

На основу члана 45. став 3. Закона безбедности хране („Службени гласник РС”, број 41/09),

Министар пољопривреде, шумарства и водопривреде доноси

ПРАВИЛНИК О УСЛОВИМА ХИГИЈЕНЕ ХРАНЕ

(Објављен у „Службеном гласнику РС”, број 73/10)

І. УВОДНЕ ОДРЕДБЕ

Предмет уређења

Члан 1.

Овим правилником ближе се прописују услови хигијене хране за све субјекте у пословању храном у свим фазама производње, прераде и промета хране који су под њиховом контролом.

Примена правилника

Члан 2.

Одредбе овог правилника не примењују се на:

- 1) примарну производњу за потребе сопственог домаћинства;
- 2) припрему, руковање или складиштење хране за потребе сопственог домаћинства;
- 3) директно снабдевање малим количинама примарних производа којима произвођач снабдева крајњег потрошача или локални објекат у малопродаји који директно снабдева крајњег потрошача, које се врши у складу са посебним прописом;
- 4) сабирне центре и објекте за штављење коже, који у складу са законом којим се уређује безбедност хране послују са храном само у смислу руковања сировинама за производњу желатина или колагена.

Значење израза

Члан 3.

Поједини изрази употребљени у овом правилнику, имају следеће значење:

- 1) *вода за пиће* јесте вода која у складу са посебним прописом испуњава минималне захтеве који су прописани за квалитет воде намењене за јавно снабдевање становништва водом за пиће;
- 2) *еквивалентност* јесте способност различитих система за постизање истих циљева;
- 3) *контаминација* јесте присуство или уношење опасности;

4) *надлежни орган* јесте Министарство пољопривреде, шумарства и водопривреде, односно Министарство здравља Републике Србије, у складу са надлежностима које су дефинисане законом којим се уређује безбедност хране, као и одговарајући орган друге земље чија надлежност је установљена прописима те земље;

5) *непрерађени производи* јесу производи који нису били подвргнути преради, укључујући производе који су раздвојени, издељени, одсечени, нарезани, откоштени, уситњени, одрани, млевени, сецкани, очишћени, обрађени, ољуштени, млевени дробљењем, охлађени, замрзнути, дубоко замрзнути или одмрзнути;

6) *објекат* јесте било која пословна јединица субјекта у пословању храном;

7) *омотавање* јесте стављање хране у омот или посуду (контејнер) који су у директном контакту са храном, а укључује и сам омот или посуду;

8) *наковање* јесте стављање једне или више омотаних јединица хране у другу посуду, а укључује и саму другу посуду;

9) *покретни и привремени објекти* јесу објекти у којима се послује храном, и то:

(1) покретни и/или привремени објекти, као што су шатори, тезге на пијацама и покретна возила за продају,

(2) објекти који се првенствено користе као приватни стамбени простори, а у којима се редовно припрема храна у сврху стављања у промет,

(3) аутомати за продају;

10) *послови у вези са примарном производњом* подразумевају:

(1) превоз, складиштење и руковање примарним производима на месту производње, под условом да се тиме битно не мењају особине тих производа,

(2) превоз живих животиња, када је то потребно, који се врши у вези са примарном производњом;

(3) превоз ради испоруке примарних производа биљног порекла, производа рибарства и дивљачи, под условом да се тиме битно не мењају њихове особине;

11) *прерада* јесте сваки поступак који битно мења почетни производ, укључујући загревање, димљење, саламурење, зрење, сушење, маринирање, екстраховање, екструзију или комбинацију ових процеса;

12) *прерађени производи* јесу производи који настају прерадом непрерађених производа и који могу да садрже састојке који су потребни за њихову производњу или који им дају посебне карактеристике;

13) *примарни производи* јесу производи примарне производње, укључујући производе земљорадње, сточарства, лова и риболова;

14) *хигијена хране* јесу мере и услови који су потребни за контролу опасности и осигурање безбедности хране за исхрану људи, узимајући у обзир њену намену коришћења;

15) *херметички затворена посуда* јесте посуда која је израђена са наменом да онемогући изложеност њеног садржаја ризику;

16) *чиста вода* јесте чиста морска вода и слатка вода сличног квалитета;

17) *чиста морска вода* јесте природна, вештачка 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 безбедност хране.

