalni maloprodajni objekat
prodaja jaja (kom.)	500	10.000	registrovan objekat	opština i susedne opštine	gazdinstvo domaća trpeza lokalna pijaca lokalna prodaja dostavom na kućnu adresu ("od vrata do vrata") lokalni maloprodajni objekat lokalne manifestacije
prodaja ribe (kg)		1.000	mesto/područje predviđeno za ribolov (osim objekata za akvakulturu)	opština i susedne opštine	sa plovila lokalna prodaja dostavom na kućnu adresu ("od vrata do vrata") lokalni maloprodajni objekat lokalna pijaca
prodaja krupne divljači (kom.)		10	lovište (osim registrovanih objekata za farmsko gajenje divljači)	opština i susedne opštine	prodaja u lovištu lokalna prodaja dostavom na kućnu adresu ("od vrata do vrata") lokalni maloprodajni objekat lokalna pijaca
prodaja sitne divljači (kom.)		500	lovište (osim registrovanih objekata za farmsko gajenje divljači)	opština i susedne opštine	prodaja u lovištu lokalna prodaja dostavom na kućnu adresu ("od vrata do vrata") lokalni maloprodajni objekat lokalna pijaca

Mesto, datum

Uslovi higijene hrane za proizvođača koji direktno snabdeva malim količinama sirovog mleka krajnje potrošače, odnosno lokalne maloprodajne objekte koji direktno snabdevaju krajnje potrošače

- Samo sirovo mleko od dve uzastopne muže, odnosno sirovo mleko koje je dobijeno od muže u toku 24 sata može da se meša.
- Sirovo mleko može da se prodaje krajnjem potrošaču najduže u roku od 24 sata, ako se odmah posle muže ohladi i čuva na temperaturi najviše do 4°C. Proizvođač sirovo mleko može da prodaje krajnjem potrošaču upakovano, odnosno neupakovano.
- Proizvođač na etiketi upakovanog, odnosno na mestu prodaje neupakovanog sirovog mleka, na dobro vidljiv i jasan način, izuzev u slučaju domaće trpeze i dostave na kućnu adresu ("od vrata do vrata"), navodi informacije namenjene krajnjem potrošaču
- "Sirovo mleko. Koristiti posle kuvanja".

Uslovi higijene hrane u objektu za preradu sirovog mleka koje vrši fizičko lice kao proizvođač u domaćinstvu

- Proizvođač u objektu za preradu sirovog mleka u domaćinstvu može da preradi samo sirovo mleko proizvedeno na mestu domaćinstva.
- Prostorije, prostori i oprema za preradu sirovog mleka koji su u sastavu stambenog objekta domaćinstva, ne mogu da se koriste za potrebe domaćinstva.
- Proizvođač obezbeđuje da aktivnosti u stambenom delu domaćinstva ne ugrožavaju uslove higijene i bezbednost proizvoda u proizvodnji i prometu hrane.
- Tabela 2.

USLOVI U OBJEKTU ZA PRERADU MLEKA

- da je prostor za preradu smešten odvojeno od objekta za držanje životinja;
- različite aktivnosti (sečenje, umotavanje i pakovanje) mogu da budu vremenski odvojene;
- da objekat ima prostoriju za zrenje sira i rashladni prostor za skladištenje proizvoda u zavisnosti od proizvodnog procesa i vrste proizvoda;
- da u prostoriji za preradu ili u njenoj neposrednoj okolini ima najmanje jedna oprema za pranje ruku;
- da se posuđe, pribor i oprema čiste, dezinfikuju i čuvaju u proizvodnom prostoru;
- kućni toalet može da se koristi, ako se nalazi u neposrednoj blizini;
- prostor za presvlačenje može biti izvan objekta za proizvodnju hrane, ako se nalazi u neposrednoj blizini;
- sirovine i prerađeni proizvodi mogu da se čuvaju u istoj komori za hlađenje.

Uslovi higijene hrane za proizvođače koji direktno snabdevaju malim količinama jaja krajnje potrošače, odnosno lokalne maloprodajne objekte koji direktno snabdevaju krajnje potrošače

- jaja potiču od zdrave živine;
- jaja potiču od živine za koju je utvrđeno da ispunjava odredbe posebnih propisa kojima je uređena oblast zdravstvene zaštite životinja;
- u proizvodnim prostorijama jaja ostanu čista, suva, bez stranog mirisa, neoštećena i dobro zaštićena od lomljenja i van direktne sunčeve svetlosti sve do prodaje krajnjem potrošaču;
- se jaja skladište i prevoze do prodaje krajnjem potrošaču na ujednačenoj temperaturi, koja na najbolji mogući način obezbeđuje optimalne higijenske uslove za kvalitet i bezbednost jaja;
- se jaja dostave krajnjem potrošaču najkasnije 21 dan od nošenja;
- proizvođač osigura da su inkubirana i oprana jaja isključena za ishranu ljudi.

