



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

Na temelju članka 82. stavak (1) Zakona o veterinarstvu u Bosni i Hercegovini („Službeni glasnik BiH“ broj 34/02) Direktor Ureda za veterinarstvo Bosne i Hercegovine donosi

**NAPUTAK
O CERTIFICIRANJU POŠILJKI PROIZVODA RIBARSTVA U SVRHU IZVOZA U EUROPSKU
UNIJU**

**Članak 1.
(Predmet)**

Ovaj Naputak namijenjen je veterinarskim inspektorima ovlaštenim (u daljem tekstu: inspektor) od strane Ureda za veterinarstvo Bosne i Hercegovine (u daljem tekstu: Ured) za certificiranje pošiljki proizvoda ribarstva (u daljem tekstu: inspektor) u svrhu:

- a) provođenja postupka certificiranja proizvoda ribarstva koje se izvoze u Europsku uniju iz objekata odobrenih za izvoz, u svrhu jednoobraznog certificiranja;
- b) pravilnog sastavljanja i izdavanja veterinarsko-zdravstvenog certifikata (u daljem tekstu: certifikat) za pošiljke navedene u stavku (1) ovog Naputka.

**Članak 2.
(Proizvodi ribarstva)**

Proizvodi ribarstva definirani su u Prilogu I. Pravilnika o higijeni hrane životinjskog podrijetla („Službeni glasnik BiH“ br. 103/12, 28/14 i 87/15) a u Republici Srpskoj i u Prilogu I. Pravilnika o posebnim pravilima higijene hrane životinjskog podrijetla („Službeni glasnik Republike Srpske“ broj 37/22).

**Članak 3.
(Opći dio)**

- (1) Sva dokumentacija koja se odnosi na postupak certificiranja, uključujući kopiju certifikata koji je izdao inspektor, organizira se i čuva na način da se odnosi na pojedinačnu pošiljku, odnosno pojedinačni certifikat koji je izdao inspektor.
- (2) Dokumentacija se čuva u objektu koji je u certifikatu naznačen kao mjesto podrijetla pošiljke.
- (3) Dokumentacija iz stavka (2) ovog članka mora biti na raspolaganju i na zahtjev predložena inspektorima u odobrenom objektu u kojem se formira pošiljka za izvoz.
- (4) Sva dokumentacija se čuva u periodu od tri godine od dana izdavanja certifikata ukoliko nije drugačije određeno za pojedine proizvode na osnovu roka trajanja istog.

Članak 4.
(Postupak certifikacije)

Dokumentacija koja se odnosi na postupak certificiranja uključuje:

- a) Dokumentaciju koja prati proizvode ribarstva iz primarne proizvodnje do odobrenog objekta u kojem se formira izvozna pošiljka;
- b) Dokumentaciju za sirovine i/ili proizvode/poluproizvode iz drugih odobrenih objekata koja se odnosi na obavljene postupke nad proizvodima ribarstva koji formiraju izvozna pošiljku (npr. veterinarsko zdravstveni certifikat za uvozne sirovine, komercijalna dokumentacija itd.);
- c) Dokumentacija iz odobrenog objekta u kojem se formira izvozna pošiljka (npr. zapisnik o službenim kontrolama obavljenim u odobrenom objektu, dokumentacija o službenom uzorkovanju, vlastite kontrole koje provodi odobreni objekat, planovi samokontrole i HACCP plan itd.);

Članak 5.
(Dokumentacija koju osigurava odobreni objekat)

(1) Osoblje u odobrenom objektu osigurava inspektoru za potrebe sastavljanja, izdavanja te osiguravanja sljedivosti pošiljke evidencije koje vodi u skladu sa odredbama Pravilnika o higijeni hrane („Službeni glasnik BiH“ broj 4/13) i Pravilnika o higijeni hrane životinjskog podrijetla („Službeni glasnik BiH“ br. 103/12, 28/14 i 87/15) a u Republici Srpskoj i u skladu sa odredbama Pravilnika o higijeni hrane („Službeni glasnik Republike Srpske“ broj 39/18) i Pravilnika o posebnim pravilima higijene hrane životinjskog podrijetla („Službeni glasnik Republike Srpske“ broj 37/22).

(2) Subjekt u poslovanju je dužan udovoljiti i drugim zahtjevima za stavljanje na tržište proizvoda ribarstva u skladu sa zahtjevima zemlje uvoznice.

Članak 6.
(Službene kontrole)

(1) Inspektor je obavezan, prema planu službenih kontrola koje donose entitetska nadležna tijela ili prema ukazanoj potrebi provjeravati vjerodostojnost evidencija iz članka 5. ovog Naputka i o tome sačiniti službeni zapis (npr. zapisnik itd.).

(2) Službene kontrole iz stavka (1) ovog članka mogu se provoditi uz ček liste iz Priloga I. i/ili II. ovog Naputka koje služe kao pomoćni alat inspektoru u obavljanju službene kontrole ili mogu se provoditi koristeći bilo koji drugi alat kojim se osigurava uniformnost u cilju zadovoljavanja i ispunjavanja svih propisanih uvjeta i odredbi vezanih za službene kontrole.

(3) Učestalost službenih kontrola određuje se koristeći metodologiju propisanu u Naputku o metodologiji određivanja minimalne frekvence službenih veterinarskih kontrola u objektima odobrenim za izvoz broj 03-4-27-47-100-4/17 od 26.07.2017.godine.

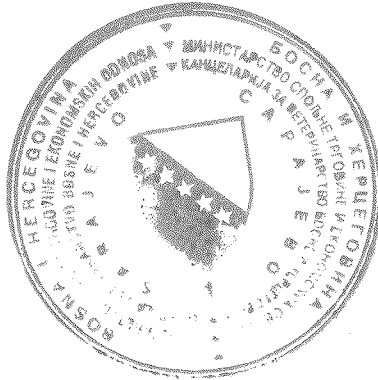
(4) Službene kontrole mogu se provoditi prilikom uzorkovanja u svrhu Plana praćenja rezidua, Monitoringa virusnih bolesti riba, pritužbi potrošača u slučaju da postoji sumnja u pokazatelje sigurnosti i kvalitete proizvoda i sl.