II. УСЛОВИ ХИГИЈЕНЕ ХРАНЕ

1. Општи услови у пословању храном

Принципи у пословању храном

Члан 4.

Пословање храном заснива се нарочито на следећим принципима:

- 1) за безбедност хране највећу одговорност има субјекат у пословању храном;
- 2) безбедност хране треба да се осигура у свим фазама у ланцу хране, почевши од примарне производње;
- 3) за храну која не може безбедно да се чува на собној температури, а посебно за замрзнуту храну, важно је да се одржава хладан ланац;
- 4) општа примена поступака који се заснивају на принципима анализе опасности и критичних контролних тачака (у даљем тексту: НАССР), заједно са применом добре хигијенске праксе, треба да појача одговорност субјеката у пословању храном;
- 5) коришћење водича за добру праксу у свим фазама ланца хране помаже субјектима у пословању храном у спровођењу правила о хигијени хране и у примени принципа НАССР;
- 6) успостављање микробиолошких критеријума и услова за контролу температуре који су засновани на научној процени ризика;
- 7) обезбеђивање да увезена храна одговара најмање истим или еквивалентним хигијенским стандардима као и храна произведена у Републици Србији.

Хигијенске мере

Члан 5.

У пословању храном, према потреби, а у складу са посебним прописима, уводе се хигијенске мере које се односе на:

- 1) испуњавање микробиолошких критеријума за храну;
- 2) поступке потребне за остваривање захтева који су утврђени овим правилником;
- 3) испуњавање услова у погледу контроле температуре хране;
- 4) одржавање хладног ланца;
- 5) узорковање и испитивање.

Ако посебним прописима нису утврђене методе узорковања и испитивања, у пословању храном могу да се примене методе које дају резултате који су еквивалентни резултатима добијеним применом референтне методе, ако су научно потврђене у складу са међународно признатим правилима или протоколима.

Анализа ризика и критичне контролне тачке

Члан 6.

У пословању храном, у било којој фази производње, прераде и промета хране, осим на нивоу примарне производње и послова у вези са примарном

производњом, успоставља се, спроводи и одржава непрекидан поступак, односно поступци који су засновани на принципима НАССР.

Принципи НАССР из става 1. овог члана подразумевају:

1) утврђивање свих опасности који морају бити спречени, уклоњени или смањени на прихватљив ниво;

2) утврђивање критичних контролних тачака на месту, односно местима на којима је важна контрола за спречавање или уклањање ризика, или за његово смањење на прихватљив ниво;

3) успостављање критичних граница у критичним контролним тачкама које раздвајају прихватљиво од неприхватљивог у сврху спречавања, уклањања или смањења утврђених опасности;

4) успостављање и спровођење ефективних поступака праћења (мониторинга) у критичним контролним тачкама;

5) успостављање корективних мера у случају када праћење (мониторинг) укаже да критична контролна тачка није под контролом;

6) успостављање поступака који се спроводе редовно и којима се потврђује да поступци из тач. 1) до 5) овог става делују ефективно;

7) успостављање и вођење документације и евиденције која одговара врсти пословања храном и величини субјеката у пословању храном, а којом се доказује ефективна примена поступака из тач. 1) до 6) овог става.

У случају да у пословању храном дође до промене која се односи на производе, процес, односно било коју фазу производње, прераде и промета хране, поступак, односно поступци из става 1. овог члана преиспитују се и у њих уносе потребне измене.

Достављање података

Члан 7.

У пословању храном, у складу са посебним прописима, достављају се надлежном органу ажурирани подаци који се нарочито односе на објекте у којима се обавља пословање и предузете активности у вези са пословањем, ради евиденције и праћења.

2. Услови хигијене хране у примарној производњи и пословима у вези са примарном производњом

Заштита од контаминације

Члан 8.

У пословању храном обезбеђује се да примарни производи буду заштићени од контаминације, колико је то могуће, узимајући у обзир поступке којима се примарни производи накнадно подвргавају.

Заштита примарних производа од контаминације из става 1. овог члана обезбеђује се применом посебних прописа којима се уређује контрола опасности везаних за примарну производњу и послове у вези са примарном производњом, а нарочито применом:

1) мера за контролу контаминације која потиче од ваздуха, земље, воде, хране за животиње, ветеринарских лекова, средстава за исхрану биља и

оплемењивача земљишта, средстава за заштиту биља и биоцида, као и услед складиштења, руковања и одлагања отпада;

2) мера у погледу здравља и добробити животиња, као и здравља биља, које имају утицаја на здравље људи, укључујући програме праћења и контроле зооноза и њихових узрочника.

