

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 KLAONICA**  
**PERADI, RASJEKAONICA I OBJEKATA ZA PRERADU MESA PERADI**

**I OPĆE ODREDBE**

**Član 1.**  
**(Cilj)**

Cilj ovog Uputstva je da uspostavi jedinstvene principe za službenu veterinarsku kontrolu klaonica peradi, rasjekaonica i objekata za preradu mesa peradi i osigura uniformnu koordinaciju kontrola i sistema vršenja službenih veterinarskih kontrola u skladu sa zakonom propisanim uslovima, te na taj način osigurala zaštita zdravlja potrošača.

**Član 2.**  
**(Područje primjene)**

Ovo Uputstvo se odnosi se na službene veterinare – veterinarske inspektore koji vrše službenu veterinarsku kontrolu klaonica peradi, rasjekaonica i objekata za preradu mesa peradi odobrene za izvozu u Evropsku uniju.

**II POSEBNE ODREDBE**

**Član 3.**  
**(Odgovornost)**

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

**Član 4.**  
**(Organizacija službenih veterinarskih kontrola objekata)**

(1) Službene veterinarske kontrole klaonica peradi, rasjekaonica i objekata za preradu mesa peradi 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 klaonica peradi, rasjekaonica i objekata za preradu mesa peradi vrše se u skladu sa godišnjim planom službenih veterinarskih kontrola, koji na bazi analize rizike donosi nadležni inspekcijski 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.

(3) Svaki objekat podliježe službenoj veterinarskoj kontroli zavisno od:

- a) procjene rizika procesa koji podrazumijevaju postupanje s hranom, te
- b) procjene rizika ozbiljnih narušavanja propisa.

(4) Učestalost službene veterinarske kontrole može se mijenjati u odnosu na nalaze ranijih službenih veterinarskih kontrola i u funkciji uklanjanja nepravilnosti utvrđenih tokom službenih veterinarskih kontrola, odnosno u odnosu na pritužbe potrošača, upozorenja na hitno djelovanje i obavještenja.

## **Član 5.**

### **(Principi provođenja službenih veterinarskih kontrola objekata)**

(1) Službeni veterinari – veterinarski inspektori koji vrši službenu veterinarsku kontrolu klaonica peradi, rasjekaonica i objekata za preradu mesa peradi obavezan je provjeriti sve procese i postupke u proizvodnom ciklusu, uključujući:

- a) dobrobit životinja (gdje je primjenljivo);
- b) ulaznu sirovinu (uključujući provjeru provođenja zahtjeva po pitanju kontrole salmonele u primarnoj proizvodnji);
- c) proces proizvodnje i funkcioniranje sistema samokontrole [engl. HACCP] objekta;
- d) parametre kvaliteta i sigurnosti proizvedenih proizvoda;
- e) označavanje;
- f) čuvanje i prijevoz proizvoda;
- g) slijedivost i procedura za opoziv.

(2) Službena veterinarska kontrola objekta uključuje:

- a) vizuelni pregled:
  - 1) zapažanja u vezi sa radnim okruženjem, procesom proizvodnje, prostorijama i proizvodima;
- b) provjeru dokumentacije, odnosno evidencija koje objekat vodi;
- c) fizičku provjeru procesa:
  - 1) mjerenje temperature i drugih parametara kod sirovina, finalnih proizvoda, kao i kod prostorija i opreme;
- d) laboratorijsku analizu:
  - 1) uzimanje uzoraka mesa peradi i proizvoda od mesa peradi vrši se u skladu sa planom službenog uzorkovanja, planom praćenja ostataka rezidua određenih materija kod životinja, životinjskog mesa, mlijeka, jaja, ribe i meda, odnosno kao odgovor na pritužbe potrošača u vezi sa proizvodima koji ne zadovoljavaju uvjete u pogledu sigurnosti, odnosno u slučajevima da se sumnja u odsustvo propisanih parametara sigurnosti i kvaliteta kod određenih proizvoda.

(3) Ček lista iz Priloga III ovog Uputstva služi kao alat službenim veterinarima – veterinarskim inspektorima u obavljanju službene veterinarske kontrole klaonica peradi, rasjekaonica i objekata za preradu mesa peradi i popunjava se kod svih službenih veterinarskih kontrola, u zavisnosti od obima kontrole.

