

Na osnovu člana 82. stav (1) Zakona o veterinarstvu u Bosni i Hercegovini („Službeni glasnik BiH“ broj 34/02) Ured za veterinarstvo Bosne i Hercegovine donosi

**UPUTSTVO**  
**O POSTUPANJU KOD SLUŽBENIH VETERINARSKIH KONTROLA OBJEKATA ZA**  
**PRERADU JAJA I CENTARA ZA PAKOVANJE JAJA**

**I OPĆE ODREDBE**

**Član 1.**

**(Cilj)**

Cilj ovog Uputstva je da uspostavi jedinstvene principe za službenu veterinarsku kontrolu objekata za preradu jaja i centara za pakovanje jaja i osigura uniformnu koordinaciju kontrola i sistema vršenja službenih veterinarskih kontrola u skladu sa zakonom propisanim uslovima, te na taj način osigurava snabdijevanje sigurnim i zdravstveno ispravnim jajima krajnjeg potrošača.

**Član 2.**

**(Područje primjene)**

Ovo Uputstvo se odnosi se na službene veterinare – veterinarske inspektore koji vrše službenu veterinarsku kontrolu objekata za preradu jaja i centara za pakovanje jaja odobrene za izvozu u Evropsku uniju.

**Član 3.**

**(Odgovornosti)**

Službeni veterinari – veterinarski inspektori koji vrše službene veterinarske kontrole odgovorni su za organizaciju, koordinaciju i provođenje službenih veterinarskih kontrola objekata za preradu jaja i centara za pakovanje jaja u skladu sa važećim opštim propisima na snazi i propisima navedenim u Prilogu I ovog Uputstva.

**II POSEBNE ODREDBE**

**Član 4.**

**(Organizacija veterinarske kontrole objekata)**

(1) Službene veterinarske kontrole objekata za preradu jaja i centara za pakovanje jaja mogu se podijeliti na:

- a) rutinske-planske kontrole, koje službeni veterinari-veterinarski inspektori vrše na osnovu plana, i
- b) ne rutinske- neplanske kontrole, koje službeni veterinari – veterinarski inspektori vrše:
  - 1) po prijemu pritužbe potrošača, odnosno izvještaja podnesenih drugim agencijama i organizacijama;
  - 2) u hitnim situacijama;
  - 3) kao dio tematske inspekcijske kontrole.

(2) Planirane službene veterinarske kontrole objekata za preradu jaja i centara za pakovanje jaja vrše se u skladu sa godišnjim planom službenih veterinarskih kontrola, koji na bazi analize rizike donosi nadležni inspeksijski organ u čijoj teritorijalnoj nadležnosti se nalazi objekat, koristeći pri tome metodologiju propisanu u Uputstvo o metodologiji određivanja minimalne frekvence službenih kontrola u objektima odobrenim za izvoz broj 03-4-27-47-100-1/17 od 26.07.2017.godine.

## **Član 5.**

### **(Principi za vršenje veterinarskih kontrola objekata)**

(1) Službena veterinarska kontrola objekata za preradu jaja i centara za pakovanje jaja podrazumijeva kontrolu korištenja dobrih higijenskih praksi-obaveznih programa u smislu:

- a) održavanja prostorija i opreme i njihovog sanitarnog stanja;
- b) čišćenja i sanitarnih uslova;
- c) lične higijene i obuke;
- d) kontrole snabdjevača;
- e) prijema, čuvanja i otpreme;
- f) sistema sljedivosti i procedura za opoziv;
- g) kontrole štetočina.

(2) Službeni veterinari – veterinarski inspektori koji vrši službenu veterinarsku kontrolu objekata za preradu jaja i centara za pakovanje jaja obavezan je provjeriti sve procese i postupke u proizvodnom ciklusu, uključujući:

- a) primjene Sistema analize opasnosti i kritičnih kontrolnih tačaka [*engl. HACCP*] u cilju utvrđivanja da li predmetni objekat osigurava pokazatelje (indikatore) sigurnosti hrane.
- b) usklađenosti postavki centra za pakovanje jaja i njegove opreme sa posebnim uslovima;
- c) osiguravanja zadovoljenja uslova koji se odnose na snabdijevanje jaja od mjesta proizvodnje uključujući kontrolu dokumentacije kojom se dokazuje provođenje programa kontrole salmonele;
- d) osiguravanja označavanja i kategorizacije jaja prema kvalitetu i težini;
- e) osiguravanja označavanja kartona jaja;
- f) inspeksijsku kontrolu evidencije i podataka o zapakovanim jajima.
- g) uzimanje uzoraka za potrebe procjene mikrobiološke sigurnosti i nivoa rezidua.

