



BOSNIA AND HERZEGOVINA  
Ministry of Foreign Trade and Economic Relations  
Veterinary Office of Bosnia and Herzegovina

На основу члана 82. став (1) Закона о ветеринарству у Босни и Херцеговини („Службени гласник БиХ“ бр. 34/02) Директор Канцеларије за ветеринарство Босне и Херцеговине доноси

**УПУТСТВО  
О СЕРТИФИКАЦИЈИ ПОШИЉКИ ПРОИЗВОДА РИБАРСТВА У СВРХУ ИЗВОЗА У  
ЕВРОПСКУ УНИЈУ**

**Члан 1.  
(Предмет)**

Ово Упутство намијењено је ветеринарским инспекторима овлаштеним (у даљем тексту: инспектор) од стране Канцеларије за ветеринарство Босне и Херцеговине (у даљем тексту: Канцеларија) за сертификавање пошиљки производа рибарства (у даљем тексту: инспектор) у сврху:

- а) провођења поступка сертификације производа рибарства које се извозе у Европску унију из објеката одобрених за извоз, у сврху једнообразног сертификавања;
- б) правилног састављање и издавање ветеринарско-здравственог сертификата (у даљем тексту: сертификат) за пошиљке наведене у ставу (1) овог Упутства.

**Члан 2.  
(Производи рибарства)**

Производи рибарства дефинирани су у Прилогу I. Правилника о хигијени хране животињског поријекла („Службени гласник БиХ“ број 103/12, 28/14 и 87/15) а у Републици Српској и у Прилогу I. Правилника о посебним правилима хигијене хране животињског поријекла („Службени гласник Републике Српске“ број 37/22).

**Члан 3.  
(Општи дио)**

- (1) Сва документација која се односи на поступак сертификавања, укључујући копију сертификата који је издао инспектор, организује се и чува на начин да се односи на појединачну пошиљку, односно појединачни сертификат који је издао инспектор.
- (2) Документација се чува у објекту који је у сертификату назначен као мјесто поријекла пошиљке.
- (3) Документација из става (2) овог члана мора бити на располагању и на захтјев предочена инспектору у одобреном објекту у којем се формира пошиљка за извоз.

(4) Сва документација се чува у периоду од три године од дана издавања сертификата уколико није другачије одређено за поједине производе на основу рока трајања истог.

#### **Члан 4. (Поступак сертификације)**

Документација која се односи на поступак сертификације укључује:

- a) Документацију која прати производе рибарства из примарне производње до одобреног објекта у којем се формира извозна пошиљка;
- b) Документацију за сировине и/или производе/полупроизводе из других одобрених објеката која се односи на обављене поступке над производима рибарства који формирају извозну пошиљку (нпр. ветеринарско здравствени сертификат за увозне сировине, комерцијална документација итд.);
- c) Документација из одобреног објекат у којем се формира извозна пошиљка (нпр. записник о службеним контролама обављеним у одобреном објекту, документација о службеном узорковању, властите контроле које проводи одобрени објекат, планови самоконтроле и НАССР план итд.);

#### **Члан 5. (Документација коју осигурава одобрени објекат)**

(1) Особље у одобреном објекту осигурава инспектору за потребе састављања, издавања те осигуравања сљедивости пошиљке евиденције које води у складу са одредбама Правилника о хигијени хране („Службени гласник БиХ“ број 4/13) и Правилника о хигијени хране животињског поријекла („Службени гласник БиХ“ бр. 103/12, 28/14 и 87/15 ) а у Републици Српској и у складу са одредбама Правилника о хигијени хране („Службени гласник Републике Српске“ број 39/18) и Правилника о посебним правилима хигијене хране животињског поријекла („Службени гласник Републике Српске“ број 37/22).

(2) Субјекат у пословању је дужан удовољити и другим захтјевима за стављање на тржиште производа рибарства у складу са захтјевима земље увознице.

#### **Члан 6. (Службене контроле)**

(1) Инспектор је обавезан, према плану службених контрола које доносе ентитетска надлежна тијела или према указаној потреби провјеравати вјеродостојност евиденција из члана 5. овог Упутства и о томе сачинити службени записи (нпр. записник итд.).

(2) Службене контроле из става (1) овог члана могу се проводити уз чек листи из Прилога I. и/или II. овог Упутства које служе као помоћни алат инспектору у обављању службене контроле или могу се проводити користећи било који други алат којим се осигурава униформност у циљу задовољавања и испуњавања свих прописаних услова и одредби везаних за службене контроле.

(3) Учесталост службених контрола одређује се користећи методологију прописану у Упутству о методологији одређивања минималне фреквенце службених ветеринарских контрола у објектима одобреним за извоз број 03-4-27-47-100-4/17 од 26.07.2017.године.

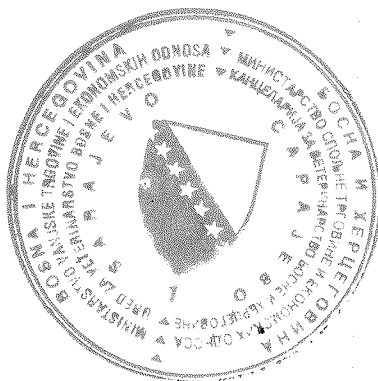
(4) Службене контроле могу се проводити приликом узорковања у сврху Плана праћења резидуа, Мониторинга вирусних болести риба, притужби потрошача у случају да постоји сумња у показатеље сигурности и квалитете производа и сл.