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

(1) Službeni veterinari – veterinarski inspektori koji vrši službenu veterinarsku kontrolu klaonica peradi, rasjekaonica i objekata za preradu mesa peradi 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 klaonica peradi, rasjekaonica i objekata za preradu mesa peradi 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 obavještaju nadležna tijela entiteta koja su izvršila odobravanje objekta u kojem je ustanovljena neusklađenost i Ured za veterinarstvo BiH.

**Član 7.**  
**(Učestalost izvještavanja)**

Učestalost izvještavanja propisana je u Prilogu II ovog Uputstva.

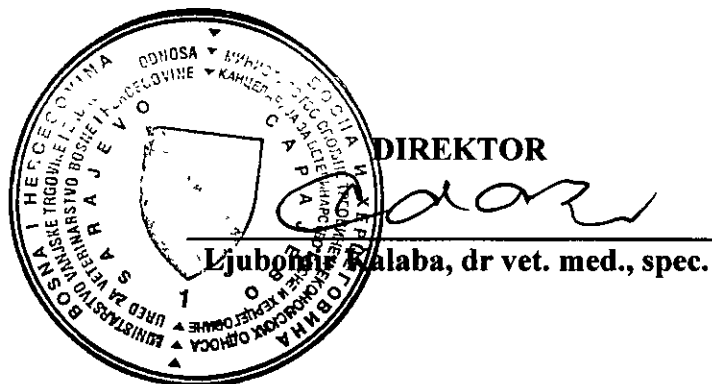
**III ZAVRŠNE ODREDBE**

**Član 8.**  
**(Prilozi)**

Prilzi I, II i III su sastavni dio ovog Uputstva.

**Član 9.**  
**(Stupanje na snagu i objavljivanje)**

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



Broj: 03-4-27-47-100-6/17  
Datum: 27.07.2017.

## PRILOG I.

### OSNOVNI PRAVNI PROPISI

1. **Pravilnik o tržišnim standardima za meso živine („Službeni glasnik BiH“, broj 74/14) - Uredba (Evropske) Komisije br. (EZ) 543/2008 od 16. juna, 2008. godine kojom se propisuju detaljna pravila za primjenu Uredbe Vijeća br. (EZ) 1234/2007 u pogledu tržišnih standarda za meso peradi;**
2. **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;**
3. **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;**
4. **Pravilnik o organizaciji službenih kontrola proizvoda životinjskog porijekla namijenjenih ishrani ljudi („Službeni glasnik BiH“, broj 103/12) - Uredba Evropskog parlamenta i Vijeća br. (EZ) 854/2004 od 29. aprila, 2004. godine o utvrđivanju posebnih pravila za organizaciju službene kontrole proizvoda životinjskog porijekla namijenjenih za ljudsku upotrebu;**
5. **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;**
6. **Pravilnik o provedenim mjerama za određene proizvode na koje se primjenjuju propisi o hrani („Službeni glasnik BiH“, broj 3/16) - Uredba (Evropske) komisije br. (EZ) 2074/2005 od 5. decembra, 2005. godine o utvrđivanju provedbenih mjera za određene proizvode na osnovu Uredbe Evropskog parlamenta i Vijeća br. (EZ) 853/2004, Uredbe Evropskog parlamenta i Vijeća br. (EK) 882/2004, odstupanju od Uredbe Evropskog parlamenta i Vijeća br. (EZ) 852/2004 i o izmjeni Uredbe br. (EZ) 853/2004 i Uredbe br. (EZ) 854/2004;**
7. **Pravilnik o zaštiti životinja pri klanju ili usmrćivanju („Službeni glasnik BiH“ broj 46/10) – Direktiva Vijeća 93/119/EC od 22. decembra 1993. o zaštiti životinja tokom klanja ili usmrćivanja (ova Direktiva zamjenjena Uredbom Vijeća br. (EZ) 1099/2009 od 24. septembra, 2009. godine o zaštiti životinja u trenutku usmrćivanja);**
8. **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);**
9. **Pravilnik za kontrolu salmonela i drugih određenih uzročnika zoonoza koji se prenose hranom („Službeni glasnik BiH“ broj 46/10) - Regulation (EC) No 2160/2003 of the European Parliament and of the Council of 17 November 2003 on the control of salmonella and other specified food-borne zoonotic agents.**
10. **Odluka o praćenju rezidua određenih materija u živim životinjama i proizvodima životinjskog porijekla („Službeni glasnik broj 1/04; 40/09 i 44/11) i Uputstvo koje je sastavni dio godišnje Odluke o usvajanju plana - Council Directive 96/23/EC of 29 April 1996 on measures to monitor certain substances and residues thereof in live animals and animal products Commission Decision 97/747/EC of 27 October 1997 fixing the levels and frequencies of sampling provided for Council Directive 96/23/EC**