Članak 7.
(Prilozi i stupanje na snagu)

(1) Prilozi I i II sastavni su dio ovog Naputka.

(2) Ovaj Naputak stupa na snagu danom donošenja i biće objavljen na web stranici Ureda za veterinarstvo Bosne i Hercegovine.

Broj: 03-4-27-15-632-1/23
Datum: 18.04.2023



DIREKTOR

.....
Saša Bošković, dr vet. med.,

Prilog I.

**ČEK LISTA
ZA SLUŽBENU KONTROLU UZGAJALIŠTA RIBA (RIBNJACI)**

Tabela 1. OPĆI PODACI O UZGOJU					
Nadležno tijelo koje provodi službenu kontrolu					
Službenik koji provodi službenu kontrolu					
Predmet službene kontrole	Inicijalni	Nadzorni	Komisija	Ostalo:	
Datum					
Naziv uzgoja					
Adresa i broj telefona					
Broj odobrenja uzgoja					
Ime odgovorne osobe					
Tabela 2. INFRASTRUKTURA UZGOJA					
GODINA IZGRADNJE					
GODINA POSLEDNJE REKONSTRUKCIJE					
Ponovno odobrenje nakon izmjene - rekonstrukcije	DA <input type="checkbox"/>	NE <input type="checkbox"/>			
Aktivnosti istog subjekta na drugoj lokaciji	DA <input type="checkbox"/>	NE <input type="checkbox"/>			
Tabela 3. PODACI O RADU		Uzgoj		Ostalo:	
DIO UZGOJA	BROJ RADNIH DANA U NEDJELJI				
	BROJ RADNIH SATI NA DAN/BROJ SMJE				
	BROJ RADNIKA U SVAKOM DIJELU UZGOJA				
KOMENTAR					
Tabela 4. OPIS UZGOJA					
Sistem uzgoja		Da	Ne	NP	NAPOMENA
Vrste koje se uzgajaju					
Podrijetlo hrane za životinje (navesti proizvođače i dobavljače)					
Podrijetlo veterinarskih lijekova (ukoliko postoji ugovor navesti naziv veterinarske stanice koja obavlja liječenja)					
Podrijetlo mladi					
Matično jato (broj i broj jedinki)					
Kapacitet proizvodnje	maksimalni kapacitet				
	stvarna proizvodnja				
Podaci o uvozu (navesti količinu, vrstu i podrijetlo)					

Tabela 5. UZGAJALIŠTA RIBA (RIBNJACI) – OPĆI UVJETI

OKOLIŠ, LOKACIJA, KONSTRUKCIJA	Da	Ne	NP	NAPOMENA
Lokacija uzgajališta je na takvom mjestu da je rizik za sigurnost hrane od hemijske, biološke i fizičke opasnosti iz zraka, tla i vode sveden na minimum				
Voda za uzgoj životinja akvakulture namijenjenih prehrani ljudi je zaštićena od zagađenja				
Uzgajalište i okoliš su čisti i u higijenskim uvjetima				
Poduzete su mjere za sprječavanje dolaska životinja i moguće kontaminacije				
Gorivo, hemijske supstance (dezinficijensi, reagensi) prikladno su skladišteni				
Kontejneri i druga oprema na uzgajalištu su očuvani i od materijala koji se lako čisti i dezinficira				
Propisane su adekvatne procedure za čišćenje i dezinfekciju kontejnera i opreme				
Konstruktivski zahtjevi	Da	Ne	NP	NAPOMENA
Konstrukcija uzgajališta izvedena je tako da sprječava kontaminaciju primarnog proizvoda				
Septičke jame, zahodi i prostorije za tuširanje su konstruirane tako da odvod ne predstavlja rizik za kontaminaciju				
Oprema, uključujući kaveze i mreže je konstruirana i izvedena tako da osigura minimalne fizičke ozljede ribe tokom uzgoja i izlova i može se adekvatno čistiti i dezinficirati				
Oprema, uključujući kontejnere, prijevozna sredstva za hranu za životinje, mlađ, živu ribu i izlovljenu ribu je izvedena i konstruirana da se može adekvatno čistiti i dezinficirati				
Svaki kavez/baterija/bazen je odgovarajuće označen				
Zaštita od štetočina	Da	Ne	NP	NAPOMENA
Konstrukcija u kombinaciji s programom zaštite od štetočina osigurava minimalan rizik za kontaminaciju hrane za životinje akvakulture, opreme i farmakog sistema				
Skladišni prostori	Da	Ne	NP	NAPOMENA
Hrana za životinje akvakulture, veterinarski lijekovi i sredstva za dezinfekciju su adekvatno skladišteni				
Osiguran je prostor za čuvanje uginule ribe				
Osiguran je prostor za čuvanje krutog i tekućeg otpada				
Priprema uzgajališta (ribnjaka) za uzgoj	Da	Ne	NP	NAPOMENA
Priprema ribnjaka se obavlja na način da se minimaliziraju rizici unakrsne kontaminacije				
Priprema ribnjaka ne uključuje korištenje zabranjenih hemijskih i bioloških supstanci				
Hemikalije, probiotici i fertilizatori se koriste u skladu s upustvima				
Korištenje vode	Da	Ne	NP	NAPOMENA
Voda u kojoj se uzgajaju životinje akvakulture je dovoljne količine, dovoljno snabdjevena kisikom i dobre kvalitete za uzgoj				
Voda se redovno testira za osiguranje adekvatne sigurnosti				