#### Члан 7. (Прилози и ступање на снагу)

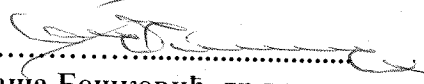
(1) Прилози I и II саставни су дио овог Упутства.

(2) Ово Упутство ступа на снагу даном доношења и биће објављено на службеној web страници Канцеларије за ветеринарство Босне и Херцеговине.

Број: 03-4-27-15-632-1/23  
Датум: 18.04.2023



ДИРЕКТОР

  
Саша Бошковић, др вет. мед.,

Прилог I.

ЧЕК ЛИСТА  
ЗА СЛУЖБЕНУ КОНТРОЛУ УЗГАЈАЛИШТА РИБА (РИБЊАЦИ)

Табела 1. ОПШТИ ПОДАЦИ О УЗГОЈУ					
Надлежно тијело које проводи службену контролу					
Службеник који проводи службену контролу					
Предмет службене контроле	Иницијални	Надзорни	Комисија	Остало:	
Датум					
Назив узгоја					
Адреса и број телефона					
Број одобрења узгоја					
Име одговорне особе					
Табела 2. ИНФРАСТРУКТУРА УЗГОЈА					
ГОДИНА ИЗГРАДЊЕ					
ГОДИНА ПОСЛЕДЊЕ РЕКОНСТРУКЦИЈЕ					
Поновно одобрење након измијене - реконструкције		ДА <input type="checkbox"/>	НЕ <input type="checkbox"/>		
Активности истог субјекта на другој локацији		ДА <input type="checkbox"/>	НЕ <input type="checkbox"/>		
Табела 3. ПОДАЦИ О РАДУ		Узгој		Остало:	
ДИО УЗГОЈА	БРОЈ РАДНИХ ДАНА У НЕДЈЕЉИ				
	БРОЈ РАДНИХ САТИ НА ДАН/БРОЈ СМЈЕНА				
	БРОЈ РАДНИКА У СВАКОМ ДИЈЕЛУ УЗГОЈА				
КОМЕНТАР					
Табела 4. ОПИС УЗГОЈА		Да	Не	НП	НАПОМЕНА
Систем узгоја					
Врсте које се узгајају					
Поријекло хране за животиње (навести произвођаче и добављаче)					
Поријекло ветеринарских лијекова (уколико постоји уговор навести назив ветеринарске станице која обавља лијечења)					
Поријекло млађи					
Матично јато (број и број јединки)					
Капацитет производње	максимални капацитет				
	стварна производња				
Подаци о увозу (навести количину, врсту и поријекло)					

Табела 5. УЗГАЈАЛИШТА РИБА (РИБЊАЦИ) – ОПШТИ УСЛОВИ

<b>ОКОЛИШ, ЛОКАЦИЈА, КОНСТРУКЦИЈА</b>	<b>Да</b>	<b>Не</b>	<b>НП</b>	<b>НАПОМЕНА</b>
Локација узгајалишта је на таквом мјесту да је ризик за сигурност хране од хемијске, биолошке и физичке опасности из зрака, тла и воде сведен на минимум				
Вода за узгој животиња аквакултуре намијењених прехране људи је заштићена од загађења				
Узгајалиште и околиш су чисти и у хигијенским условима				
Подузете су мјере за спречавање доласка животиња и могуће контаминације				
Гориво, хемијске супстанце (дезинфицијенси, реагенси) прикладно су складиштени				
Контејнери и друга опрема на узгајалишту су очувани и од материјала који се лако чисти и дезинфицира				
Прописане су адекватне процедуре за чишћење и дезинфекцију контејнера и опреме				
<b>Конструкцијски захтјеви</b>	<b>Да</b>	<b>Не</b>	<b>НП</b>	<b>НАПОМЕНА</b>
Конструкција узгајалишта изведена је тако да спрјечава контаминацију примарног производа				
Септичке јаме, заходи и просторије за туширање су конструиране тако да одвод не представља ризик за контаминацију				
Опрема, укључујући кавезе и мреже је конструирана и изведена тако да осигура минималне физичке озљедне рибе током узгоја и излова и може се адекватно очистити и дезинфицирати				
Опрема, укључујући контејнере, пријевозна средства за храну за животиње, млађ, живу рибу и изловљену рибу је изведена и конструирана да се може адекватно очистити и дезинфицирати				
Сваки кавез/батерија/базен је одговарајуће означен				
<b>Заштита од штеточина</b>	<b>Да</b>	<b>Не</b>	<b>НП</b>	<b>НАПОМЕНА</b>
Конструкција у комбинацији с програмом заштите од штеточина осигурава минималан ризик за контаминацију хране за животиње аквакултуре, опреме и фармског система				
<b>Складишни простори</b>	<b>Да</b>	<b>Не</b>	<b>НП</b>	<b>НАПОМЕНА</b>
Храна за животиње аквакултуре, ветеринарски лијекови и средства за дезинфекцију су адекватно складиштени				
Осигуран је простор за чување угинуле рибе				
Осигуран је простор за чување крутог и текућег отпада				
<b>Припрема узгајалишта (рибњака) за узгој</b>	<b>Да</b>	<b>Не</b>	<b>НП</b>	<b>НАПОМЕНА</b>
Припрема рибњака се обавља на начин да се минимализирају ризици унакрсне контаминације				
Припрема рибњака не укључује кориштење забрањених хемијских и биолошких супстанци				
Хемикалије, пробиотици и фертлизатори се користе у складу с упуштвима				
<b>Кориштење воде</b>	<b>Да</b>	<b>Не</b>	<b>НП</b>	<b>НАПОМЕНА</b>
Вода у којој се узгајају животиње аквакултуре је довољне количине, довољно снабђевена кисиком и добре квалитете за узгој				
Вода се редовно тестира за осигурање адекватне сигурности				