*Pored navedenih propisa potrebno je provjeriti usklađenost sa propisima koji se odnose na upotrebu vode, aditiva i materijala u kontaktu sa hranom.*

**PRILOG II.****Učestalost izvještavanja**

Br.	Izvještaj	Učestalost			Napomene
		Mjesečno	Kvartalno	Godišnje	
1.	Rezultati praćenja rezidua veterinarskih lijekova i kontaminanata	+			Razmjena informacija u skladu sa Odluka o praćenju rezidua određenih materija u živim životinjama i proizvodima životinjskog porijekla ("Službeni glasnik broj 1/04; 40/09 i 44/11) i Uputstvom koje je sastavni dio godišnje Odluke o usvajanju plana
2.	Rezultati kontrole materijala koji dolaze u dodir s hranom			+	Nadležni inspekcijski organ dostavlja izvještaj nadležnom organu koje je izdalo odobrenje objektu.
3.	Rezultati kontrole postupanja sa nusproizvodima životinjskog porijekla u objektima za proizvodnju hrane			+	Nadležni inspekcijski organ dostavlja izvještaj nadležnim organima koja su izdala odobrenje objektu (u zavisnosti od područja trgovine).
4.	Izvještaj o administrativnim i rješenjima o zakonskim sankcijama	+			Nadležni inspekcijski organ dostavlja izvještaj nadležnim organima koja su izdala odobrenje objektu (u zavisnosti od područja trgovine).

**PRILOG III**

**KONTROLNA (ČEK) LISTA ZA SLUŽBENU KONTROLU KLAONICA PERADI, RASJEKAONICA I PRERADE MESA PERADI**

<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>OPIS POSLOVA</b>	
Meso peradi i lagomorfa	
<input type="checkbox"/> Klanje	<input type="checkbox"/> Peradi <input type="checkbox"/> Lagomorfa
<input type="checkbox"/> Rasjekavaonica	<input type="checkbox"/> Perad <input type="checkbox"/> Lagomorfi
Meso divljači iz uzgoja	
<input type="checkbox"/> Klaonica	<input type="checkbox"/> Rasjekavaonica
Meso divljači	
<input type="checkbox"/> Objekat za preradu divljači	<input type="checkbox"/> Rasjekavaonica
Mesni proizvodi	
<input type="checkbox"/> Pogon za preradu	
Mljeveno meso, mesni pripravci i strojno otkošteno meso	
<input type="checkbox"/> Objekat za izradu mljevenog mesa	<input type="checkbox"/> Objekat za izradu mesnih pripravaka <input type="checkbox"/> Objekat za strojno otkošteno meso
Objekti za opće aktivnosti	
Hladno skladištenje (neovisan, zaseban)	
Meso domaćih kopitara / papkara	<input type="checkbox"/> Meso peradi i lagomorfa
Proizvodi ribarstva	<input type="checkbox"/> Ostali proizvodi
Objekat za prepakiravanje (neovisan, zaseban)	
Veleprodajni objekti	
Dodatne aktivnosti na istom mjestu:	


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

PITANJE	O	N	NP	NAPOMENA
<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 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!)				
<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, prerađuje, 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, prerađuje, 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, prerađuje, 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, prerađuje, 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, prerađuje, 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 štetoina				
<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				
Filtiri 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 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 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, granulata 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>Snadbjevanje vodom</b>				
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 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>KLAONICE OPĆENITO - Zahtjevi za kretanje životinja i njihovo smještanje u depo</b>				
<b>Opći zahtjevi</b>				
Na mjestu istovara je osigurana potrebna oprema i uređaji za istovar životinja.				
Životinje su nakon dolaska u klaonicu istovarene što je moguće prije.				