<i>Uvjeti vezani za zdravlje životinja akvakulture</i>		Da	Ne	NP	NAPOMENA
Poslovanje akvakulture vodi evidencije o	premještanjima životinja akvakulture sa uzgajališta				
	premještanjima životinja akvakulture na uzgajalište				
	uginućima na uzgajalištu				
Poslovanje akvakulture provodi dobru higijensku praksu primjerenu aktivnosti koja se obavlja na uzgajalištu					
Provodi se program nadziranja zdravlja životinja:	SPA vodi evidenciju o obrascima za uzorkovanje				
	SPA vodi evidenciju u laboratorijskim izvješćima				
	SPA vodi evidenciju o obavljenim kliničkim pregledima na uzgajalištu				
Laboratorijska pretraživanja u svrhu programa nadziranja zdravlja životinja provode se u laboratoriju odobrenom od strane nadležnog organa po propisanim dijagnostičkim metodama					
Postoji plan hitnih mjera (pripremljen plan pražnjenja objekta/masovna uginuća/prinudno klanje)					
Postoji ugovor sa ovlaštenom veterinarskom organizacijom za kontrolu zdravstvenog stanja na uzgajalištu					
Hrana za životinje akvakulture		Da	Ne	NP	NAPOMENA
Hrana za ishranu životinja akvakulture potiče iz objekta koji je registriran/odobren					
Aditivi, premiksi i komponente za ishranu potiču iz objekta koji je registriran/odobren					
Uvezena hrana za životinje akvakulture potiče iz objekta koji ima odobrenje za uvoz u BiH od strane Ureda					
Skладиštenje hrane za životinje akvakulture		Da	Ne	NP	NAPOMENA
Hrana je skladištena na hladnom i suhom mjestu					
Medicinska hrana i ne medicinska hrana je uskladištena na način da minimizira rizik za hranjenje životinja akvakulture kojima nisu namijenjene					
Kvaliteta hrane za životinje akvakulture		Da	Ne	NP	NAPOMENA
Korišteni lijekovi i aditivi u skladu su sa relevantnim propisima					
Pakiranja, deklaracija s uputama za korištenje, uvjetima skladištenja, istekom roka trajanja i ostalim neophodnim uputama su na adekvatnom jeziku					
Proces ishrane		Da	Ne	NP	NAPOMENA
Proces hranjenja minimizira rizik od biološke, hemijske i fizičke kontaminacije					
Proces hranjenja osigurava zadovoljavanje kvalitete vode i sedimenta					
Proizvodnja hrane za životinje akvakulture na uzgajalištu		Da	Ne	NP	NAPOMENA
Dodaci, aditivi i veterinarski lijekovi uključuju samo one supstance koje su prihvatljive za određene vrste životinja akvakulture					
Dobra proizvođačka praksa je prihvaćena tako da minimizira rizik potencijalne opasnosti hrane za životinje i sigurnosti hrane					
Upotreba veterinarskih lijekova		Da	Ne	NP	NAPOMENA
Veterinarski lijekovi koji se izdaju na osnovu veterinarskog recepta izdala je registrirana veterinarska organizacija					
Na izdanim receptima otisnut je pečat veterinarske organizacije koja ga je izdala					
Veterinarski lijekovi koji se izdaju bez recepta u skladu su sa odobrenjem nadležnog organa					
KOMENTAR					

Poslovanje akvakulture ili SPA- subjekat u poslovanju akvakulturom

**ČEK LISTA
ZA SLUŽBENU KONTROLU OBJEKATA - PROIZVODI RIBARSTVA**

Tabela 1. OPĆI PODACI O OBJEKTU				
Nadležno tijelo koje provodi službenu kontrolu				
Službenik koji provodi službenu kontrolu				
Predmet službene kontrole	Inicijalni	Nadzorni	Komisija	Ostalo:
Datum				
Naziv objekta				
Adresa i broj telefona				
Broj odobrenja objekta				
Ime odgovorne osobe				
Vrsta objekta				
Tabela 2. INFRASTRUKTURA OBJEKTA				
GODINA IZGRADNJE OBJEKTA				
GODINA POSLEDNJE REKONSTRUKCIJE OBJEKTA				
Ponovno odobrenje nakon izmjene - rekonstrukcije objekta	DA <input type="checkbox"/>	NE <input type="checkbox"/>		
Aktivnosti iste firme na drugoj lokaciji	DA <input type="checkbox"/>	NE <input type="checkbox"/>		
Tabela 3. PODACI O RADU OBJEKTA				
		Prijem	Proizvodnja	Skladište
DIO OBJEKTA	BROJ RADNIH DANA U NEDJELJI			
	BROJ RADNIH SATI NA DAN/BROJ SMJE			
	BROJ RADNIKA PO PROIZVODNIM ODJELJENJIMA ILI PROSTORIJAMA			
KOMENTAR				