Male količine živine i lagomorfa zaklanih na gazdinstvu

U objektu za klanje živine i lagomorfa, koji se nalazi na gazdinstvu, mali subjekt u poslovanju hranom može da obavlja delatnost klanja živine i lagomorfa samo ako su uzgajani na tom gazdinstvu.

U pogledu uslova higijene na gazdinstvu treba da postoji:

- prostoriju za higijensko klanje životinja i prostor odgovarajuće veličine za postupke omamljivanja i klanja, šurenje i čerupanje perja živine, odnosno uklanjanje kože lagomorfa;
- prostoriju za vađenje unutrašnjih organa (evisceracija) živine i lagomorfa, odnosno ako je prostorija iz tačke 1) ovog člana dovoljne veličine, odnosno postoji dovoljna prostorna ili fizička odvojenost, kao i ako se primenjuju procedure koje obezbeđuju da se meso/trup neće kontaminirati, evisceracija može da se vrši i u prostoriji iz tačke 1) ovog člana;
- podove i zidove koji se lako čiste, peru i po potrebi, dezinfikuju;
- tavanice, koje su izgrađene na način kojim se sprečava nakupljanje nečistoća, razvoj ne
poželjnih plesni i padanje čestica i obezbeđuje smanjenje kondenzacije;

U pogledu uslova higijene na gazdinstvu treba da postoji:

- opremu neophodnu za higijensko izvođenje potrebnih postupaka klanja, obrade i rukovanja trupom živine i lagomorfa, kako bi se sprečila kontaminacija mesa;
- dovoljan kapacitet za rukovanje i skladištenje zaklane živine i lagomorfa na propisanoj temperaturi koja može da se prati i prema potrebi, evidentira;
- odgovarajuće snabdevanje vodom za piće;
- opremu za pranje ruku sa toplom i hladnom tekućom pijaćom vodom i sredstvima za pranje i higijensko sušenje ruku;
- opremu za dezinfekciju alata;
- prostor i opremu namenjenu za pranje prostorija, opreme i alata;
- prostor i opremu namenjenu za držanje sredstava za čišćenje i dezinfekciju;

Mesto, datum

U pogledu uslova higijene na gazdinstvu treba da postoji:

- prostor za presvlačenje koji može da bude i u neposrednoj blizini objekta;
- odgovarajuću prirodnu ili veštačku ventilaciju;
- odgovarajuće prirodno, odnosno veštačko osvetljenje;
- sredstva i opremu za zaštitu od štetočina (npr. insekti, glodari).
- prostor i opremu za skladištenje materijala za pakovanje;
- toalet čiji način upotrebe ne ugrožava higijenu i bezbednost hrane;

- Rukovanje, način skladištenja i organizacija uklanjanja sporednih proizvoda životinjskog porekla koji nisu namenjeni za ishranu ljudi ne smeju da ugrožavaju higijenu i bezbednost hrane.

Uslovi higijene objekta za preradu mesa na gazdinstvu

U objektu za preradu mesa na gazdinstvu mali objekat bezbeđuje:

- da su prostor i oprema za preradu mesa smešteni odvojeno od objekta za držanje životinja u cilju sprečavanja rizika od kontaminacije iz okoline;
- da se u objektu za preradu mesa koristi isti ulaz/izlaz za sirovine, ambalažu, gotove proizvode, zaposlene i sporedne proizvode životinjskog porekla, a u cilju sprečavanja unakrsne kontaminacije;
- da različite tehnološke faze proizvodnje, odnosno proizvodnja različitih proizvoda može da se obavlja u istoj prostoriji, ako se primenjuje vremensko odvajanje i sprovodi čišćenje, pranje i dezinfekcija, između proizvodnih faza ili izrade različitih proizvoda
- da u prostoriji iz stava 1. tačka 3) ovog člana, mogu da se obavljaju i druge aktivnosti (npr. narezivanje, umotavanje/vakumiranje i pakovanje), ako su vremenski odvojene od proizvodnog procesa i ako postoje i primenjuju se dokumentovane mere i postupci za sprečavanje unakrsne kontaminacije proizvoda;