Ako životinje ne mogu biti istovarene odmah po dolasku u klaonicu, osigurana im je zaštita od nepovoljnih vremenskih uslova kao i odgovarajuća ventilacija				
Životinje koje se mogu međusobno ozlijediti su, zavisno o vrsti, spolu, starosti ili porijeklu, smještene odvojeno jedne od drugih				
Životinje su zaštićene od nepovoljnih vremenskih uslova.				
Ako su izložene visokim temperaturama za vlažna vremena, životinje je moguće rashladiti na odgovarajući način				
<b>Uslovi za životinje koje nisu dopremljene u kontejnerima (gajbama, kavezima)</b>				
Tokom istovara životinje su pošteđene uznemirenosti, straha, patnji i bolova te je osigurano da ne padnu				
Tokom istovara životinje su, po potrebi, vođene pojedinačno.				
Tokom istovara životinje nisu vučene za glavu, rogove, uši, noge, rep ili runo niti na bilo koji drugi način koji im može prouzročiti nepotrebnu bol, patnju ili ozljedu.				
Ne vrši se pritisak na oči životinja.				
Životinje se ne udaraju na bilo koji način pa ni rukama ili nogama.				
Životinje se ne dovode do mjesta za klanje ukoliko neće biti odmah zaklane.				
Stočni depo ima umjetno osvjetljenje dovoljno jako da je moguće obaviti pregled životinja u svako doba,				
Stočni depo ima prema potrebi i dodatno osvjetljenje,				
<b>Uslovi za životinje dopremljene u kontejnerima (gajbama, kavezima)</b>				
Kontejnerima za prijevoz životinja se rukuje pažljivo, ne bacaju se, ispuštaju ili prevrću. Tamo gdje je to moguće, kontejneri se vodoravno i mehanički utovaraju na vozila i istovaruju s njih.				
Životinje dopremljene u kontejnerima s rupičastim ili fleksibilnim dnom su istovarene s posebnom pažnjom kako bi se izbjeglo njihovo ozljeđivanje.				
Kada je to moguće, životinje se iz kontejnera istovaruju pojedinačno.				
Životinje dopremljene u kontejnerima se kolju što je moguće prije, u suprotnom se hrane i napajaju.				
<b>KLAONICE OPĆENITO - Omamljivanje životinja</b>				
<b>Opći uvjeti omamljivanja</b>				
Za omamljivanje se koristi jedan od sljedećih dopuštenih načina: električna struja ili izlaganje ugljičnom dioksidu				
Životinje se iskrvaruju odmah nakon omamljivanja				
<b>Posebni zahtjevi za omamljivanje upotrebom električne struje</b>				
Elektrode su postavljene tako da obuhvaćaju glavu životinje i omogućuju da struja prolazi kroz mozak				
Prije početka omamljivanja je osiguran dobar kontakt elektroda (vlaženjem kože)				
Oprema za omamljivanje električnom strujom ima uređaj za mjerenje otpora, te uređaj koji onemogućava rad aparata ako njime nije moguće postići potrebnu jačinu struje				
Oprema za omamljivanje ima ugrađen vizualni ili audio uređaj koji pokazuje dužinu trajanja primjene struje na životinju				
Oprema za omamljivanje je spojena na uređaj koji pokazuje napon i jačinu struje, a koji je postavljen tako da ga osoba koja obavlja omamljivanje jasno vidi				
Dubina kupke je takva da osigurava potpuni kontakt tekućine i glave ptice				
Osiguran je napon struje koji je potreban za stvaranje struje dovoljne jačine u vodenoj kupki kako bi se omamila svaka ptica,				
Jačina struje za omamljivanje peradi u vodenoj kupki pri frekvenciji do 50 Hz i održavane su kroz najmanje 4 sekunde (ćurke 1,5A; guske, patke 1,3A; kokoši nesilice 1,2A, brojleri 1,1A)				
Iskrvarenje životinje je započelo unutar 15 sekundi od omamljivanja (upotrebom električne struje)				
Jačina struje za omamljivanje peradi u vodenoj kupki pri frekvenciji većoj do 50 Hz (ćurke 2,5A, brojleri 1,0A)				
Jačina struje za omamljivanje peradi u vodenoj kupki pri frekvenciji od 200 do 400 Hz (ćurke 4,5A, brojleri 1,5A)				
Jačina struje za omamljivanje peradi u vodenoj kupki pri frekvenciji od 400 do 1500 Hz (ćurke 4,A; brojleri 2,0A)				
Iskrvarenje životinje je započelo unutar 10 sekundi od omamljivanja sa frekvencijom većom od 200 Hz				