OBJEKAT ZA PRERADU OPĆENITO - Vanjski izgled objekta	Da	Ne	NP	NAPOMENA
Vanjski prostor je održavan i u dobrom stanju				
Područja u neposrednoj blizini dobro su održavana te nemaju otpada, prerasle vegetacije, opasnosti od poplava itd.				
Vanjski dio zgrade održavan i u dobrom stanju				
OBJEKAT OPĆENITO - Unutrašnjost objekta - infrastruktura	Da	Ne	NP	NAPOMENA
Prostorije za hranu su čiste, održavane i u dobrom stanju				
Omogućuju odgovarajuće održavanje, čišćenje i/ili dezinfekciju				
Sprečavaju ili smanjuju kontaminaciju putem zraka				
Osiguravaju odgovarajući radni prostor koji omogućuje higijensko obavljanje svih poslova				
Prostorije su izvedene tako da se spriječi nakupljanje nečistoće, kontakt sa otrovnim materijalom, unošenje (otpadanje) čestica u hranu, stvaranje kondenzacije ili neželjene plijesni na površinama				
Izvedba prostorija omogućuje dobru higijensku praksu pri rukovanju hranom, uključujući zaštitu od kontaminacije, te naročito suzbijanje štetočina				
Prostorije osiguravaju odgovarajuće temperature uvjete za rukovanje i skladištenje hrane, čiji je kapacitet toliki da omogućuje održavanje hrane na odgovarajućoj temperaturi koja se može pratiti i, prema potrebi, bilježiti				
Otvori u zidovima, plafonima, podovima, prozorima propisno su izvedeni, tako da spriječe kontaminaciju (štetočine!)				
Odvod otpadnih voda	Da	Ne	NP	NAPOMENA
Sistem odvođenja otpadnih voda izgrađen je tako da se izbjegne opasnost od kontaminacije i mora biti učinkovit				
Otvoreni kanali projektirani su tako da onemogućuju otjecanje vode iz onečišćenog dijela prema čistom ili u čisto područje, naročito tamo gdje se rukuje s hranom				
Podovi (prostorije gdje se hrana priprema, prerađuje, obrađuje)	Da	Ne	NP	NAPOMENA
Podovi se održavaju u čistom stanju				
Površine podova se održavaju u dobrom stanju, lako se čiste, i po potrebi, dezinficiraju				
Podovi su izrađeni od perivih, nepropusnih, neupijajućih i neotrovnih materijala, osim ako SPH mogu dokazati da su drugi uporabljeni materijali primjereni				
Nagib podova omogućava odgovarajuću površinsku odvodnju, tamo gdje je potrebno				
Zidovi (prostorije gdje se hrana priprema, prerađuje, obrađuje)	Da	Ne	NP	NAPOMENA
Zidovi se održavaju u čistom stanju				
Površine zidova se održavaju u dobrom stanju, lako se čiste, i po potrebi, dezinficiraju				
Zidovi su izrađeni od perivih, ne upijajućih, nepropusnih i neotrovnih materijala				
Zidovi su glatkih površina do visine primjerene radnjama koje se obavljaju, osim u slučaju da SPH mogu dokazati da su drugi materijali primjereni				
Plafoni, unutarnja površina krova, plafonske konstrukcije/instalacije (prostorije gdje se hrana priprema, prerađuje, obrađuje)	Da	Ne	NP	NAPOMENA
Konstruirani i izvedeni na način da smanjuju kondenzacije vodene pare i nakupljanje nečistoća				
Nema znakova rasta neželjene plijesni i rasipanja (otpadanja) čestica				
Plafoni i plafonske konstrukcije održavaju se u čistom stanju				
Prozori i drugi otvori (prostorije gdje se hrana priprema, prerađuje, obrađuje)	Da	Ne	NP	NAPOMENA
Prozori i drugi otvori izvedeni su tako da se spriječi nakupljanje nečistoća				
Prozori i ostali otvori koji se mogu otvarati prema vani zaštićeni su mrežicama protiv ulaska insekata				
Mrežice protiv insekata mogu se lako skidati radi čišćenja				
Gdje postoji opasnost od kontaminacije, prozori tokom proizvodnje moraju ostati zatvoreni i blokirani				
Prozori i ostali otvori održavaju se u čistom stanju				

<i>Vrata (prostorije gdje se hrana priprema, prerađuje, obrađuje)</i>	Da	Ne	NP	NAPOMENA
Vrata se održavaju u čistom stanju				
Vrata se lako čiste, i po potrebi, dezinficiraju				
Vrata su izgrađena od glatkog, neupijajućeg materijala				
Sva vanjska i unutrašnja vrata (ako je potrebno) hermetički su zatvorena i sprečavaju ulazak štetoina				
<i>Osvjetljenje</i>	Da	Ne	NP	NAPOMENA
Prostori imaju odgovarajuće prirodnu i/ili umjetno osvjetljenje				
Rasvjetna tijela su odgovarajuće zaštićena				
Rasvjetna tijela se održavaju u čistom stanju				
<i>Ventilacija</i>	Da	Ne	NP	NAPOMENA
Osigurano je odgovarajuća i dovoljna umjetna ili prirodna izmjena zraka				
Izbjegnuto je protok zraka iz onečišćenog prostora u čisti prostor				
Filtri i drugi dijelovi koji se moraju čistiti ili mijenjati lako su dostupni				
Sistemi za ventilaciju zaštićeni su od insekata i održavani u čistom stanju				
<i>Oprema za pranje ruku</i>	Da	Ne	NP	NAPOMENA
U objektu je osiguran odgovarajući broj umivaonika za pranje ruku smještenih na prikladnim mjestima				
Osigurana je topla i hladna tekuća voda, sredstva za pranje ruku i higijensko sušenje				
<i>Prostori za pranje hrane</i>	Da	Ne	NP	NAPOMENA
Prostorije imaju odgovarajuću opremu za pranje hrane, gdje je to potrebno				
Osiguran je dovod tople i hladne vode				
Oprema se održava u čistom stanju, a gdje je potrebno obavlja se i dezinfekcija				
Prema potrebi, oprema za pranje hrane mora biti odvojena od opreme za pranje ruku.				
<i>Ostale strukture</i>	Da	Ne	NP	NAPOMENA
Ostale strukture su čiste, održavane i u dobrom stanju				
<i>Površine opreme koje dolaze u dodir s hranom</i>	Da	Ne	NP	NAPOMENA
Površine opreme koje dolaze u dodir s hranom izrađene su od glatkog, perivog, neotrovnog materijala otpornog na koroziju				
Površine opreme koje dolaze u dodir s hranom izrađene su tako da se lako čiste, i po potrebi i dezinficiraju;				
Oprema se održava u čistom i dobrom stanju				
Oprema je uredno složena i ispravna				
Oprema je postavljena na način da se omogući odgovarajuće čišćenje same opreme i okolnih područja				
Gdje je potrebno, oprema ima odgovarajuće kontrolne uređaje				
Oprema je izrađena od takvog materijala i održavana u tako dobrom stanju da se opasnost od kontaminacije smanji na najmanju mjeru, da ju je moguće čistiti i prema potrebi i dezinficirati				
Osiguran odgovarajući prostor za čišćenje, dezinfekciju i skladištenje radnog pribora i opreme				
Prostor ima odgovarajući dovod tople i hladne vode				
Prostor je izrađen od odgovarajućeg materijala, otpornog na koroziju i lako se čisti				
Hemijska sredstva za zaštitu opreme od korozije, koriste se prema principima dobre prakse				
Sredstva za čišćenje i dezinfekciju su skladištena u prostorima gdje se ne rukuje sa hranom				

