

PRILOG II

ČEK LISTA ZA SLUŽBENU KONTROLU OBJEKATA KOJI SE BAVE PRERADOM JAJA I IZRADOM PROIZVODA OD JAJA I PAKIRNIH CENTARA ZA JAJA

OPŠTE INFORMACIJE
Naziv preduzeća.....
Adresa preduzeća.....
Općina Telefon
Datum kontrole
PODACI O PREDUZEĆU
Vlasnik Direktor/ Rukovoditelj.....
Ukupan broj uposlenih Broj uposlenih osoba koje rukuju hranom
Broj radnih dana u sedmici Broj smjena u danu
Godina izgradnje objekta / posljednjeg renoviranja
Broj odobrenja

OBIM PROIZVODNJE (broj jaja, količina u kg i sl.)	
Maksimalni kapacitet	U trenutku kontrole (trenutni)
na sat	na sat.....
na sedmicu	na sedmicu.....
na godinu	na godinu.....

PITANJE	O	N	NP	NAPOMENA
OBJEKAT OPĆENITO - Vanjski izgled objekta				
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				
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 temperaturne uslove za rukovanje i skladištenje hrane, čiji je kapacitet toliko 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!)				

<i>Odvod otpadnih voda</i>				
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				
<i>Podovi (prostorije gdje se hrana priprema, prerađuje, obrađuje)</i>				
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				
<i>Zidovi (prostorije gdje se hrana priprema, prerađuje, obrađuje)</i>				
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, neupijajućih, 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				
<i>Plafoni, unutarnja površina krova, plafonske konstrukcije/instalacije (prostorije gdje se hrana priprema, prerađuje, obrađuje)</i>				
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				
<i>Prozori i drugi otvori (prostorije gdje se hrana priprema, prerađuje, obrađuje)</i>				
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>				
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>				
Prostori imaju odgovarajuće prirodnu i/ili umjetno osvjetljenje				
Rasvjetna tijela su odgovarajuće zaštićena				
Rasvjetna tijela se održavaju u čistom stanju				
<i>Ventilacija</i>				
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>				
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>				
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>				
Ostale strukture su čiste, održavane i u dobrom stanju				

<i>Površine opreme koje dolaze u dodir s hranom</i>				
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				
<i>OBJEKAT OPĆENITO - Odredbe za hranu</i>				
Osigurani su odgovarajući uslovi 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 onemogući 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 mikroorganizma 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 mikroorganizma 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 nije prekidao, osim u ograničenom periodu potrebnom za rukovanje tokom pripreme, prijevoza, skladištenja, izlaganja i posluživanja hrane, pod uslovom da ta aktivnost ne predstavlja rizik				
<i>Umotavanje i pakiranje proizvoda</i>				
Materijal za umotavanje i pakiranje skladišten je u higijenskim uslovima 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				
<i>Termička obrada</i>				
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				
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				
Osigurano je odgovarajuće snabdijevanje vodom za piće				
Snabdijevanje 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 uslovima 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				
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				
Garderobe				
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				
Higijena osoblja				
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				