Osiguran je dobar kontakt elektroda i nogu ptica,				
Dubina kupke je takva da je glava i najmanje ptice u potpunosti uronjena u vodu.				
Voda se ne prelijeva preko ruba kupke				
Elektroda se proteže cijelom dužinom kupke.				
Osiguran je rezervni uređaj za omamljivanje peradi.				
<b>Posebni zahtjevi za omamljivanje: izlaganje ugljičnom dioksidu</b>				
Koncentracija ugljičnog dioksida za omamljivanje iznosi 70%.				
Komora u kojoj se perad izlaže plinu i oprema za provoz peradi kroz nju je tako izvedena i održavana da je u potpunosti onemogućeno ozljeđivanje ptica.				
Komora je opremljena uređajima za mjerenje koncentracije plina u trenutku djelovanja na ptice.				
Komora je opremljena svjetlosnim i zvučnim znakom upozorenja ukoliko koncentracija ugljičnog dioksida padne ispod zahtijevanog nivoa.				
Ptice su dopremljene u komoru za omamljivanje unutar 30 sekundi od ulaska u prostor za omamljivanje				
<b>KLAONICE OPĆENITO – Iskrvaranje</b>				
Iskrvaranje je brzo, obilno i potpuno.				
Iskrvaranje je izazvano prerezivanjem barem jedne vratne arterije ili pripadajućih krvnih žila koje opskrbljuju krvlju glavne vratne arterije.				
Nakon prerezivanja krvnih žila se ne obavljaju nikakvi dodatni postupci ili električni podražaji na životinjama prije nego krvarenje prestane.				
Tamo gdje se perad iskrvaruje primjenom automatskog uređaja za rezanje vrata, rezervni ručni uređaj je na raspolaganju				
<b>KLAONICE OPĆENITO – Opšti uslovi koje moraju ispunjavati klaonice</b>				
Konstrukcija klaonica, prostorija i opreme je tako izvedena i korištena da su životinje pošteđene bilo kakvih uznemiravanja, boli, patnje ili ozljeda koje je moguće izbjeći.				
Pribor i oprema koji se koriste za sputavanje, omamljivanje i usmrćivanje životinja su konstruirani, izrađeni, održavani i korišteni na način koji omogućava brzo i efikasno sputavanje, omamljivanje i usmrćivanje životinja				
Pribor i oprema za sputavanje, omamljivanje i usmrćivanje životinja je u dobrom radnom stanju.				
Pribor i oprema za sputavanje, omamljivanje i usmrćivanje životinja je redovno održavana i provjeravana				
Na mjestu klanja iz nužde nalazi se odgovarajuća rezervna oprema i pribor koja je pravilno održavana i redovno provjeravana.				
Osobe koje se brinu o životinjama tokom njihovog kretanja, smještaja u depou, sputavanja, omamljivanja i klanja posjeduju potrebno profesionalno znanje, umijeće i sposobnost za obavljanje navedenih poslova.				
<b>KLAONICE OPĆENITO - Sputavanje životinja prije omamljivanja; klanja ili usmrćivanja</b>				
Životinje su sputane na način koji im ne izaziva bol, patnju, uznemirenost ili ozljede				
U slučaju vjerskog klanja, životinje su sputane korištenjem mehaničke opreme na način koji im ne izaziva bol, patnju, uznemirenost ili ozljede.				
Pri vješanju peradi prije omamljivanja i klanja provedene su odgovarajuće mjere tako da su životinje u trenutku omamljivanja bile dovoljno opuštena da se ono može obaviti efikasno i bez odlaganja.				
Oprema za električno omamljivanje se ne koristi za sputavanje, imobilizaciju ili tjeranje životinja.				
<b>KLAONICE – Posebni zahtjevi</b>				
<b>Prijevoz živih životinja u klaonicu</b>				
Tokom sakupljanja i prijevoza sa životinjama se postupa pažljivo, bez nepotrebnog uznemiravanja				
Kavezi za dopremu životinja u klaonicu i moduli, gdje se koriste, načinjeni su od nehrđajućeg materijala, lako se peru i dezinficiraju				
Odmah nakon pražnjenja, ili po potrebi, prije ponovne upotrebe, sva oprema korištena za sakupljanje i isporuku živih životinja se čisti, pere i dezinficira				
<b>Uvjeti koje moraju ispunjavati klaonice</b>				
Postoji prostorija ili natkriveni prostor za prihvatanje životinja i za njihov pregled				