OBJEKAT ZA PRERADU – Posebni uvjeti

Zahtjevi za svježe proizvode ribarstva	Da	Ne	NP	NAPOMENA
Ako se rashlađeni, neupakovani proizvodi ne distribuiraju, otpremaju, pripremaju ili prerađuju odmah nakon dopreme u objekat na kopnu, oni se moraju uskladištiti na ledu u odgovarajućem prostoru. Led se mora obnavljati onoliko često koliko je to potrebno. Upakovani svježi proizvodi ribarstva moraju se ohladiti do temperature koja je približna temperaturi topljenja leda.				
Postupci odsijecanja glave i evisceracija obavljaju se na higijenski način. Ukoliko je s tehničke i komercijalne tačke gledišta moguće obaviti evisceraciju, ona se mora obaviti što je moguće brže nakon ulova ili iskrcavanja proizvoda. Odmah nakon ovih postupaka, proizvodi se temeljno ispiraju.				
Postupci kao što je filetiranje ili rezanje na komade obavljaju se tako da se izbjegne kontaminacija ili onečišćenje odrezaka ili komada. Odrasci i komadi ne ostaju na radnim stolovima duže nego što je potrebno za njihovu pripremu. Odrasci i komadi se moraju umotati i, prema potrebi, upakovati, te se nakon pripreme moraju ohladiti što je moguće prije.				
Kontejneri koji se upotrebljavaju za otpremu ili skladištenje neupakovanih pripremljenih svježih proizvoda ribarstva koji se čuvaju na ledu moraju osiguravati da voda koja nastaje otapanjem leda ne ostane u dodiru s proizvodima.				
Zahtjevi za zamrznute proizvode	Da	Ne	NP	NAPOMENA
Objekti u kojima se zamrzavaju proizvodi ribarstva moraju raspolagati opremom koja omogućava postizanje i održavanje temperature tokom skladištenja u centru proizvoda ne veće od -18°C.				
Zahtjevi za proizvode ribarstva dobijene mašinskim odkoštavanjem mesa	Da	Ne	NP	NAPOMENA
Za proizvodnju proizvoda ribarstva dobijene mašinskim odkoštavanjem mesa upotrebljavaju se jedino cijele ribe i kosti nakon filetiranja.				
Sve sirovine su bez unutrašnjih organa				
Mehaničko odkoštavanje mesa mora se obaviti bez odgađanja nakon filetiranja				
Ako se upotrebljavaju cijele ribe, prethodno im se moraju izvaditi unutrašnji organi i one se moraju isprati				
Nakon proizvodnje, proizvodi ribarstva dobijeni mašinskim odkoštavanjem mesa moraju se što je moguće prije zamrznuti ili dodati u proizvod predviđen za zamrzavanje ili stabiliziranje				
Zdravstveni standardi za proizvode ribarstva	Da	Ne	NP	NAPOMENA
SPH moraju obaviti organoleptičko ispitivanje proizvoda ribarstva. Ovim ispitivanjem se mora provjeriti da li proizvodi ribarstva ispunjavaju kriterije svježine				
SPH moraju osigurati da granice koje su utvrđene za histamin ne budu prekoračene.				
Neprerađeni proizvodi ribarstva ne smiju se staviti u promet ako se hemijskim ispitivanjima otkrije da su prekoračene granice koje su utvrđene za TVB-N i TMA-N.				
SPH moraju osigurati da proizvodi ribarstva budu vizuelno pregledani kako bi se prije njihovog stavljanja u promet otkrili vidljivi paraziti. Proizvode ribarstva koji su vidljivo napadnuti parazitima subjekti u poslovanju s hranom ne smiju staviti u promet za ljudsku ishranu.				
Umotavanje i pakovanje proizvoda ribarstva	Da	Ne	NP	NAPOMENA
Kontejneri u kojima se proizvodi ribarstva drže pod ledom moraju biti vodootpomi i osiguravati da voda koja nastaje topljenjem leda ne ostane u dodiru s proizvodima.				
Skladištenje proizvoda ribarstva	Da	Ne	NP	NAPOMENA
Svježi proizvodi ribarstva, odmrznuti neprerađeni proizvodi ribarstva, te kuhani i ohlađeni proizvodi od rakova i mekušaca moraju se održavati na temperaturi koja je približna temperaturi topljenja leda				
Zamrznuti proizvodi ribarstva moraju se čuvati pri temperaturi koja u svim dijelovima proizvodima iznosi najviše -18°C. Međutim, cijele ribe zamrznute u salamuri i namijenjene proizvodnji konzervirane hrane mogu se čuvati na temperaturi do -9°C.				
Proizvodi ribarstva koji se čuvaju živi moraju se održavati na temperaturi i na način koji ne utiče štetno na zdravstvenu ispravnost hrane i njihovu životnu sposobnost.				