<i>Услови везани за здравље животиња аквакултуре</i>		Да	Не	НП	НАПОМЕНА
Пословање аквакултуре води евиденције о	премјештањима животиња аквакултуре са узгајалишта				
	премјештањима животиња аквакултуре на узгајалиште				
	угинућима на узгајалишту				
Пословање аквакултуре проводи добру хигијенску праксу примјерену активности која се обавља на узгајалишту					
Проводи се програм надзирања здравља животиња:	СПА води евиденцију о обрасцима за узорковање				
	СПА води евиденцију у лабораторијским извјешћима				
	СПА води евиденцију о обављеним клиничким прегледима на узгајалишту				
Лабораторијска претраживања у сврху програма надзирања здравља животиња проводе се у лабораторију одобреном од стране надлежног органа по прописаним дијагностичким методама					
Постоји план хитних мјера (припремљен план пражњења објекта/масовна угинућа/принудно клање)					
Постоји уговор са овлашћеном ветеринарском организацијом за контролу здравственог стања на узгајалишту					
<b>Храна за животиње аквакултуре</b>		Да	Не	НП	НАПОМЕНА
Храна за исхрану животиња аквакултуре потиче из објекта који је регистран/одобрен					
Адитиви, премикси и компоненте за исхрану потичу из објекта који је регистран/одобрен					
Увезена храна за животиње аквакултуре потиче из објекта који има одобрење за увоз у БиХ од стране Канцеларије					
<i>Складиштење хране за животиње аквакултуре</i>		Да	Не	НП	НАПОМЕНА
Храна је складиштена на хладном и сухом мјесту					
Медицинска храна и не медицинска храна је ускладиштена на начин да минимализира ризик за храњење животиња аквакултуре којима нису намијењене					
<i>Квалитета хране за животиње аквакултуре</i>		Да	Не	НП	НАПОМЕНА
Кориштени лијекови и адитиви у складу су са релевантним прописима					
Пакирања, декларација с путама за кориштење, условима складиштења, истеком рока трајања и осталим неопходним упутама су на адекватном језику					
<i>Процес исхране</i>		Да	Не	НП	НАПОМЕНА
Процес храњења минимализира ризик од биолошке, хемијске и физичке контаминације					
Процес храњења осигурава задовољавање квалитете воде и седимента					
<i>Производња хране за животиње аквакултуре на узгајалишту</i>		Да	Не	НП	НАПОМЕНА
Додаци, адитиви и ветеринарски лијекови укључују само оне супстанце које су прихватљиве за одређене врсте животиња аквакултуре					
Добра произвођачка пракса је прихваћена тако да минимализира ризик потенцијалне опасности хране за животиње и сигурности хране					
<i>Употреба ветеринарских лијекова</i>		Да	Не	НП	НАПОМЕНА
Ветеринарски лијекови који се издају на основу ветеринарског рецепта издала је регистрована ветеринарска организација					

На изданим рецептима отиснут је печат ветеринарске организације која га је издала				
Ветеринарски лијекови који се издају без рецепта у складу су са одобрењем надлежног органа				
<b>КОМЕНТАР</b>				

Пословање аквакултуре или СПА- субјекат у пословању аквакултуром

**ЧЕК ЛИСТА  
ЗА СЛУЖБЕНУ КОНТРОЛУ ОБЈЕКТА - ПРОИЗВОДИ РИБАРСТВА**

Табела 1. ОПШТИ ПОДАЦИ О ОБЈЕКТУ					
Надлежно тијело које проводи службену контролу					
Службеник који проводи службену контролу					
Предмет службене контроле	Иницијални	Надзорни	Комисија	Остало:	
Датум					
Назив објекта					
Адреса и број телефона					
Број одобрења објекта					
Име одговорне особе					
Врста објекта					
Табела 2. ИНФРАСТРУКТУРА ОБЈЕКТА					
ГОДИНА ИЗГРАДЊЕ ОБЈЕКТА					
ГОДИНА ПОСЛЕДЊЕ РЕКОНСТРУКЦИЈЕ ОБЈЕКТА					
Поновно одобрење након измјене - реконструкције објекта	ДА <input type="checkbox"/>	НЕ <input type="checkbox"/>			
Активности исте фирме на другој локацији	ДА <input type="checkbox"/>	НЕ <input type="checkbox"/>			
Табела 3. ПОДАЦИ О РАДУ ОБЈЕКТА					
		Пријем	Производња	Складштите	
ДИО ОБЈЕКТА	БРОЈ РАДНИХ ДАНА У НЕДЈЕЉИ				
	БРОЈ РАДНИХ САТИ НА ДАН /БРОЈ СМЈЕНА				
	БРОЈ РАДНИКА ПО ПРОИЗВОДНИМ ОДЈЕЉЕЊИМА ИЛИ ПРОСТОРИЈАМА				
КОМЕНТАР					
<b>ОБЈЕКАТ ЗА ПРERAДУ ОПЋЕНИТО - Вањски изглед објекта</b>		Да	Не	НП	НАПОМЕНА
Вањски простор је одржаван и у добром стању					
Подручја у непосредној близини добро су одржавана те немају отпада, прерасле вегетације, опасности од поплава итд.					
Вањски дио зграде одржаван и у добром стању					
<b>ОБЈЕКАТ ОПЋЕНИТО - Унутрашњост објекта - инфраструктура</b>		Да	Не	НП	НАПОМЕНА
Просторије за храну су чисте, одржаване и у добром стању					
Омогућују одговарајуће одржавање, чишћење и/или дезинфекцију					