Услови у пословању храном животињског порекла

Члан 9.

У пословању храном које обухвата узгој, сакупљање или лов животиња или производњу примарних производа животињског порекла, у циљу обезбеђивања услова који се односе на хигијену хране предузимају се следеће мере:

1) сви објекти и опрема који се употребљавају у вези са примарном производњом и пословима у вези са примарном производњом морају да се одржавају у чистом стању, укључујући и објекте и опрему за складиштење и руковање храном за животиње, и да се, према потреби, после чишћења дезинфикују на одговарајући начин;

2) опрема, посуде (контејнери), корпе, возила и пловила морају да се одржавају у чистом стању и да се, према потреби, после чишћења дезинфикују на одговарајући начин;

3) обезбеђује се, колико је то могуће, да животиње које се упућују на клање, а где је то потребно и животиње у узгоју, буду чисте;

4) ради спречавања контаминације користи се вода за пиће или чиста вода;

5) обезбеђује се да запослени који рукују храном буду лица која испуњавају услове у погледу доброг здравственог стања и која су прошла обуку о ризицима за здравље људи;

6) онемогућава се да животиње и штеточине узрокују контаминацију, колико је то могуће;

7) складиштење и руковање отпадом и опасним материјама врши се на начин којим се спречава контаминација;

8) спречава се уношење и ширење заразних болести које се храном могу пренети на људе, укључујући предузимање превентивних мера приликом набавке и смештаја нових животиња, као и пријаву сумње на појаву таквих болести која се врши у складу са посебним прописом;

9) узимање у обзир резултата одговарајућих испитивања која су обављена на узорцима који су узети од животиња или на другим узорцима, који су важни за здравље људи;

10) да се адитиви који се додају храни за животиње и ветеринарски лекови употребљавају правилно и у складу са посебним прописима.

Услови у пословању храном биљног порекла

Члан 10.

У пословању храном које обухвата производњу или сакупљање производа биљног порекла, у циљу обезбеђивања услова који се односе на хигијену хране предузимају се следеће мере:

1) опрема, посуде (контејнери), сандуци, возила и пловила одржавају се у чистом стању и, према потреби, после чишћења дезинфикују се на одговарајући начин;

2) обезбеђују се, према потреби, хигијенски услови производње, превоза и складиштења и чистоће производа биљног порекла;

3) ради спречавања контаминације користи се вода за пиће или чиста вода;

4) обезбеђује се да запослени који рукују храном буду лица која испуњавају услове у погледу доброг здравственог стања и која су прошла обуку о ризицима за здравље људи;

5) онемогућава се да животиње и штетни организми узрокују контаминацију, колико је то могуће;

6) складиштење и руковање отпадом и опасним материјама врши се на начин којим се спречава контаминација;

7) узимају се у обзир резултати одговарајућих испитивања која су обављена на узорцима биља или на другим узорцима, који су важни за здравље људи;

8) средства за заштиту биља и биоциди примењују се правилно и у складу са посебним прописима.

Евидентирање предузетих мера

Члан 11.

У пословању храном које обухвата узгајање животиња или примарних производа животињског порекла евидентирају се мере које се предузимају за контролу ризика, и то нарочито подаци о:

1) врсти и пореклу хране за животиње којом су храњене животиње;

2) ветеринарским лековима или другим третирањима животиња, као и о датуму њихове примене и каренци;

3) појави болести које могу да утичу на безбедност хране животињског порекла;

4) резултатима свих испитивања која су обављена на узорцима узетим од животиња или другим узорцима узетим у дијагностичке сврхе, који су важни за здравље људи;

5) извештајима о контролама које су обављене на животињама или у вези са храном животињског порекла.

У пословању храном које обухвата производњу или сакупљање биљних производа евидентирају се мере које се предузимају за контролу ризика, и то нарочито податци о:

1) свакој примени средстава за заштиту биља и биоцида, у складу са посебним прописима;

2) свакој појави штетних организама које могу утицати на безбедност хране биљног порекла;

3) резултатима свих испитивања која су обављена на узорцима биља или другим узорцима, који су важни за здравље људи

Члан 12.