<i>Označavanje identifikacijskom oznakom</i>	Da	Ne	NP	NAPOMENA
Identifikacijska oznaka stavlja se na proizvod prije nego on napusti objekat				
Nova oznaka stavlja se na proizvod u slučaju da je ambalaža i/ili omot skinut ili će se dalje prerađivati u drugom objektu te je na novoj oznaci naveden broj odobrenja tog objekta				
SPH primjenjuje postupke i sisteme za identifikaciju SPH od kojih je primio i kojima je isporučio proizvode životinjskog podrijetla				
<i>Oblik identifikacijske oznake</i>	Da	Ne	NP	NAPOMENA
Oznake su čitljive i neizbrisive, a znakovi razumljivi				
Oznaka prikazuje naziv zemlje u kojoj se nalazi objekt				
Oznaka prikazuje broj odobrenja objekta				
<i>Način označavanja</i>	Da	Ne	NP	NAPOMENA
Oznaka je stavljena direktno na proizvod, pakovanje ili ambalažu, ili je otisnuta na etiketi pričvršćenoj na proizvod, pakovanje ili ambalažu, ili je to neuklonjiva privjesnica izrađena od otpornog materijala				
Za pakovanja rasječenog mesa ili jestivih nusproizvoda oznaka je stavljena na naljepnicu pričvršćenu za ambalažu ili otisnuta na ambalaži, na način da se prilikom otvaranja ambalaže uništi				
Za proizvode životinjskog podrijetla koji su smješteni u spremnike ili velika pakovanja, a namijenjeni su daljnjem rukovanju, preradi, pakiranju ili ambalažiranju u drugom objektu oznaka se stavlja na vanjsku površinu spremnika ili ambalaže				
Za tekuće, granulirane ili praškaste proizvode životinjskog podrijetla koji se prevoze u rasutom stanju, te proizvode ribarstva koji se prevoze u rasutom stanju dokumenti koji prate pošiljku sadrže podatke o broju odobrenja objekta i zemlji podrijetla				
Za proizvode životinjskog podrijetla koji se ambalažiraju za direktnu opskrbu krajnjeg potrošača oznaka se stavlja na vanjsku stranu ambalaže				
Za stavljanje oznake direktno na proizvod životinjskog podrijetla koristi se boja odobrena u skladu s posebnim propisima				
KOMENTAR				
OBJEKAT OPĆENITO - Odredbe za hranu				
	Da	Ne	NP	NAPOMENA
Osigurani su odgovarajući uvjeti skladištenja za sirovinu i sve sastojke, kako bi se spriječile štetne promjene iste zaštitile od kontaminacije				
Hrana je zaštićena od bilo kakve kontaminacije kako ne bi postala neprikladna za ljudsku konzumaciju, opasna za zdravlje ili kontaminirana na način da onemogućuje konzumaciju u svim fazama proizvodnje, prerade i distribucije				
Sirovina, sastojci, poluproizvodi i gotovi proizvodi u kojima se lako razmnožavaju patogeni mikroorganizmi ili toksini, čuvaju se na odgovarajućoj temperaturi, kako bi se spriječio rizik za zdravlje				
Na raspolaganju su odgovarajuće prostorije, dovoljno prostrane za odvojeno skladištenje sirovine od prerađenih proizvoda				
Odmrzavanje hrane obavlja se na način da se smanji rast patogenih mikroorganizama i stvaranje toksina u hrani na najmanju mjeru				
Postoji odgovarajuća odvodnja tekućina nastalih pri odmrzavanju, a koje predstavljaju mogući rizik za zdravlje. Nakon odmrzavanja, hranom se rukuje na način da se smanji opasnost od razvoja patogenih mikroorganizama ili stvaranja toksina				
Opasne i/ili nejestive tvari, uključujući hranu za životinje, moraju biti na odgovarajući način označene i uskladištene u odvojene i sigurne spremnike				
Hladni lanac se pije prekida, osim u ograničenom periodu potrebnom za rukovanje tokom pripreme, prijevoza, skladištenja, izlaganja i posluživanja hrane, pod uvjetom da ta aktivnost ne predstavlja rizik				

Umotavanje i pakiranje proizvoda	Da	Ne	NP	NAPOMENA
Materijal za umotavanje i pakiranje skladišten je u higijenskim uvjetima i zaštićen od kontaminacije				
Postupak umotavanje i pakiranja obavlja se na način da se izbjegne kontaminacija proizvoda				
Materijal za umotavanje i pakiranje koji se može ponovo iskoristiti lako se pere i dezinficira				
Termička obrada	Da	Ne	NP	NAPOMENA
Temperature se prate, te prema potrebi bilježe				
Termička obrada osigurava da se svaki dio proizvoda u određenom vremenskom razdoblju zagrije do određene temperature				
Postupak onemogućuje kontaminaciju tokom termičke obrade				
Voda koja se koristi za hlađenje nakon termičke obrade nije izvor kontaminacije hrane				
Provodi se redovna kontrola relevantnih kriterija (temperatura, pritisak, hermetičnost posude i mikrobiološke kriterije) uz upotrebu i automatskih uređaja				
Prijevoz, utovar i istovar	Da	Ne	NP	NAPOMENA
Prijevozna sredstva i/ili spremnici održavaju se čistim i u dobrom stanju kako bi zaštitili hranu od kontaminacije				
Prijevozna sredstva i/ili spremnici gdje je potrebno, oblikovani i izrađeni su kako bi se omogućilo odgovarajuće čišćenje i/ili dezinfekcija				
Prijevozno sredstvo i spremnici koriste se samo za prijevoz hrane, u slučajevima gdje može doći do kontaminacije				
Kada se prijevozna sredstva i/ili spremnici koriste za prijevoz bilo čega drugog, dodatnih proizvoda ili različite vrste hrane istovremeno, osigurana je efikasna prostorna odvojenost proizvoda				
Kada se prijevozno sredstvo i/ili spremnici koriste za prijevoz bilo čega drugoga osim hrane ili za prijevoz različitih vrsta hrane, obavlja se efikasno čišćenje između utovara kako bi se izbjegao rizik od kontaminacije.				
Hrana u obliku tekućine, granula ili praha koja se prevozi u rasutom stanju prevozi se na način da se na vidljivom mjestu jasno i neizbrisivo obilježi natpisom "samo za hranu"				
Hrana u spremnicima i/ili cisternama zaštićena je tako da se smanji rizik od kontaminacije				
Gdje je potrebno, spremnici i/ili cisterne za prijevoz hrane održavaju hranu na prikladnoj temperaturi te omogućuju praćenje temperature				
Uređaji za istovar robe omogućuju prikladnu zaštitu od kontaminacije				
Hrana je zaštićena kako bi se na najmanju mjeru sveo rizik od kontaminacije tokom utovara i istovara robe				
Snadbjevanje vodom	Da	Ne	NP	NAPOMENA
Osigurano je odgovarajuće snadbjevanje vodom za piće				
Snadbjevanje vodom (npr. bunari, cisterne, cijevi, transport, uređaji za tretiranje vode) na odgovarajući je način zaštićeno od kontaminacije				
Gdje se upotrebljava nepitka voda ona cirkulira u odvojenom i jasno označenom sistemu cjevovoda				
Taj sistem nije povezan sa sistemom pitke vode ili ne dopušta izljev u sistem pitke vode.				
Ako se reciklirana voda koristi za obradu ili kao sastojak, ona ne predstavlja izvor kontaminacije i mora odgovarati normama vode za piće				
Led je proizveden od vode za piće (osim za cjelovite smrznute proizvode ribarstva kada može biti i od čiste vode)				
Led je proizveden, rukovan i skladišten u uvjetima koji garantuju zaštitu od kontaminacije				
Para koja dolazi u direktni kontakt sa hranom ne sadrži nikakve tvari koje predstavljaju opasnost za zdravlje ili koje mogu kontaminirati hranu				
Sanitarni čvorovi	Da	Ne	NP	NAPOMENA
Postoji odgovarajući broj zahoda i umivaonika s tekućom vodom				
Zahodi i umivaonici povezani su na efikasni odvodni sistem				
Zahodi i umivaonici nisu direktno povezani sa prostorijama u kojima se rukuje sa hranom				
Sanitarni čvorovi se održavaju u dobrom, čistom i ispravnom stanju				
Sanitarni čvorovi moraju imati odgovarajuću prirodnu i/ili umjetnu izmjenu zraka				