Otpad - hrane				
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 uslovi 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 kontaminacije				
PAKIRNI CENTRI ZA JAJA I OBJEKTI ZA PRERADU JAJA				
Jaja se drže čista, suha, bez stranih mirisa, efikasno zaštićena od udaranja i direktnog sunčevog svjetla				
Jaja se skladište i prevoze na temperaturi, po mogućnosti nepromjenljivoj, odgovarajućoj da osigura optimalne uslove očuvanja njihovih higijenskih karakteristika				
PAKIRNI CENTRI I OBJEKTI ZA PRERADU JAJA - Proizvodi od jaja				
Posebni zahtjevi za objekte				
U objektu za proizvodnju proizvoda od jaja prostorno odvojeno se obavlja pranje, sušenje i dezinfekcija prljavih jaja od razbijanja jaja, sakupljanja njihovog sadržaja i uklanjanje dijelova ljuske i membrana				
Sirovine za proizvodnju proizvoda od jaja				
Ljuske jaja koja se koriste za proizvodnju proizvoda od jaja potpuno su razvijene i nisu napuknute				
Napuknuta jaja koja se koriste za proizvodnju proizvoda od jaja upotrebljavaju se samo ako ih dobavljač (proizvođač ili centar za pakiranje) dostavlja direktno proizvodnom objektu, gdje se razbijaju što je prije moguće				
Tekuća jaja kao sirovina dobivena su u objektu odobrenom za tu djelatnost				
Posebni higijenski zahtjevi koji se odnose na proizvodnju proizvoda od jaja				
Aktivnosti u objektu se obavljaju na način kojim se izbjegava svaka kontaminacija tokom proizvodnje, rukovanja i skladištenja proizvoda od jaja				
Jaja se razbijaju ako su čista i suha				
Jaja se razbijaju na način koji smanjuje na najmanju moguću mjeru opasnost od kontaminacije, a naročito osiguravanjem odgovarajućeg odvajanja ovog od drugih poslova				
Napuknuta jaja prerađuju se što je prije moguće				
Jaja koja nisu dobivena od kokoši, ćurki ili biserki, obrađuju se i prerađuju odvojeno				
Nakon prerade jaja sva oprema se čisti i dezinficira				
Sadržaj jaja ne dobiva se centrifugiranjem ili drobljenjem jaja				
Za dobivanje ostatka bjelanjka (za prehranu ljudi) iz prazne ljuske jajeta, se ne koristi centrifugiranje				
Nakon razbijanja, svaki dio tekućeg jaja se prerađuje, što je prije moguće, kako bi se izbjegla ili smanjila na najmanju moguću mjeru mikrobiološka opasnost				
Ako se tekuća jaja koriste kao sirovina, skladište se u zamrznutom stanju ili na temperaturi od najviše +4°C				
Ako se tekuća jaja koriste kao sirovina razdoblje uskladištenja na temperaturi od +4°C ne traje duže od 48 sati				
Proizvodi koji nisu stabilizirani za čuvanje na sobnoj temperaturi, hlade se na temperaturu od najviše +4 °C.				
Proizvodi za zamrzavanje, zamrzavaju se odmah nakon prerade				
Serijska koja nije dovoljno prerađena odmah se ponovo prerađuje, ako tom preradom postaje prikladna za prehranu ljudi.				
Serijska koja nije prikladna za prehranu ljudi, denaturira se da bi se osiguralo da ne bude upotrijebljena za prehranu ljudi				

Analitičke specifikacije				
Koncentracija 3-hidroksi-buterne kiseline nije veća od 10 mg/kg u suhoj tvari neizmjenjenog proizvoda jajeta				
Udio mliječne kiseline u sirovini koja se upotrebljava za proizvodnju proizvoda od jaja ne prelazi 1 g/kg suhe tvari. (Za fermentirane proizvode ta vrijednost je vrijednost zabilježena prije postupka fermentacije)				
Količina ostataka ljuske, opne i drugih čestica u prerađenom proizvodu od jaja ne prelazi 100 mg/kg proizvoda od jaja.				
Deklaracija i identifikacijska oznaka				
Pošiljke proizvoda od jaja koje se upotrebljavaju kao sastojak u proizvodnji drugog proizvoda, imaju deklaraciju s navedenom temperaturom na kojoj se proizvodi od jaja moraju skladištiti i vrijeme skladištenja				
Deklaracija za tekuća jaja sadrži riječi «nepasterizirano tekuće jaje – obraditi na određitu», kao i datum i sat razbijanja				
Proizvodi se stavljaju se na tržište označeni identifikacijskom oznakom (a oznakom zdravstvene ispravnosti, ako je posebnim propisom tako određeno)				
Označavanje identifikacijskom oznakom				
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 porijekla				
Oblik identifikacijske oznake				
Oznake su čitljive i neizbrisive, a znakovi razumljivi				
Oznaka prikazuje naziv zemlje u kojoj se nalazi objekt				
Oznaka prikazuje broj odobrenja objekta				
Način označavanja				
Oznaka je stavljena direktno na proizvod, pakovanje ili ambalažu, ili je otisnuta na etiketi pričvršćenoj na proizvod, pakovnje 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 porijekla koji su smješteni u spremnike ili velika pakovanja, a namijenjeni su daljnjem rukovanju, prerađi, pakiranju ili ambalažiranju u drugom objektu oznaka se stavlja na vanjsku površinu spremnika ili ambalaže				
Za tekuće, granulirane ili praškaste proizvode životinjskog porijekla 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 porijekla				
Za proizvode životinjskog porijekla koji se ambalažiraju za direktnu opskrbu krajnjeg potrošača oznaka se stavlja na vanjsku stranu ambalaže				
Za stavljanje oznake direktno na proizvod životinjskog porijekla koristi se boja odobrena u skladu s posebnim propisima				
Posebni uslovi za tehničku opremu i ambalažu koje se koriste u centru za pakovanje jaja				
Oprema za pregled pod svjetlom [lampiranje] koristi se na odgovarajući način				
Uređaji za mjerenje visine zračne kesice u jajima koriste se na odgovarajući način				
Oprema za sortiranje jaja po veličini koristi se na odgovarajući način				
Za vaganje jaja se koristi jedna ili više baždiranih vaga				
Centar za pakovanje je opremljen opremom za označavanje jaja				
Jaja se pakuju u odgovarajuću ambalažu (ambalaža koja se koristi za pakovanje jaja otporna je na udar, suha, čista i u dobrom stanju, proizvedena od materijala koji štite jaja od stranih mirisa i rizika od urušavanja kvaliteta)				