(3) Službeni veterinari – veterinarski inspektori mogu uzimati uzorke tokom inspeksijskih kontrola i/ili revizija *HACCP* sistema. Uzorkovanje jaja vrši se u skladu sa:

- a) planom praćenja sigurnosti službenih uzoraka hrane koji donosi tijelo nadležno za provođenje kontrola;
- b) planom praćenja rezidua određenih materija u živim životinjama i proizvodima životinjskog porijekla;
- c) pritužbama potrošača u pogledu proizvoda koji ne zadovoljavaju mjerila sigurnosti i u slučaju da postoji sumnja u pokazatelje sigurnosti i kvaliteta proizvoda.

(4) Ček lista iz Priloga II ovog Uputstva služi kao alat službenim veterinarima – veterinarskim inspektorima u obavljanju službene veterinarske kontrole objekata za preradu jaja i centara za pakovanje jaja i popunjava se kod svih službeni veterinarski kontrola, u zavisnosti od obima kontrole.

**Član 6.**  
**(Obavještanje o službenim veterinarskim kontrolama)**

(1) Službeni veterinari – veterinarski inspektori koji vrši službenu veterinarsku kontrolu objekata za preradu jaja i centara za pakovanje jaja vodi evidencije o provedenim kontrolama i dostavlja nalaze rezultate službene veterinarske kontrole unutar nadležnog tijela kojem pripada.

(2) U slučaju da se tokom službene veterinarske kontrole objekata za preradu jaja i centara za pakovanje jaja utvrde neusklađenosti sa odredbama propisa na snazi, za sve neusklađene proizvode donosi se službeno rješenje kojim se izriče zabrana stavljanja u promet tih proizvoda i druge propisane mjere, te se o tome obavještavaju nadležna tijela entiteta koja su izvršila odobravanje objekta u kojem je ustanovljena neusklađenost i Ured za veterinarstvo BiH.

**III ZAVRŠNE ODREDBE**

**Član 7.**  
**(Prilog)**

Prilog I i II su sastavni dio ovog Uputstva.

**Član 8.**  
**(Stupanje na snagu i objavljivanje)**

Ovo Uputstvo stupa na snagu danom donošenja i objavljuje se u „Službenom glasniku BiH“.



**DIREKTOR**

**Ljubomir Kalaba, dr vet. med., spec.**

Broj: 03-4-27-47-100-5/17

Datum: 27.07.2017.

## PRILOG I

### Dio 1. DEFINICIJE

Pojedini pojmovi u smislu ovog Uputstva imaju sljedeće značenje:

- a) **'Jaja'** znači jaja u ljusci – osim onih koja su razbijena, inkubirana ili termički obrađena – koje daju kokoške sorte *Gallus gallus* i koja se direktno upotrebljavaju za ishranu ljudi, odnosno za pripremanje proizvoda od jaja;
- b) **'Centar za pakovanje'** znači centar za pakovanje u značenju utvrđenom Uredbom br. (EZ) 853/2004 (preuzeta odredbama Pravilnik o higijeni hrane životinjskog porijekla („Službeni glasnik BiH“, broj 103/12, 28/14 i 87/15) ovlašten u skladu sa članom 5 (2) Uredbe i gdje se jaja kategorišu prema kvalitetu i veličini