Спречавају или смањују контаминацију путем ваздуха				
Осигуравају одговарајући радни простор који омогућује хигијенско обављање свих послова				
Просторије су изведене тако да се спрјечи накупљање нечистоће, контакт са отровним материјалом, уношење (отпадање) честица у храну, стварање кондензације или нежељене плијесни на површинама				
Изведба просторија омогућује добру хигијенску праксу при руковању храном, укључујући заштиту од контаминације, те нарочито сузбијање штеточина				
Просторије осигуравају одговарајуће температурне услове за руковање и складиштење хране, чији је капацитет толики да омогућује одржавање хране на одговарајућој температури која се може пратити и, према потреби, биљежити				
Отвори у зидовима, плафонима, подовима, прозорима прописно су изведени, тако да спрјече контаминацију (штеточине)				
<b>Одвод отпадних вода</b>	<b>Да</b>	<b>Не</b>	<b>НП</b>	<b>НАПОМЕНА</b>
Систем одвођења отпадних вода изграђен је тако да се избјегне опасност од контаминације и мора бити учинковит				
Отворени канали пројектирани су тако да онемогућују отјецање воде из онечишћеног дијела према чистом или у чисто подручје, нарочито тамо гдје се рукује с храном				
<b>Подови (просторије гдје се храна припрема, прерађује, обрађује)</b>	<b>Да</b>	<b>Не</b>	<b>НП</b>	<b>НАПОМЕНА</b>
Подови се одржавају у чистом стању				
Површине подова се одржавају у добром стању, лако се чисте, и по потреби, дезинфицирају				
Подови су израђени од перивих, непропусних, неупијајућих и неотровних материјала, осим ако СПХ могу доказати да су други упорабљени материјали примјерени				
Нагиб подова омогућава одговарајућу површинску одводњу, тамо гдје је потребно				
<b>Зидови (просторије гдје се храна припрема, прерађује, обрађује)</b>	<b>Да</b>	<b>Не</b>	<b>НП</b>	<b>НАПОМЕНА</b>
Зидови се одржавају у чистом стању				
Површине зидова се одржавају у добром стању, лако се чисте, и по потреби, дезинфицирају				
Зидови су израђени од перивих, неупијајућих, непропусних и неотровних материјала				
Зидови су глатких површина до висине примјерене радњама које се обављају, осим у случају да СПХ могу доказати да су други материјали примјерени				
<b>Плафони, унутарња површина крова, плафонске конструкције/инсталације (просторије гдје се храна припрема, прерађује, обрађује)</b>	<b>Да</b>	<b>Не</b>	<b>НП</b>	<b>НАПОМЕНА</b>
Конструирани и изведени на начин да смањују кондензације водене паре и накупљање нечистоћа				
Нема знакова раста нежељене плијесни и расипања (отпадања) честица				
Плафони и плафонске конструкције одржавају се у чистом стању				
<b>Прозори и други отвори (просторије гдје се храна припрема, прерађује, обрађује)</b>	<b>Да</b>	<b>Не</b>	<b>НП</b>	<b>НАПОМЕНА</b>
Прозори и други отвори изведени су тако да се спрјечи накупљање нечистоћа				
Прозори и остали отвори који се могу отворити према вани заштићени су мрежицама против уласка инсеката				
Мрежице против инсеката могу се лако скидати ради чишћења				

Гдје постоји опасност од контаминације, прозори током производње морају остати затворени и блокирани				
Прозори и остали отвори одржавају се у чистом стању				
<b>Врата (просторије гдје се храна припрема, прерађује, обрађује)</b>	<b>Да</b>	<b>Не</b>	<b>НП</b>	<b>НАПОМЕНА</b>
Врата се одржавају у чистом стању				
Врата се лако чисте, и по потреби, дезинфикују				
Врата су изграђена од глатког, неупијајућег материјала				
Сва вањска и унутрашња врата (ако је потребно) херметички су затворена и спречавају улазак штеточина				
<b>Освјетљење</b>	<b>Да</b>	<b>Не</b>	<b>НП</b>	<b>НАПОМЕНА</b>
Простори имају одговарајуће природну и/или умјетно освјетљење				
Расвјетна тијела су одговарајуће заштићена				
Расвјетна тијела се одржавају у чистом стању				
<b>Вентилација</b>	<b>Да</b>	<b>Не</b>	<b>НП</b>	<b>НАПОМЕНА</b>
Осигурано је одговарајућа и довољна умјетна или природна измјена ваздуха				
Избјегнут је проток ваздуха из онечишћеног простора у чисти простор				
Филетри и други дијелови који се морају чистити или мијењати лако су доступни				
Системи за вентилацију заштићени су од инсеката и одржавани у чистом стању				
<b>Опрема за прање руку</b>	<b>Да</b>	<b>Не</b>	<b>НП</b>	<b>НАПОМЕНА</b>
У објекту је осигуран одговарајући број умиваоника за прање руку смјштених на прикладним мјестима				
Осигурана је топла и хладна текућа вода, средства за прање руку и хигијенско сушење				
<b>Простори за прање хране</b>	<b>Да</b>	<b>Не</b>	<b>НП</b>	<b>НАПОМЕНА</b>
Просторије имају одговарајућу опрему за прање хране, гдје је то потребно				
Осигуран је довод топле и хладне воде				
Опрема се одржава у чистом стању, а гдје је потребно обавља се и дезинфекција				
Према потреби, опрема за прање хране мора бити одвојена од опреме за прање руку.				
<b>Остале структуре</b>	<b>Да</b>	<b>Не</b>	<b>НП</b>	<b>НАПОМЕНА</b>
Остале структуре су чисте, одржаване и у добром стању				
<b>Површине опреме које долазе у додир с храном</b>	<b>Да</b>	<b>Не</b>	<b>НП</b>	<b>НАПОМЕНА</b>
Површине опреме које долазе у додир с храном израђене су од глатког, перивоог, неотровног материјала отпорног на корозију				
Површине опреме које долазе у додир с храном израђене су тако да се лако чисте, и по потреби и дезинфицирају;				
Опрема се одржава у чистом и добром стању				
Опрема је уредно сложена и исправна				
Опрема је постављена на начин да се омогући одговарајуће чишћење саме опреме и околних подручја				
Гдје је потребно, опрема има одговарајуће контролне уређаје				