USLOVI DALJE:

- da sirovine i prerađeni proizvodi mogu da se čuvaju/skladište u istom prostoru za hlađenje, pod uslovom da su prostorno odvojeni i da su preduzete sve neophodne mere da se spreči moguća kontaminacija;
- da u prostoru iz stava 1. tačka 5) ovog člana, mogu da se skladište i proizvodi koji nisu bezbedni za ishranu ljudi, pod uslovom da su upakovani, zatvoreni i jasno označeni;
- da posuđe, pribor i oprema može da se čisti, pere i dezinfikuje i čuva u proizvodnom prostoru, pod uslovom da postoje i primenjuju se odgovarajuće procedure za sprečavanje kontaminacije;
- da prostori za skladištenje dodataka, ambalaže i sredstava za čišćenje, pranje i dezinfekciju mogu da budu i van objekta za proizvodnju, ali unutar kruga objekta;
- prostori za presvlačenje zaposlenih i kućni toalet mogu da se koriste ako se nalaze u neposrednoj blizini.

Objekti za klanje životinja

- da ima prostor i opremu za prijem i privremeni smeštaj životinja za klanje samo ako se životinje drže u objektu za klanje u toku noći;
- da ima prostoriju i opremu za klanje životinja;
- da ima prostor za evisceraciju, šurenje, čerupanje;
- da ima prostor za rasecanje životinja;
- da ima prostoriju za hlađenje i skladištenje trupova u kojoj može da se nalazi prostor za zadržane trupove koji nisu bezbedni za ishranu ljudi, pod uslovom da može da se zaključa;
- najmanje jednu garderobu za presvlačenje radnika;
- najmanje jedan toalet za radnike sa opremom za pranje i dezinfekciju ruku;
- prostor ili odgovarajući orman koji se zaključava i služi za potrebe veterinarskog inspektora

Uslovi u pogledu izgradnje, uređenja i opremanja objekta za preradu sirovog mleka

- da ima prostor i opremu za prijem sirovog mleka;
- da koristi isti ulaz/izlaz za sirovine, ambalažu, gotove proizvode, sporedne proizvode životinjskog porekla kao i za zaposlene, a u cilju sprečavanja unakrsne kontaminacije;
- da različite tehnološke faze proizvodnje, odnosno proizvodnja različitih proizvoda može da se obavlja u istoj prostoriji, ako se primenjuje vremensko odvajanje i sprovodi čišćenje, pranje i dezinfekcija, između proizvodnih faza ili izrade različitih proizvoda;
- da u prostoriji iz mogu da se obavljaju i druge aktivnosti (narezivanje, umotavanje/vakumiranje i pakovanje), ako su vremenski odvojene od proizvodnog procesa i ako postoje i primenjuju se dokumentovane mere i postupci za sprečavanje unakrsne kontaminacije proizvoda;
- da sirovine i proizvodi od mleka mogu da se čuvaju/skladište u istom prostoru za hlađenje, pod uslovom da su prostorno odvojeni i da su preduzete sve neophodne mere da se spreči moguća kontaminacija;

I DALJE USLOVI

- da u prostoru mogu da se skladište i sporedni proizvodi životinjskog porekla, pod uslovom da su upakovani, zatvoreni i jasno označeni;
- da posuđe, pribor i oprema može da se čisti, pere i dezinfikuje i čuva u proizvodnom prostoru, pod uslovom da postoje i primenjuju se odgovarajuće procedure za sprečavanje kontaminacije;
- da prostori za skladištenje dodataka, ambalaže i sredstava za čišćenje, pranje i dezinfekciju mogu da budu i van objekta za proizvodnju, ali unutar kruga objekta;
- najmanje jednu garderobu za presvlačenje radnika;
- najmanje jedan toalet za radnike sa opremom za pranje i dezinfekciju ruku

OBJEKTI ZA PRERADU MESA

- da ima prostor i opremu za prijem sirovina;
- da objekat za preradu mesa ima isti ulaz/izlaz za sirovine, ambalažu, gotove proizvode, sporedne proizvode životinjskog porekla kao i za zaposlene, a u cilju sprečavanja unakrsne kontaminacije;
- da različite tehnološke faze proizvodnje, odnosno proizvodnja različitih proizvoda može da se obavlja u istoj prostoriji, ako se primenjuje vremensko odvajanje i sprovodi čišćenje, pranje i dezinfekcija, između proizvodnih faza ili izrade različitih proizvoda
- da u prostoriji mogu da se obavljaju i druge aktivnosti (npr. narezivanje, umotavanje/vakumiranje i pakovanje), ako su vremenski odvojene od proizvodnog procesa i ako postoje i primenjuju se dokumentovane mere i postupci za sprečavanje unakrsne kontaminacije proizvoda;