Евидентарање из члана 11. овог правилника врши се на начин који је одговарајући врсти и величини субјекта у пословању храном.

Евидентирани подаци из става 1. овог члана чувају се најмање три године и стављају се на располагање надлежном органу и другим субјектима у пословању храном који се снабдевају храном која се производи, на њихов захтев.

3. Услови хигијене хране у свим фазама производње, прераде и промета хране, осим у примарној производњи и пословима у вези са примарном производњом

Члан 13.

У пословању храном, у зависности од врсте делатности која се обавља, обезбеђује се да у свим фазама производње, прераде и промета хране, осим у примарној производњи и пословима у вези са примарном производњом, буду испуњени:

- 1) општи услови за објекте и просторије у којима се послује храном;
- 2) посебни услови за покретне и привремене објекте;
- 3) услови који се односе на превоз;
- 4) услови који се односе на опрему, отпатке, снабдевање водом, личну хигијену, храну, омотавање и паковање хране, топлотну обраду и обуку.

Општи услови за објекте и просторије у којима се послује храном из става 1. тачка 1) овог члана односе се на све објекте и просторије, осим на покретне и привремене објекте.

3.1. Општи услови за објекте и просторије у којима се послује храном

Услови за објекте

Члан 14.

Објекти у којима се послује храном морају да буду чисти и одржавани у добром стању.

Положај, изглед, место изградње, изградња и величина објеката у којима се послује храном морају да буду такви да:

1) омогућавају одговарајуће одржавање, чишћење и/или дезинфекцију, спречавају или смањују контаминацију из ваздуха и обезбеђују одговарајући радни простор који омогућава хигијенско обављање свих радних поступака;

2) спречавају накупљање нечистоће, контакт са токсичним материјалима, уношење страних честица у храну и стварање кондензације или нежељених плесни на површинама;

3) омогућују добру хигијенску праксу при руковању храном, укључујући заштиту од контаминације, а нарочито контролу штеточина;

4) према потреби, обезбеђују довољан капацитет за руковање и складиштење хране у одговарајућим условима контролисане температуре који обезбеђује држање хране на одговарајућој температури која се може пратити и, према потреби, евидентирати.

Члан 15.

Објекти у којима се послује храном морају да имају:

1) одговарајући број тоалета који не смеју да буду отворени директно према просторијама у којима се рукује храном, који морају да имају обезбеђену текућу воду и везу са одводним системом који мора да буде у функцији;

2) одговарајућу опрему за прање руку која мора да буде смештена на подесно место, и која, према потреби, мора да буде одвојена од просторија и опреме за прање хране, са обезбеђеном топлом и хладном текућом водом и средствима за прање и хигијенско сушење руку;

3) вентилациони систем конструисан тако да филтери и други делови који се чисте или замењају буду лако доступни, који обезбеђује природну или вештачку вентилацију која је одговарајућа и довољна и који онемогућава вештачки проток ваздуха из нечистог у чисти простор;

4) одговарајуће природно, односно вештачко осветљење;

5) према потреби, одговарајући простор и опрему за пресвлачење запослених лица.

У објектима у којима се послује храном санитарне просторије морају да имају одговарајућу природну или вештачку вентилацију.

Систем за одвод отпадних вода мора да буде одговарајући, у складу са његовом наменом и пројектован и изграђен на начин којим се онемогућава ризик од контаминације.

Ако систем за одвод отпадних вода има одводне канале који су у целини или делимично отворени, ти канали морају да буду конструисани, односно изграђени на начин којим се онемогућава да вода тече из нечистог простора према или у чист простор, а нарочито у простор у коме се рукује храном која би могла представљати велики ризик за крајњег потрошача.

Средства за чишћење и дезинфекцију не смеју да се складиште у просторе у којима се рукује храном.

Услови за просторије

Члан 16.

Просторије у којима се храна припрема, обрађује или прерађује, укључујући и просторије, односно просторе превозног средства, изузев просторија у којима се храна конзумира, морају да буду тако изграђене и да имају положај који омогућава добру хигијенску праксу у поступању са храном, укључујући и заштиту од контаминације између и током појединих поступака.