### Dio 2. OSNOVNI PRAVNI PROPISI

- a) **Pravilnik o službenim kontrolama koje se provode radi verifikacije postupanja u skladu s odredbama propisa o hrani i hrani za životinje te propisa o zdravlju i dobrobiti životinja („Službeni glasnik BiH“, broj 4/13) - Uredba br. (EZ) 882/2004 o službenim kontrolama koje se provode radi provjeravanja poštivanja propisa o hrani i hrani za životinje, te propisa o zdravlju i dobrobiti životinja.**
- b) **Pravilnik o higijeni hrane („Službeni glasnik BiH“, broj 4/13) - Uredba Evropskog parlamenta i Vijeća br. (EZ) 852/2004 od 29. aprila, 2004. godine o higijeni hrane;**
- c) **Pravilnik o higijeni hrane životinjskog porijekla („Službeni glasnik BiH“, broj 103/12, 28/14 i 87/15) - Uredba Evropskog parlamenta i Vijeća br. (EZ) 853/2004 od 29. aprila, 2004. godine kojom se definišu posebni propisi iz oblasti higijene hrane životinjskog porijekla;**
- d) **Pravilnik o standardima za stavljanje jaja na tržište („Službeni glasnik BiH broj 25/10 i 64/14) - Uredba (Evropske) komisije br. (EZ) 589/2008 od 23. juna, 2008. godine o utvrđivanju detaljnih pravila za provedbu Uredbe Vijeća br. (EZ) 1234/2007 u pogledu tržišnih standarda za jaja.**
- e) **Pravilnik o mikrobiološkim kriterijima za hranu („Službeni glasnik BiH“, broj 11/13) - Uredba (Evropske) komisije br. (EZ) 2073/2005 od 15. novembra, 2005. godine o mikrobiološkim kriterijima za prehrambene proizvode;**
- f) **Pravilnik o uslovima koje moraju da zadovolje farme i uslovima za zaštitu životinja na farmama („Službeni glasnik BiH“ broj 46/10, 12/13, 74/16) – Direktiva Vijeća 1999/74/EC od 19 jula 1999. koja propisuje minimalne uslove za zaštitu koka nesilica**
- g) **Pravilnik za kontrolu salmonela i drugih određenih uzročnika zoonoza koji se prenose hranom („Službeni glasnik BiH“ broj 46/10) - Uredba (EC) broj 2160/2003 Evropskog parlamenta i Vijeća od 17. novembra 2003. o kontroli salmonela i drugih uzročnika zoonoza koji se prenose hranom**
- h) **Odluka o nusproizvodima životinjskog porijekla i njihovim proizvodima koji nisu namijenjeni ishrani ljudi („Službeni glasnik BiH“, broj 19/11) - Uredba Evropskog parlamenta i Vijeća br. (EZ) 1069/2009 od 21. oktobra, 2009. godine o utvrđivanju zdravstvenih pravila za nusproizvode životinjskog porijekla i od njih dobivene proizvode koji nisu namijenjeni za ljudsku upotrebu i stavlja izvan snage Uredba br. (EZ) 1774/2002 (Uredba o nusproizvodima životinjskog porijekla).**

**Prilog II**

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

|   |   |
|---|---|
| <b>OPŠTE INFORMACIJE</b>                                  |   |
| Naziv preduzeća. . . . .                                  |   |
| Adresa preduzeća.....                                     |   |
| Općina . . . . .  | Telefon . . . . .                             |
| Datum kontrole . . . . .                                  |   |
| <b>PODACI O PREDUZEĆU</b>                                 |   |
| 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 .....                                      |   |

| <b>OBIM PROIZVODNJE (broj jaja, količina u kg i sl.)</b> |                                       |
|--|---------------------------------------|
| <b>Maksimalni kapacitet</b>                              | <b>U trenutku kontrole (trenutni)</b> |
| na sat .....   | na sat.....                           |
| na sedmicu .....   | na sedmicu.. ..                       |
| na godinu . . . . .                                      | na godinu.....                        |

| <b>PITANJE</b>  | <b>O</b> | <b>N</b> | <b>NP</b> | <b>NAPOMENA</b> |
|---|----------|----------|-----------|-----------------|
| <b>OBJEKAT OPĆENITO - Vanjski izgled objekta</b>  |          |          |           |                 |
| 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   |          |          |           |                 |
| <b>OBJEKAT OPĆENITO - Unutrašnjost objekta - infrastruktura</b>   |          |          |           |                 |
| 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 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!)   |          |          |           |                 |