OBJEKTI ZA PRERADU MESA

- usitnjeno meso, poluproizvodi od mesa i proizvodi od mesa mogu da se čuvaju/skladište u istom prostoru za hlađenje, pod uslovom da su prostorno odvojeni i da su preduzete sve neophodne mere da se spreči moguća kontaminacija;
- da u prostoru, mogu da se skladište i sporedni proizvodi životinjskog porekla, pod uslovom da su upakovani, zatvoreni i jasno označeni;
- da posuđe, pribor i oprema može da se čisti, pere i dezinfikuje i čuva u proizvodnom prostoru, pod uslovom da postoje i primenjuju se odgovarajuće procedure za sprečavanje kontaminacije;
- da prostori za skladištenje dodataka, ambalaže i sredstava za čišćenje, pranje i dezinfekciju mogu da budu i van objekta za proizvodnju, ali unutar kruga objekta;
- najmanje jednu garderobu za presvlačenje radnika;
- najmanje jedan toalet za radnike sa opremom za pranje i dezinfekciju ruku.

GEOGRAFSKA OGRANIČENJA RADI OLAKŠANJA POSLOVANJA

Malom subjektu u poslovanju hranom koji se nalazi u područjima u kojima postoje posebna geografska ograničenja, u objektima za preradu mleka, dozvoljena su odstupanja od opštih i posebnih uslova higijene hrane životinjskog porekla u skladu sa zakonom i ovim pravilnikom, i to u pogledu:

- lokacije objekta;
- izgradnje, rasporeda i veličine prostorija;
- materijala i površine podova, zidova, plafona, prozora i vrata;
- alata, pribora i opreme za proizvodnju;
- pribora i opreme za pranje, čišćenje i dezinfekciju;
- držanja pribora i opreme za pranje, čišćenje i dezinfekciju;
- raspoloživosti vode kvaliteta vode za piće;
- raspoloživosti opreme za pranje ruku sa hladnom i toplom vodom;
- opreme za pranje hrane odvojene od opreme za pranje ruku;
- mesta za pranje i sušenje posuda i opreme
- raspoloživosti garderobe i toaleta za zaposlene;
- odvoda i uklanjanja otpadnih voda;
- kriterijuma za ukupan broj mikroorganizama i ukupan broj somatskih ćelija u sirovom mleku.

Plan samokontrole proizvođača i malog subjekta u poslovanju hranom

- U objektima za proizvodnju, preradu i promet hrane malom subjektu u poslovanju hranom dozvoljava se odstupanje od primene principa analize opasnosti i kritičnih kontrolnih tačaka (u daljem tekstu: HACCP).
- Prilikom odstupanja lice iz stava 1. uzima u obzir odgovarajuće faktore rizika, koristeći pri tome propisane principe HACCP, odnosno Vodiče za dobru praksu, tako da ta odstupanja ne utiču na ostvarivanje ciljeva propisa o higijeni i bezbednosti hrane.
- Mali subjekt u poslovanju hranom obezbeđuje da dokumentacija sadrži podatke: o praćenju uslova higijene hrane; temperaturama procesa proizvodnje; kriterijumima bezbednosti i kvaliteta hrane, kao i podatke o preduzetim korektivnim merama.

Učestalost uzorkovanja i ispitivanja

- Mali subjekt u poslovanju hranom, odnosno proizvođač obezbeđuje uzimanje najmanje dva uzorka godišnje ili kada je to primereno, jednom u proizvodnoj sezoni, pod uslovom da bezbednost proizvoda nije ugrožena.
- U slučaju pozitivnog nalaza, uzorkovanje i ispitivanje ponavlja se do dobijanja negativnog rezultata.
- Izuzetno, učestalost uzorkovanja i ispitivanja sirovog mleka na ukupan broj bakterija i broj somatskih ćelija sprovodi se najmanje jednom kvartalno, a u područjima u kojima postoje posebna geografska ograničenja i jednom pre sezonskog kretanja životinja sa jednog na drugo područje ispaše, a trupova živine zaklanih na gazdinstvu na prisustvo *Salmonella* spp sprovodi se najmanje jednom godišnje, pod uslovom da se jato iz koga potiče zaklana živina ispituje najmanje jednom godišnje.