<i>Garderobe</i>	Da	Ne	NP	NAPOMENA
Gdje je potrebno, postoje odgovarajući garderobni prostor za osoblje				
Garderobe se održavaju u čistom i ispravnom stanju				
Garderobe imaju osigurano odgovarajuću prirodnu ili umjetnu izmjenu zraka				
<i>Higijena osoblja</i>	Da	Ne	NP	NAPOMENA
Osoblje koje radi u području u kojemu se rukuje hranom održava visoki stepen lične higijene				
Osoblje nosi odgovarajuću, čistu radnu odjeću i, gdje je potrebno, zaštitnu odjeću				
Osoblje koje je kliconoša ili može lako prouzročiti direktnu ili indirektnu kontaminaciju kao i osobe s inficiranim ozljedama, kožnim infekcijama, ranama ili dijarejom ne rukuju sa hranom i ne nalaze se u prostoru gdje se rukuje sa hranom				
<i>Otpaci hrane, nejestivi nus-proizvodi i ostali otpad</i>	Da	Ne	NP	NAPOMENA
Otpaci hrane, nejestivi nus-proizvodi i ostali otpad uklanjaju se iz prostorija sa hranom, što je prije moguće kako bi se izbjeglo njihovo gomilanje				
Otpaci hrane, nejestivi nus-proizvodi i ostali otpad odlažu se u spremnike koji se mogu zatvoriti, osim u slučaju ako je subjekt u poslovanju sa hranom u stanju dokazati nadležnom organu da su drugačije vrste spremnika ili sistemi pražnjenja primjereniji				
Spremnici su izrađeni na odgovarajući način, u dobrom stanju, lako se čiste i, kad je potrebno, dezinficiraju				
Postoje odgovarajući uvjeti za privremeno skladištenje i zbrinjavanje otpadaka hrane, nejestivih nus-proizvoda i ostalog otpada				
Prostori za otpad su izvedeni i korišteni tako, da omogućavaju čišćenje, te gdje je potrebno, onemogućavaju pristup štetocinima i životinjama				
Sav otpad uklanja se iz objekta tako da ne predstavlja direktni ili indirektni uzrok kontaminiranja				
KOMENTAR				

Legenda: O – odgovara
N – neodgovara
NP – nije primjenljivo

Prilog II.