Опрема је израђена од таквога материјала и одржавана у тако добром стању да се опасност од контаминације смањи на најмању мјеру, да ју је могуће очистити и према потреби и дезинфиковати				
Осигуран одговарајући простор за чишћење, дезинфекцију и складиштење радног прибора и опреме				
Простор има одговарајући довод топле и хладне воде				
Простор је израђен од одговарајућег материјала, отпорног на корозију и лако се чисти				
Хемијска средства за заштиту опреме од корозије, користе се према принципима добре праксе				
Средства за чишћење и дезинфекцију су складиштена у просторима гдје се не рукује са храном				
<b>ОБЈЕКАТ ЗА ПРЕРАДУ – Posebni uslovi</b>				
<b>Захтјеви за свјеже производе рибарства</b>	<b>Да</b>	<b>Не</b>	<b>НП</b>	<b>НАПОМЕНА</b>
Ако се расхлађени, неупаковани производи не дистрибуирају, отпремају, припремају или прерађују одмах након допреме у објекат на копну, они се морају ускладиштити на леду у одговарајућем простору. Лед се мора обнављати онолико често колико је то потребно. Упаковани свјежи производи рибарства морају се охладити до температуре која је приближна температури топлена лед.				
Поступци одсијецања главе и евисперација обављају се на хигијенски начин. Уколико је с техничке и комерцијалне тачке гледишта могуће обавити евисперацију, она се мора обавити што је могуће брже након улова или искрцавања производа. Одмах након ових поступака, производи се темељно испирају.				
Поступци као што је филетирање или резање на комаде обављају се тако да се избегне контаминација или онечишћење одрезака или комада. Одресци и комади не остају на радним столовима дуже него што је потребно за њихову припрему. Одресци и комади се морају умотати и, према потреби, упакovati, те се након припреме морају охладити што је могуће прије.				
Контејнери који се употребљавају за отпрему или складиштење неупакованих припремљених свјежих производа рибарства који се чувају на леду морају осигуравати да вода која настаје отапањем лед не остане у додиру с производима.				
<b>Захтјеви за замрзнуте производе</b>	<b>Да</b>	<b>Не</b>	<b>НП</b>	<b>НАПОМЕНА</b>
Објекти у којима се замрзавају производи рибарства морају располагати опремом која омогућава постизање и одржавање температуре током складиштења у центру производа не веће од -18°C.				
<b>Захтјеви за производе рибарства добијене машинским одкоштавањем меса</b>	<b>Да</b>	<b>Не</b>	<b>НП</b>	<b>НАПОМЕНА</b>
За производњу производа рибарства добијене машинским одкоштавањем меса употребљавају се једино цијеле рибе и кости након филетирања.				
Све сировине су без унутрашњих органа				
Механичко одкоштавање меса мора се обавити без одгађања након филетирања				
Ако се употребљавају цијеле рибе, претходно им се морају извадити унутрашњи органи и оне се морају испрати				
Након производње, производи рибарства добијени машинским одкоштавањем меса морају се што је могуће прије замрзнути или додати у производ предвиђен за замрзавање или стабилизацију				
<b>Здравствени стандарди за производе рибарства</b>	<b>Да</b>	<b>Не</b>	<b>НП</b>	<b>НАПОМЕНА</b>
СПХ морају обавити органолептичко испитивање производа рибарства. Овим испитивањем се мора провјерити да ли производи рибарства испуњавају критерије свјежине				