Posebni uslovi u pogledu označavanja jaja i ambalaže za jaja			
Osigurano je poštivanje rokova za sortirana jaja, označavanje jaja, pakovanje i označavanje ambalaže za jaja (jaja se sortiraju, označavaju i pakuju u roku od 10 dana od nesjenja)			
'Svježa', odnosno 'vanredno svježa' jaja sortiraju se, označavaju i pakuju u roku od četiri (4) dana od nesjenja			
Jaja za pakovanje označavaju se u skladu sa propisanim kodom proizvođača, oznaka je vidljiva i čitljiva			
Označavanje ambalaže za jaja namijenjene za transport osigurano je na mjestu proizvodnje ili se neophodne informacije naznačavaju u centru za pakovanje			
Osigurano je da su informacije sa pakovanja u prijevozu naznačene i u pratećoj dokumentaciji			
Osigurano je zadržavanje originala prateće dokumentacije u centru za pakovanje u kome je izvršeno sortiranje jaja			
Označavanje ambalaže razvrstanih i zapakovanih jaja Kategorije A izvršeno je u skladu sa zakonom propisanim uslovima			
Naznačavanje starosti jaja na ambalaži razvrstanih i zapakovanih jaja Kategorije B izvršeno je u skladu sa zakonom propisanim uslovima			
Najkraći rok trajanja nije duži od 28 dana od dana kada je jaje snijeto			
Vodi se evidencija o količinama jaja koja su zaprimljena, zapakovana i dostavljena potrošačima, po kategorijama, težini i roku trajanja			
U slučaju da se ne vodi posebna evidencija o prodaji i dostavi, centar za pakovanje čuva registratore sa fakturama i dostavnicama			
Osigurano je čuvanje registratora o jajima, faktura i dostavnica na period od najmanje dvanaest (12) mjeseci od datuma izdavanja			

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

KONTROLU IZVRŠIO:

NAPOMENA: Pitanja iz ček liste formulirana su na osnovu relevantnih odredbi Pravilnika o higijeni hrane („Službeni glasnik BiH“, broj 4/13), kojim je preuzeta Uredba EU 852/2004 Evropskog parlamenta i Vijeća od 29. aprila 2004. o higijeni prehrambenih proizvoda, Pravilnika o higijeni hrane životinjskog porijekla („Službeni glasnik BiH“, br. 103/12, 28/14), kojim je preuzeta **Uredbe (EZ) br. 853/2004** Evropskoga parlamenta i Vijeća od 29. aprila 2004. kojom se utvrđuju posebna pravila higijene hrane životinjskog porijekla i Pravilnika o standardima za stavljanje jaja na tržište („Službeni glasnik BiH“, br. 25/10, 62/14) kojim je preuzeta **Uredbe Komisije (EZ) br. 589/2008** od 23. juna 2008. kojom se utvrđuju detaljna pravila za provedbu Uredbe Vijeća (EZ) br. 1234/2007 u pogledu tržišnih standarda za jaja.