**ČEK LISTA
ZA SLUŽBENU KONTROLU PREDUVJETNIH PROGRAMA I HACCP-a**

Tabela 1. PREDUVJETNI PROGRAMI I HACCP				
Opća dokumentacija				
	O	N	NP	NAPOMENA
Postoji pisani plan samokontrola				
U planu samokontrole je navedena odgovorna osoba za njegovo provođenje				
Postoji organizacijska šema i podjela odgovornosti				
Prostori i oprema su propisno identificirani (plan i organizacija/oblik/obrasci)				
Dobra proizvođačka praksa				
Čišćenje i dezinfekcija				
	O	N	NP	NAPOMENA
Objekt raspolaže sa pisanim planom sanitacije s navedenim datumom odgovornom osobom, potpisan od strane odgovorne osobe				
Plan sanitacije prikazuje osoblje odgovorno za sanitaciju, postupke koji se provode, opremu i hemijska sredstva koja se koriste, procedure korištenja opreme i hemijskih sredstava, učestalost provođenja svakog sanitacijskog postupka				
Dostupna je tehnička dokumentacija hemijskih sredstava koja se upotrebljavaju				
Objekt provodi verifikaciju provođenja postupaka sanitacije (vizualnom kontrolom, uzimanjem briseva, itd.) prema propisanoj proceduri				
Plan sanitacije utvrdio je kritične limite za verifikaciju, te su utvrđene korektivne mjere za slučaj nesukladnosti, korektivne mjere prilagođene su rezultatima verifikacijskih aktivnosti				
Postoji dokumentacija o provedenoj edukaciji radnika				
Postoje propisani postupci kontrole prije početka rada i tokom rada				
Kontrolne liste za verifikaciju postupaka prije početka rada i tokom rada ispravno se popunjavaju, sa naznačenim datumom i potpisom				
Postupci praćenja sanitacijskih postupaka i pripadajućih korektivnih mjera ispravno se dokumentiraju				
Dokumentacija se ažurno vodi i popunjavaju se sve rubrike točnim podacima (čišćenje i dezinfekcija)				
Higijena osoblja				
	O	N	NP	NAPOMENA
Prije primanja u radni odnos, SPH osoblju provjerava zdravstvena uvjerenja				
Dostupne su procedure o korištenju zaštitne odjeće				
U procedurama je posebno određeno koja se odjeća koristi u radnim prostorima, učestalost mjenjača zaštitne odjeće, odgovorna osoba za pranje/čišćenje, postupak pranja, kako i gdje se odlaže prijava a gdje se zaprima čista odjeća				
Snadbjevanje vodom				
	O	N	NP	NAPOMENA
Dostupni su postupci kontrole snadbjevanja vodom označeni datumom i potpisom odgovorne osobe odgovorne za provedbu				
U slučaju korištenja nepitke vode u objektu, postoje posebni postupci				
Postoji tlocrt objekta sa ucrtanim točnim mjestima i šemom unutarnjeg razvoda snadbjevanja vodom				
Objekt redovno kontrolira vodu koja se koristi u procesu, učestalost analiza je dovoljna, utvrđeni su kritični limiti				
Utvrđeni su postupci koje treba provoditi u slučaju nezadovoljavajućih rezultata analiza vode				
Dokumentacija se ažurno vodi i popunjavaju se sve rubrike točnim podacima (snadbjevanje vodom)				
Voda koja se koristi s izvora: dodatna dokumentacija				
	O	N	NP	NAPOMENA
Dostupan je tehnički opis izvora, opisan je postupak na koji se način voda osposobljava za upotrebu				
Utvrđeni su postupci koji se provode i način verifikacije osposobljavanja vode za piće				
Potpisana je od odgovorne osoba za dezinfekciju sistema				

Kontrola štetočina	O	N	NP	NAPOMENA
Utvrđen je postupak kontrole štetočina, označen je datumom i potpisom odgovorne osobe za provedbu				
Kada objekt sam provodi kontrolu štetočina, postoji lista radnika osposobljenih za njeno provođenje (u slučaju kada kontrolu štetočina provodi odobrena organizacija, postoji pisani ugovor s tom organizacijom)				
Plan određuje zaposlenike odgovorne za provođenje, postupke koje treba provoditi, učestalost postupaka, postoji tehnička dokumentacija za mamce i sredstva koja se koriste				
Postoji ažurirana mapa s ucrtanim rasporedom mjesta na kojima su postavljeni mamci				
Utvrđene su korektivne mjere koje se provode u slučaju nesukladnosti, korektivne mjere se provode, postupci praćenja kontrole štetočina i korektivne mjere koje se provode odgovarajuće su dokumentirane				
Dokumentacija se ažurno vodi i popunjavaju se sve rubrike točnim podacima (kontrola štetočina)				
Edukacija zaposlenih	O	N	NP	NAPOMENA
Postoji plan edukacije zaposlenika prema kojemu se osoblje koje rukuje hranom nadzire, instruiira i upućuje na edukacije za područje higijene hrane u skladu sa njihovim radnim aktivnostima				
Osoblje odgovorno za razvoj i provođenje HACCP postupaka prošlo je odgovarajuću edukaciju				
Edukacija zaposlenika propisno je dokumentirana				
Sljedivost i opoziv	O	N	NP	NAPOMENA
Postoji procedura sljedivosti i povlačenja proizvoda s tržišta, potpisana od strane odgovorne osobe				
Čuvaju se zapisi o sirovini (vrsta, podrijetlo, datum dopreme, količina)				
Čuvaju se zapisi o distribuciji proizvoda (ime kupca i adresa, proizvod, datum proizvodnje, količina, broj šarže/serije)				
Dostupna je pisana procedura za povlačenje proizvoda s tržišta i pisana procedura o postupanju i čuvanju povučениh proizvoda s tržišta				
Uzorkovanje za mikrobiološke analize	O	N	NP	NAPOMENA
Objekt šalje uzorke na analizu u laboratorij				
Dostupan je plan uzorkovanja, plan definira postupke za uzimanje uzoraka i način dostavljanja u laboratorij, utvrđeni su kritični limiti				
Rezultati laboratorijskih analiza se ažurno dokumentiraju i odmah bilježe				
Kontrole temperature	O	N	NP	NAPOMENA
Dostupni su postupci kontrole temperature, označeni datumom i potpisani od strane odgovorne osobe				
Utvrđeni su kritični limiti i korektivne mjere koje treba provesti u slučaju nesukladnosti				
Postoji procedura za hitne slučajeve ukoliko dođe do kvara, zastoja, pogrešnog funkcioniranja rashladnog sistema				
Dostupni su postupci praćenja kalibriranja instrumenata i dokumentacija o kalibriranju instrumenata				
Dokumentacija se ažurno vodi i popunjavaju se sve rubrike točnim podacima (kontrole temperature)				
Ostali postupci	O	N	NP	NAPOMENA
Dostupna je procedura provjeravanja sirovine i dobavljača				
Dostupna je procedura održavanja prostorija i opreme, a postupci održavanja su dokumentirani				
Procedura navodi odgovorne osobe u objektu za provođenje postupaka i jasno određuje i opisuje postupke koje treba provoditi				
Postoji pisana procedura postupanja s otpadom, procedurom su određeni prostori za skladištenje otpada, način uklanjanja, kategorizacija				

Legenda: O – odgovara; N – neodgovara; NP – nije primjenljivo; SPH – subjekt u poslovanju sa hranom; KKT – kritična kontrolna tačka