СПХ морају осигурати да границе које су утврђене за хистамин не буду прекорачене.				
Непрерађени производи рибарства не смију се ставити у промет ако се хемијским испитивањима открије да су прекорачене границе које су утврђене за ТВБ-Н и ТМА-Н.				
СПХ морају осигурати да производи рибарства буду визуелно прегледани како би се прије њиховог стављања у промет открили видљиви паразити. Производе рибарства који су видљиво нападнути паразитима субјекти у пословању с храном не смију ставити у промет за људску исхрану.				
<b>Умотавање и паковање производа рибарства</b>	Да	Не	НП	НАПОМЕНА
Контејнери у којима се производи рибарства држе под ледом морају бити водоотпорни и осигуравати да вода која настаје топљењем леда не остане у додиру с производима.				
<b>Складиштење производа рибарства</b>	Да	Не	НП	НАПОМЕНА
Свјежи производи рибарства, одмрзнути непрерађени производи рибарства, те кухани и охлађени производи од ракова и мекушаца морају се одржавати на температури која је приближна температури топљења леда				
Замрзнути производи рибарства морају се чувати при температури која у свим дијеловима производима износи највише -18°C. Међутим, цијеле рибе замрзнуте у саламури и намијењене производњи конзервиране хране могу се чувати на температури до -9°C.				
Производи рибарства који се чувају живи морају се одржавати на температури и на начин који не утиче штетно на здравствену исправност хране и њихову животну способност.				
<b>Означавње идентификацијском ознаком</b>	Да	Не	НП	НАПОМЕНА
Идентификацијска ознака ставља се на производ прије него он напусти објекат				
Нова ознака ставља се на производ у случају да је амбалажа и/или омот скинут или ће се даље прерађивати у другом објекту те је на новој ознаци наведен број одобрења тог објекта				
СПХ примјењује поступке и системе за идентификацију СПХ од којих је примио и којима је испоручио производе животињског поријекла				
<b>Облик идентификацијске ознаке</b>	Да	Не	НП	НАПОМЕНА
Ознаке су читљиве и неизбрисиве, а знакови разумљиви				
Ознака приказује назив земље у којој се налази објект				
Ознака приказује број одобрења објекта				
<b>Начин означавања</b>	Да	Не	НП	НАПОМЕНА
Ознака је стављена директно на производ, паковање или амбалажу, или је отиснута на етикети причвршћеној на производ, паковање или амбалажу, или је то неуклоњива привјесница израђена од отпорног материјала				
За паковања расјеченог меса или јестивих нуспроизвода ознака је стављена на наљепницу причвршћену за амбалажу или отиснута на амбалажи, на начин да се приликом отварања амбалаже уништи				
За производе животињског поријекла који су смјештени у спремнике или велика паковања, а намијењени су даљњем руковању, преради, пакирању или амбалажирању у другом објекту ознака се ставља на вањску површину спремника или амбалаже				
За течне, гранулиране или прашкасте производе животињског поријекла који се превозе у расутом стању, те производе рибарства који се превозе у расутом стању документи који прате пошиљку садрже податке о броју одобрења објекта и земљи поријекла				
За производе животињског поријекла који се амбалажирају за директну снабдјевање крајњег потрошача ознака се ставља на вањску страну амбалаже				
За стављање ознаке директно на производ животињског поријекла користи се боја одобрена у складу с посебним прописима				
КОМЕНТАР				

<i>ОБЈЕКАТ ОПЋЕНИТО - Одредбе за храну</i>	Да	Не	НП	НАПОМЕНА
Обезбјеђени су одговарајући услови складиштења за сировину и све састојке, како би се спријечиле штетне промјене исте заштитиле од контаминације				
Храна је заштићена од било какве контаминације како не би постала неприкладна за људску конзумацију, опасна за здравље или контаминирана на начин да онемогући конзумацију у свим фазама производње, прераде и дистрибуције				
Сировина, састојци, полупроизводи и готови производи у којима се лако размножавају патогени микроорганизми или токсини, чувају се на одговарајућој температури, како би се спријечно ризик за здравље				
На располагању су одговарајуће просторије, довољно простране за одвојено складиштење сировине од прерађених производа				
Одмрзавање хране обавља се на начин да се смањи раст патогених микроорганизма и стварање токсина у храни на најмању мјеру				
Постоји одговарајућа одводња текућина насталих при одмрзавању, а које представљају могући ризик за здравље. Након одмрзавања, храном се рукује на начин да се смањи опасност од развоја патогених микроорганизма или стварања токсина				
Опасне и/или нејестиве твари, укључујући храну за животиње, морају бити на одговарајући начин означене и ускладиштене у одвојене и сигурне spremнике				
Хладни ланац се није прекидао, осим у ограниченом периоду потребном за руковање током припреме, пријеза, складиштења, излагања и послуживања хране, под условом да та активност не представља ризик				
<b><i>Умотавање и пакирање производа</i></b>	Да	Не	НП	НАПОМЕНА
Материјал за умотавање и пакирање складиштен је у хигијенским условима и заштићен од контаминације				
Поступак умотавање и пакирања обавља се на начин да се избјегне контаминација производа				
Материјал за умотавање и пакирање који се може поново искористити лако се пере и дезинфикује				
<b><i>Термичка обрада</i></b>	Да	Не	НП	НАПОМЕНА
Температуре се прате, те према потреби биљеже				
Термичка обрада осигурава да се сваки дио производа у одређеном временском раздобљу загрије до одређене температуре				
Поступак онемогућује контаминацију током термичке обраде				
Вода која се користи за хлађење након термичке обраде није извор контаминације хране				
Проводи се редовна контрола релевантних критерија (температура, притисак, херметичност посуде и микробиолошке критерије) уз употребу и аутоматских уређаја				
<b><i>Пријевоз, утовар и истовар</i></b>	Да	Не	НП	НАПОМЕНА
Превозна средства и/или spremници одржавају се чистим и у добром стању како би заштитили храну од контаминације				
Превозна средства и/или spremници гдје је потребно, обликовани и израђени су како би се омогућило одговарајуће чишћење и/или дезинфекција				
Приевозно средство и spremници користе се само за пријевоз хране, у случајевима гдје може доћи до контаминације				
Када се превозна средства и/или spremници користе за пријевоз било чега другог, додатних производа или различите врсте хране истовремено, осигурана је ефикасна просторна одвојеност производа				
Када се превозно средство и/или spremници користе за пријевоз било чега другог осим хране или за пријевоз различитих врста хране, обавља се ефикасно чишћење између утовара како би се избјегао ризик од контаминације.				