У погледу просторија из става 1. овог члана нарочито морају да буду испуњени следећи услови:

1) подови морају да, према потреби, омогућавају одговарајући површински одвод, као и да буду израђени од непропусног, неупијајућег, перивог и нетоксичног материјала, који се лако чисти и, према потреби, дезинфикује, осим ако се докаже да су и други употребљени материјали одговарајући;

2) зидови морају да буду израђени од непропусног, неупијајућег, перивог и нетоксичног материјала и са глатком површином до висине зида која је одговарајућа поступцима који се обављају, а који се лако чисте и, према потреби, дезинфикују, осим ако се докаже да су и други употребљени материјали одговарајући;

3) плафон, односно унутрашња површина крова ако нема плафона, као и горње конструкције просторија, морају да буду изграђени на начин којим се спречава накупљање нечистоћа, развој непожељних плесни и разношење честица и обезбеђује смањење кондензације;

4) прозори и други отвори морају да буду изграђени на начин којим се спречава накупљање нечистоће, а ако се прозори отворају према спољној средини морају, према потреби, да имају заштитне мреже које спречавају улазак инсеката и које могу лако да се скидају ради чишћења;

5) врата морају да буду глатка и израђена од неупијајућег материјала тако да могу лако да се чисте и, према потреби, дезинфикују, осим ако се докаже да су и други употребљени материјали одговарајући;

6) све површине, укључујући опрему, у просторијама у којима се рукује храном, а нарочито оне површине које долазе у контакт са храном, морају да буду од глатког, перивог и нетоксичног материјала отпорног на корозију који се лако чисти и, према потреби, дезинфикује, осим ако субјекти у пословању храном докажу да су и други употребљени материјали одговарајући.

Подови, зидови, као и површине из става 2. тач. 1), 2) и 6) овог члана морају да се одржавају у добром стању.

Ако отварање прозора из става 2. тачка 4) овог правилника узрокује контаминацију, ти прозори у току производње морају да се држе затворени и фиксирани.

Члан 17.

Према потреби, морају да се обезбеде:

1) одговарајуће просторије, односно простор за чишћење, дезинфекцију и складиштење радног прибора и опреме;

2) одговарајући услови и опрема за прање хране.

Просторије, односно простори из става 1. тачка 1) овог члана морају да буду од материјала отпорног на корозију, који се лако чисти и морају да имају одговарајући довод топле и хладне воде.

Услови за прање хране из става 1. тачка 2) овог члана нарочито се односе на судоперу или другу опрему предвиђену за прање хране, а која мора да има одговарајући довод топле и/или хладне воде за пиће, у складу са условима из члана 22. овог правилника, и мора редовно да се чисти и, према потреби, дезинфикује.

3.2. Посебни услови за покретне и привремене објекте

Члан 18.

Простори и аутомати за продају морају, колико је то изводљиво, да буду смештени, конструисани, изграђени и хигијенски и технички одржавани на начин којим се спречава ризик од контаминације, а нарочито ризик од контаминације која потиче од животиња и штеточина.

Према потреби, нарочито треба да буду испуњени следећи услови:

1) мора да буде обезбеђен и на располагању одговарајући простор и опрема за одржавање личне хигијене, укључујући простор и опрему за хигијенско прање и сушење руку, хигијенско санитарне услове и опрему за пресвлачење;

2) површине које долазе у контакт са храном морају да буду глатке, периве и израђене од нетоксичног материјала отпорног на корозију, који се лако

чисти и, према потреби, дезинфикује, осим ако се докаже да су и други употребљени материјали одговарајући;

3) морају да буду обезбеђени одговарајући услови за чишћење и, према потреби, дезинфекцију радног алата и опреме;

4) ако се обавља чишћење хране као део пословања храном, за то чишћење морају да буду обезбеђени одговарајући услови, како би се чишћење обавило на хигијенски начин;

5) мора да буде обезбеђено одговарајуће снабдевање топлом и/или хладном водом за пиће;

6) морају да буду обезбеђени одговарајући услови и/или простори и опрема за хигијенско складиштење и одлагање опасних и/или нејестивих материјала и течног и чврстог отпада;

7) морају да буду обезбеђени одговарајући простори и опрема и/или услови за одржавање и праћење температурних услова за одређену храну.

Површине које долазе у контакт са храном из става 2. тачка 2) овог члана морају да буду у добром стању.