|   |  |  |  |
|---|--|--|--|
| <b>Odvod otpadnih voda</b>  |  |  |  |
| 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 |  |  |  |
| <b>Podovi (prostorije gdje se hrana priprema, preraduje, obrađuje)</b>  |  |  |  |
| 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  |  |  |  |
| <b>Zidovi (prostorije gdje se hrana priprema, preraduje, obrađuje)</b>  |  |  |  |
| 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                 |  |  |  |
| <b>Plafoni, unutarnja površina krova, plafonske konstrukcije/instalacije (prostorije gdje se hrana priprema, preraduje, obrađuje)</b>                             |  |  |  |
| 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   |  |  |  |
| <b>Prozori i drugi otvori (prostorije gdje se hrana priprema, preraduje, obrađuje)</b>  |  |  |  |
| 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  |  |  |  |
| <b>Vrata (prostorije gdje se hrana priprema, preraduje, obrađuje)</b>   |  |  |  |
| 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 štetočina  |  |  |  |
| <b>Osvjetljenje</b>   |  |  |  |
| Prostori imaju odgovarajuće prirodnu i/ili umjetno osvjetljenje   |  |  |  |
| Rasvjetna tijela su odgovarajuće zaštićena  |  |  |  |
| Rasvjetna tijela se održavaju u čistom stanju   |  |  |  |
| <b>Ventilacija</b>  |  |  |  |
| 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   |  |  |  |
| <b>Oprema za pranje ruku</b>  |  |  |  |
| 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   |  |  |  |
| <b>Prostori za pranje hrane</b>   |  |  |  |
| 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.  |  |  |  |
| <b>Ostale strukture</b>   |  |  |  |
| Ostale strukture su čiste, održavane i u dobrom stanju  |  |  |  |

|  |  |  |  |
|--|--|--|--|
| <b>Površine opreme koje dolaze u dodir s hranom</b>  |  |  |  |
| 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  |  |  |  |
| <b>OBJEKAT OPĆENITO - Odredbe za hranu</b>   |  |  |  |
| 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                                   |  |  |  |
| <b>Umotavanje i pakiranje proizvoda</b>  |  |  |  |
| 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   |  |  |  |
| <b>Termička obrada</b>   |  |  |  |
| 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   |  |  |  |

| <b>Prijevoz, utovar i istovar</b>  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|
| 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  |  |  |  |  |
| <b>Snabdjevanje vodom</b>  |  |  |  |  |
| Osigurano je odgovarajuće snabdjevanje vodom za piće   |  |  |  |  |
| Snabdjevanje 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  |  |  |  |  |
| <b>Sanitarni čvorovi</b>   |  |  |  |  |
| 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   |  |  |  |  |
| <b>Garderobe</b>   |  |  |  |  |
| 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  |  |  |  |  |
| <b>Higijena osoblja</b>  |  |  |  |  |
| 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 |  |  |  |  |



| <b>Otpad - hrane</b>   |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|
| 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 štetočinama i životinjama   |  |  |  |  |
| Sav otpad uklanja se iz objekta tako da ne predstavlja direktni ili indirektni uzrok kontaminacije   |  |  |  |  |
| <b>PAKIRNI CENTRI ZA JAJA I OBJEKTI ZA PRERADU JAJA</b>  |  |  |  |  |
| 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 nepromjenjivoj, odgovarajućoj da osigura optimalne uslove očuvanja njihovih higijenskih karakteristika   |  |  |  |  |
| <b>PAKIRNI CENTRI I OBJEKTI ZA PRERADU JAJA - Proizvodi od jaja</b>  |  |  |  |  |
| <b>Posebni zahtjevi za objekte</b>   |  |  |  |  |
| 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  |  |  |  |  |
| <b>Sirovine za proizvodnju proizvoda od jaja</b>   |  |  |  |  |
| 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  |  |  |  |  |
| <b>Posebni higijenski zahtjevi koji se odnose na proizvodnju proizvoda od jaja</b>   |  |  |  |  |
| 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   |  |  |  |  |

|   |  |  |  |
|---|--|--|--|
| <b>Analiitičke specifikacije</b>  |  |  |  |
| 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   |  |  |  |
| <b>Deklaracija i identifikacijska oznaka</b>  |  |  |  |
| 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 određeno», 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)   |  |  |  |
| <b>Označavanje identifikacijskom oznakom</b>  |  |  |  |
| 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  |  |  |  |
| <b>Oblik identifikacijske oznake</b>  |  |  |  |
| Oznake su čitljive i neizbrisive, a znakovi razumljivi  |  |  |  |
| Oznaka prikazuje naziv zemlje u kojoj se nalazi objekt  |  |  |  |
| Oznaka prikazuje broj odobrenja objekta   |  |  |  |
| <b>Način označavanja</b>  |  |  |  |
| 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, preradi, 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   |  |  |  |
| <b>Posebni uslovi za tehničku opremu i ambalažu koje se koriste u centru za pakovanje jaja</b>  |  |  |  |
| 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)                       |  |  |  |

| <b>Posebni uslovi u pogledu označavanja jaja i ambalaže za jaja</b>   |  |  |  |
|---|--|--|--|
| 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 formulisana 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.