Храна у облику течности, гранула или праха која се превози у расутом стању превози се на начин да се на видљивом мјесту јасно и неизбрисиво обиљежи натписом "само за храну"				
Храна у spremницима и/или цистернама заштићена је тако да се смањи ризик од контаминације.				
Гдје је потребно, spremници и/или цистерне за пријевоз хране одржавају храну на прикладној температури те омогућују праћење температуре				
Уређаји за истовар робе омогућују прикладну заштиту од контаминације				
Храна је заштићена како би се на најмању мјеру свео ризик од контаминације током утовара и истовара робе				
<b>Снабјевање водом</b>	<b>Да</b>	<b>Не</b>	<b>НП</b>	<b>НАПОМЕНА</b>
Обезбјеђено је одговарајуће снабјевање водом за пиће				
Снабјевање водом (нпр. бунари, цистерне, цијеви, транспорт, уређаји за третирање воде) на одговарајући је начин заштићено од контаминације				
Гдје се употребљава непитка вода она циркулише у одвојеном и јасно означеном систему цјевовода				
Тај систем није повезан са системом питке воде или не допушта изљев у систем питке воде.				
Ако се рециклирана вода користи за обраду или као састојак, она не представља извор контаминације и мора одговарати нормама воде за пиће				
Лед је произведен од воде за пиће (осим за цијеловите смрзнуте производе рибарства када може бити и од чисте воде)				
Лед је произведен, рукован и складиштен у условима који гарантују заштиту од контаминације				
Пара која долази у директни контакт са храном не садржи никакве твари које представљају опасност за здравље или које могу контаминирати храну				
<b>Санитарни чворови</b>	<b>Да</b>	<b>Не</b>	<b>НП</b>	<b>НАПОМЕНА</b>
Постоји одговарајући број тоалета и умиваоника с питком водом				
Тоалетии и умиваоници повезани су на ефикасни одводни систем				
Заходи и умиваоници нису директно повезани са просторијама у којима се рукује са храном				
Санитарни чворови се одржавају у добром, чистом и исправном стању				
Санитарни чворови морају имати одговарајућу природну и/или вјештачку измјену ваздуха				
<b>Гардеробе</b>	<b>Да</b>	<b>Не</b>	<b>НП</b>	<b>НАПОМЕНА</b>
Гдје је потребно, постоје одговарајући гардеробни простор за особље				
Гардеробе се одржавају у чистом и исправном стању				
Гардеробе имају обезбјеђену одговарајућу природну или вјештачку измјену ваздуха				
<b>Хигијена особља</b>	<b>Да</b>	<b>Не</b>	<b>НП</b>	<b>НАПОМЕНА</b>
Особље које ради у подручју у којему се рукује храном одржава високи степен личне хигијене				
Особље носи одговарајућу, чисту радну одјећу и, гдје је потребно, заштитну одјећу				
Особље које је клицоноша или може лако проузрочити директну или индиректну контаминацију као и особе с инффицираним озљедама, кожным инфекцијама, ранама или дијарејом не рукују са храном и не налазе се у простору гдје се рукује са храном				
<b>Отпадаци хране, нејестиви нус-производи и остали отпад</b>	<b>Да</b>	<b>Не</b>	<b>НП</b>	<b>НАПОМЕНА</b>
Отпадаци хране, нејестиви нус-производи и остали отпад уклањају се из просторија са храном, што је прије могуће како би се избјегло њихово гомилање				

Отпаци хране, нејестиви нус-производи и остали отпад одлажу се у спремнике који се могу затворити, осим у случају ако је субјект у пословању са храном у стању доказати надлежном органу да су другачије врсте спремника или системи пражњења примјеренији				
Спемници су израђени на одговарајући начин, у добром стању, лако се чисте и, кад је потребно, дезинфикују				
Постоје одговарајући услови за привремено складиштење и збрињавање отпадака хране, нејестивих нус-производа и осталог отпада				
Простори за отпад су изведени и кориштени тако, да омогућавају чишћење, те, гдје је потребно, онемогућавају приступ штеточинама и животињама				
Сав отпад уклања се из објекта тако да не представља директни или индиректни узрок контаминације				
<b>КОМЕНТАР</b>				

Легенда: О – одговара  
 Н – не одговара  
 НП – није примјенљиво

Прилог II.