Храна мора да буде смештена тако да се избегне ризик од контаминације, колико је то изводљиво.

3.3. Услови који се односе на превоз

Члан 19.

Превозно средство и опрема за испоруку на превозном средству и/или контејнери који се користе за превоз хране морају, према потреби, да буду конструисани и израђени на начин који омогућава одговарајуће чишћење и/или дезинфекцију.

Превозно средство и опрема за испоруку и/или контејнери из става 1. овог члана морају редовно да се чисте и одржавају у добром стању, како би се храна заштитила од контаминације.

Храна у превозном средству и/или контејнерима мора да буде смештена и заштићена на начин који омогућава да ризик од контаминације буде сведен на најмању могућу меру.

Према потреби, превозна средства и/или контејнери који се употребљавају за превоз хране морају да буду такви да омогуће одржавање хране у њима на одговарајућој температури која може да се прати.

У опреми за прихват хране на превозном средству, као и контејнерима у којима се храна превози, могу да се превозе и други материјали ако се тиме не изазива контаминација хране.

У случају из става 5. овог члана, као и у случају када се истовремено врши превоз, односно пренос различите врсте хране, мора да буде обезбеђено, према потреби, да та храна, односно материјали буду раздвојени на одговарајући начин, као и одговарајуће чишћење између појединих утовара, како би се избегао ризик од контаминације.

Превоз неупаковане велике количине хране, која је у течном, гранулираном или прашкастом облику, врши се у опреми за прихват хране, контејнерима и/или цистернама, који су намењени за превоз хране.

Опрема за прихват хране, контејнери и/или цистерне из става 7. овог члана морају на видљив и трајан начин да буду означени да служе за превоз хране или текстом: „САМО ЗА ХРАНУ”.

3.4. Услови који се односе на опрему, отпад, снабдевање водом, личну хигијену, храну, омотавање и паковање хране, топлотну обраду и обуку

Услови који се односе на опрему

Члан 20.

Предмети, прибор и опрема са којима храна долази у контакт морају да буду:

1) ефективно очишћени и, према потреби, дезинфиковани, при чему се чишћење и дезинфекција обавља довољно често да се избегне сваки ризик од контаминације;

2) пројектовани и израђени од таквог материјала и одржавани у таквом стању којим се обезбеђује да се ризик од контаминације смањи на најмању могућу меру;

3) израђени од таквог материјала и одржавани у таквом стању којим се обезбеђује да њихово чишћење буде могуће, а према потреби, и дезинфекција, осим за контејнере и амбалажу за једнократну употребу;

4) постављени тако да омогућавају одговарајуће чишћење опреме и простора око опреме.

Ако је потребно, на опреми мора да буде постављен одговарајући контролни уређај ради контроле испуњености услова који су прописани овим правилником.

Ако се за спречавање корозије опреме и контејнера употребљавају хемијске супстанце, њихова употреба мора да буде у складу са добром праксом.

Услови који се односе на отпад

Члан 21.

Отпад од хране, нејестиви споредни производи и остали отпаци (у даљем тексту: отпад) уклањају се из просторија у којима се налази храна, што је могуће пре, како би се избегло њихово нагомилавање.

Отпад се уклања одлагањем у контејнере који се могу затворити, а друге врсте контејнера или систем уклањања могу се користити само ако субјекти у пословању храном докажу да су одговарајући.

Контејнери за одлагање отпада морају да буду израђени на одговарајући начин, морају да се одржавају у добром стању и да буду такви да могу лако да се чисте и, према потреби, дезинфикују.

За складиштење и одлагање отпада морају да буду обезбеђени одговарајући услови. Простор за складиштење отпада мора да буде израђен и са њим мора да се управља на начин који омогућава његово одржавање у чистом стању и, према потреби, заштиту од уласка животиња и штеточина.

Сав отпад мора да се уклони на начин који је, у складу са посебним прописима, прихватљив са аспекта хигијене и заштите животне средине и не сме да представља директан или индиректан извор контаминације.

Услови који се односе на снабдевање водом

Члан 22.

У погледу услова који се односе на снабдевања водом, мора да буду обезбеђено:

1) одговарајуће снабдевање водом за пиће, која се користи када је потребно да се спречи контаминација хране;

2) да чиста вода може да се употребљава за све производе рибарства, а чиста морска вода може да се употребљава за живе шкољкаше, бодљокошце, плашташе и морске пужеве, као и за спољашње прање, при чему за снабдевање том водом морају да буду обезбеђени одговарајући услови и опрема који обезбеђују да коришћење те воде није извор контаминације за храну.

У случају када се за потребе гашења пожара, производњу паре, хлађење и друге сличне намене употребљава вода која није за пиће, мора да буде обезбеђено да та вода циркулише у одвојеном, посебно обележеном цевоводу који није повезан и не дозвољава враћање те воде у систем цевовода у коме је вода за пиће.

Рециклирана вода која се употребљава у преради или као састојак хране, не сме да представља ризик за контаминацију и мора да одговара стандардима који су прописани за воду за пиће, осим ако се докаже да квалитет те воде нема утицаја на здравствену исправност хране која је у завршном облику производње.

Лед који долази у контакт са храном, као и лед који може да контаминира храну мора да буде произведен од воде за пиће, а лед који се употребљава за хлађење производа рибарства може да буде произведен и од чисте воде, при чему се производња, руковање и складиштење леда врши у условима који га штите од контаминације.

Пара која се користи у непосредном контакту са храном не може да садржи материје које представљају ризик за здравље, као ни материје које би могле да контаминирају храну.

Ако се храна обрађује топлотом у херметички затвореним контејнерима или посудама, мора да се обезбеди да вода која се користи за хлађење контејнера и посуда после топлотне обраде не буде извор контаминације хране.

Услови који се односе на личну хигијену

Члан 23.

У погледу личне хигијене у простору у коме се рукује храном, мора да буде:

1) обезбеђено да запослена лица одржавају високи степен личне хигијене и да носе одговарајућу и чисту радну одећу, а према потреби, и заштитну одећу;

2) онемогућен, у било ком својству, улаз и приступ у простор у коме се рукује храном, као и руковање храном, лицу које болује од болести која може да се пренесе храном или је клицоноша такве болести, као и лицу које има инфициране ране, кожне инфекције и озледе или дијареју, ако постоји вероватноћа од директне или индиректне контаминације;

3) обезбеђено пријављивање болести или симптома, и по могућности њихових узрока, за лица која обављају послове у било којој фази пословања храном, а за која постоји могућност да дођу у контакт са храном.

Услови који се односе на храну

Члан 24.

У пословању храном не могу да се примају сировине, састојци или други материјал који се користи у преради производа, осим живих животиња, за које се зна или се може оправдано очекивати да су инвадирани паразитима, инфицирани патогеним или токсичним микроорганизмима, или се налазе у распаднутом стању и садрже стране материје, у тој мери да крајњи/готов производ и поред хигијенске примене уобичајених поступака сортирања, припреме, односно прераде не би био безбедан за исхрану људи.

Сировине и сви састојци који се складиште у било којој фази у пословању храном, држе се у одговарајућим условима који обезбеђују спречавање штетне промене и штите их од контаминације.

У свим фазама производње, прераде и промета, потребно је обезбедити да храна буде заштићена од сваке контаминације која би могла да је учини небезбедном за исхрану људи, штетном за здравље или тако контаминираном да би било неприхватљиво да се у таквом стању конзумира.

Члан 25.

Ради сузбијања штеточина, као и ради спречавања да домаће животиње приступе местима на којима се храна припрема, местима на којима се рукује храном или местима на којима се храна складишти морају да се спроводе одговарајуће процедуре.

Одговарајуће процедуре у смислу става 1. овог члана спроводе се и у посебним случајевима када надлежни орган дозволи да животиње могу да имају приступ храни, у ком случају процедура која се спроводи мора буде таква да се њоме обезбеђује спречавање контаминације хране.

Члан 26.

Сировине, састојци, полупрерађени производи и готови производи не могу да се држе на температури која погодује размножавању патогених микроорганизама или стварању токсина, који могу да узрокују ризик за здравље.

Хладан ланац не сме да буде прекинут, осим у ограниченим периодима времена без контролисане температуре, који су дозвољени због практичности руковања током припреме, превоза, складиштења, излагања и послуживања хране, под условом да то не представља ризик за здравље.