**ЧЕК ЛИСТА  
ЗА СЛУЖБЕНУ КОНТРОЛУ ПРЕДУСЛОВНИХ ПРОГРАМА И НАССР-а**

<b>Табела 1. ПРЕДУСЛОВНИ ПРОГРАМИ И НАССР</b>				
<i>Општа документација</i>	<b>О</b>	<b>Н</b>	<b>НП</b>	<b>НАПОМЕНА</b>
Постоји писани план самоконтрола				
У плану самоконтроле је наведена одговорна особа за његово провођење				
Постоји организацијска шема и подјела одговорности				
Простори и опрема су прописно идентификовани (план и организација/облик/обрасци)				
<i>Добра произвођачка пракса</i>				
<i>Чишћење и дезинфекција</i>	<b>О</b>	<b>Н</b>	<b>НП</b>	<b>НАПОМЕНА</b>
Објект располаже са писаним планом санитације с наведеним датумом одговорном особом, потписан од стране одговорне особе				
План санитације приказује особље одговорно за санитацију, поступке који се проводе, опрему и хемијска средства која се користе, процедуре кориштења опреме и хемијских средстава, учесталост провођења сваког санитацијског поступка				
Доступна је техничка документација хемијских средстава која се употребљавају				
Објект проводи верификацију провођења поступака санитације (визуалном контролом, узимањем брисева, итд.) према прописаној процедури				
План санитације утврдио је критичне лимите за верификацију, те су утврђене корективне мјере за случај неусклађености, корективне мјере прилагођене су резултатима верификацијских активности				
Постоји документација о проведеној едукацији радника				
Постоје прописани поступци контроле прије почетка рада и током рада				
Контролне листе за верификацију поступака прије почетка рада и током рада исправно се попуњавају, са назначеним датумом и потписом				
Поступци праћења санитацијских поступака и припадајућих корективних мјера исправно се документирају				
Документација се ажурно води и попуњавају се све рубрике тачним подацима (чишћење и дезинфекција)				
<i>Хигијена особља</i>	<b>О</b>	<b>Н</b>	<b>НП</b>	<b>НАПОМЕНА</b>
Прије примања у радни однос, СПХ особљу провјерава здравствена увјерења				
Доступне су процедуре о кориштењу заштитне одјеће				
У процедурама је посебно одређено која се одјећа користи у радним просторима, учесталост мјењања заштитне одјеће, одговорна особа за прање/чишћење, поступак прања, како и гдје се одлаже прљава, а гдје се заприма чиста одјећа				
<i>Снабјевање водом</i>	<b>О</b>	<b>Н</b>	<b>НП</b>	<b>НАПОМЕНА</b>
Доступни су поступци контроле снабјевања водом означени датумом и потписом одговорне особе одговорне за провођење				
У случају кориштења не-питке воде у објекту, постоје посебни поступци				
Постоји цртеж објекта са уцртаним тачним мјестима и шемом унутарњег развода снабјевања водом.				
Објект редовно контролира воду која се користи у процесу, учесталост анализа је довољна, утврђени су критични лимити				
Утврђени су поступци које треба проводити у случају незадовољавајућих резултата анализа воде				
Документација се ажурно води и попуњавају се све рубрике тачним подацима (снабјевање водом)				



<i>Контрола штеточина</i>	О	Н	НП	НАПОМЕНА
Доступан је технички опис извора, описан је поступак на који се начин вода оспособљава за употребу				
Утврђени су поступци који се проводе и начин верификације оспособљавања воде за пиће				
Потписана је одговорна особа за дезинфекцију система				
Утврђен је поступак контроле штеточина, означен је датумом и потписом одговорне особе за провођење				
Када објект сам проводи контролу штеточина, постоји листа радника оспособљених за њено провођење (у случају када контролу штеточина проводи одобрена организација, постоји писани уговор с том организацијом)				
План одређује запосленике одговорне за провођење, поступке које треба проводити, учесталост поступака, постоји техничка документација за мамце и средства која се користе				
Постоји ажурирана мапа с учтаним распоредом мјеста на којима су постављени мамци				
Утврђене су корективне мјере које се проводе у случају несуклађености, корективне мјере се проводе, поступци праћења контроле штеточина и корективне мјере које се проводе одговарајуће су документирани				
Документација се ажурно води и попуњавају се све рубрике тачним подацима (контрола штеточина)				
<i>Едукација запослених</i>	О	Н	НП	НАПОМЕНА
Постоји план едукације запосленика према којему се особље које рукује храном надзира, инструктира и упућује на едукације за подручје хигијене хране у складу са њиховим радним активностима				
Особље одговорно за развој и провођење НАССР поступака прошло је одговарајућу едукацију				
Едукација запосленика прописно је документована				
<i>Сљедивост и опозив</i>	О	Н	НП	НАПОМЕНА
Постоји процедура сљедивости и повлачења производа с тржишта, потписана од стране одговорне особе				
Чувају се записи о сировини (врста, поријекло, датум допреме, количина)				
Чувају се записи о дистрибуцији производа (име купца и адреса, производ, датум производње, количина, број шарже/серије)				
Доступна је писана процедура за повлачење производа са тржишта и писана процедура о поступању и чувању повучених производа с тржишта				
<i>Узорковање за микробиолошке анализе</i>	О	Н	НП	НАПОМЕНА
Објект шаље узорке на анализу у лабораториј				
Доступан је план узорковања, план дефирнише поступке за узимање узорка и начин достављања у лабораториј, утврђени су критични лимити				
Резултати лабораторијских анализа се ажурно документују и одмах биљеже				
<i>Контроле температуре</i>	О	Н	НП	НАПОМЕНА
Доступни су поступци контроле температуре, означени датумом и потписани од стране одговорне особе				
Утврђени су критични лимити и корективне мјере које треба провести у случају несуклађености				
Постоји процедура за хитне случајеве уколико дође до квара, застоја, погрешног функционисања расхладног система				
Доступни су поступци праћења калибрације инструмената и документација о калибрацији инструмената				
Документација се ажурно води и попуњавају се све рубрике тачним подацима (контроле температуре)				

<i>Остали поступци</i>	О	Н	НП	НАПОМЕНА
Доступна је процедура провјеравања сировине и добављача				
Доступна је процедура одржавања просторија и опреме, а поступци одржавања су документовани				
Процедура наводи одговорне особе у објекту за провођење поступака и јасно одређује и описује поступке које треба проводити				
Постоји писана процедура поступања с отпадом, процедуром су одређени простори за складиштење отпада, начин уклањања, категоризација				

Легенда: О – одговара; Н – неодговара; НП – није примјенљиво; СПХ – субјект у пословању са храном; ККТ – критична контролна тачка