У пословању храном које обухвата производњу, руковање или омотавање прерађене хране морају да се обезбеде одговарајуће просторије које су довољно велике да у њима могу одвојено да се складиште сировине и прерађени производи, као и да се складиштење са хлађењем обавља одвојено.

У случају да се ради о храни која мора да се држи или послужује охлађена, ту храну је, што је пре могуће, потребно охладити на температури која не доводи до ризика за здравље, и то после последње фазе топлотне обраде, односно после последње фазе припреме ако се храна топлотно не обрађује.

Одмрзавање хране обавља се на начин којим се ризик од развоја патогених микроорганизама или стварања токсина у храни смањује на најмању меру.

Током одмрзавања, храну треба подвргнути температури која не доводи до ризика за здравље.

Ако одмрзавањем хране настаје течна материја која може да представља ризик за здравље, мора се на одговарајући начин одводити у канализациону мрежу.

После одмрзавања, са храном мора да се рукује на начин који на најмању могућу меру смањује ризик од развоја патогених микроорганизама или стварања токсина.

Опасне и/или нејестиве материје, укључујући храну за животиње, морају да буду на одговарајући начин означене и ускладиштене у одвојене и обезбеђене контејнере.

Услови који се односе на омотавање и паковање хране

Члан 27.

Материјал који се употребљава за омотавање и паковање хране не сме да буде извор контаминације и мора да се складишти на местима на којима није изложен ризику од контаминације, а материјал за омотавање и паковање хране који служи за вишекратну употребу, мора да буде и такав да се лако чисти и, према потреби, дезинфикује.

Омотавањем и паковањем хране мора да се обезбеди да се онемогући контаминација производа, а према потреби, мора да се обезбеди целовитост и чистоћа омота хране, нарочито у случају лименки и стакленки.

Услови који се односе на топлотну обраду

Члан 28.

За храну која се ставља у промет у херметички затвореним посудама, морају да буду испуњени следећи услови:

1) поступком топлотне обраде који се примењује за прераду непрерађеног производа или за даљу обраду прерађеног производа мора:

(1) у сваком делу производа који се третира да се постигне задата температура у задатом временском периоду,

(2) да се спречи контаминација производа током поступка;

2) субјекти у пословању храном морају редовно да проверавају основне одговарајуће параметре, а нарочито температуру, притисак, херметичност и микробиолошке критеријуме, на начин који укључује употребу аутоматских уређаја, како би се обезбедило да примењени поступак постигне жељени циљ;

3) примењени поступак мора да буде у складу са међународно признатим стандардима, као што су пастеризација, ултра висока температура или стерилизација и др.

Услови који се односе на обуку

Члан 29.

У пословању храном мора, у погледу обуке лица, да се обезбеди да:

1) лица која рукују храном буду под контролом и да буду упуњена и/или обучена у погледу хигијене хране, у складу са условима посла који обављају;

2) лица која су одговорна за развој и одржавање поступака из члана 6. став 1. овог правилника или за примену одговарајућих водича, буду обучена за примену принципа НАССР;

3) програми обуке лица која раде у било којој фази производње, прераде и промета хране буду усклађени са посебним прописима.

III. ПРЕЛАЗНЕ И ЗАВРШНЕ ОДРЕДБЕ

Члан 30.

Даном почетка примене овог правилника престају да важе одредбе Правилника о условима које морају да испуњавају објекти за клање животиња, обраду, прераду и ускладиштење производа животињског порекла („Службени лист СФРЈ”, број 53/89 и „Службени гласник РС”, број 11/08) у делу који се односи на услове хигијене хране, Правилника о начину утовара, претовара и истовара пошиљака животиња, производа, сировина и отпадака животињског порекла, условима које мора испуњавати превозно средство, хигијенско-техничким условима које мора испуњавати пошиљка и обрасцу уверења о здравственом стању пошиљке („Службени лист СФРЈ”, број 69/90) у делу који се односи на услове хигијене хране и Правилника о ветеринарско-санитарним условима објекта за производњу и промет хране животињског порекла („Службени гласник РС”, број 11/08) у делу који се односи на услове хигијене хране.

Члан 31.

Овај правилник ступа на снагу осмог дана од дана објављивања у „Службеном гласнику Републике Србије”, а примењује се од 1. јуна 2011. године.

Број: 110-00-00166/2010-09
У Београду, 5. октобра 2010. године

МИНИСТАР
др Саша Драгин