prije klanja				
Postoji dovoljan broj prostorija, prikladnih za poslove koji se u njima obavljaju				
Postoji posebna prostorija za evisceraciju i daljnju obradu, uključujući dodavanje začina cijelim trupovima peradi				
Postoji odobrenje nadležnog organa za vremensku odvojenost omamljivanja i iskrvarenja				
Postoji odobrenje nadležnog organa za vremensku odvojenost uklanjanje perja ili kože, te šurenje				
Postoji odobrenje nadležnog organa za vremensku odvojenost otprema mesa				
Osigurana je oprema koja sprečava dodir mesa s podovima, zidovima, konstrukcijama i instalacijama				
Linije klanja izvedene su tako da omogućavaju neprekidan tok procesa klanja i sprečavaju unakrsnu kontaminaciju između različitih dijelova linije klanja				
Ako u istom prostoru postoji više od jedne linije klanja, postoji odgovarajuća odvojenost linija da bi se spriječila unakrsna kontaminacija				
Osigurana je oprema za dezinfekciju pribora opskrbljena vrućom vodom od najmanje 82°C (ili alternativni sistem s istim učinkom)				
Osiguran je dovoljan broj i odgovarajući raspored opreme za dezinfekciju pribora				
Oprema za pranje ruku osoblja koje rukuje nepakiranim mesom ima slavine izvedene tako da se onemogući širenje kontaminacije				
Postoji prostor i oprema koji se mogu zaključati, za hladno skladištenje zadržanog mesa				
Postoji odvojeni prostor i oprema koji se mogu zaključati za skladištenje mesa proglašenog neprikladnim za ljudsku upotrebu				
Postoji odgovarajući odvojeni prostor s odgovarajućom opremom za čišćenje, pranje i dezinfekciju prijevozne opreme i/ili prijevoznih sredstava				
Postoji odvojen prostor za prijem i uskladištenje trupova uzgojenih nojeva zaklanih na imanju i sitne divljači				
Životinje dopremljene u prostor za klanje kolju se bez nepotrebnog odgađanja				
Omamljivanje, iskrvarenje, skidanje kože ili perušanje, evisceracija i drugi oblici obrade provode se bez nepotrebnog odgađanja, na način koji sprječava kontaminaciju mesa				
Provode se mjere u cilju sprečavanja izlivanja sadržaja probavnog trakta za vrijeme evisceracije				
Dijelovi neprikladni za prehranu ljudi uklanjaju se što je prije moguće iz čistog dijela objekta				
Zadržano meso ili meso proglašeno neprikladnim za prehranu ljudi i nejestivi nus-proizvodi ne dolaze u dodir s mesom koje je proglašeno prikladnim za prehranu ljudi				
Unutrašnji organi ili njihovi dijelovi, koji ostanu u trupovima, osim bubrega, uklanjaju se u potpunosti, osim ako nadležni organ ne odobri drugačije				
Nakon pregleda i evisceracije, trupovi zaklanih životinja se što je prije moguće očiste i ohlade na 4 °C, osim ako se meso rasijeca dok je toplo				
Provode se sve mjere za sprečavanje kontaminacije trupova, vodeći računa o parametrima, kao što su težina trupova, temperatura vode, količina i smjer protoka vode te vrijeme hlađenja				
Oprema se potpuno isprazni, očisti i dezinficira kad god je to potrebno, najmanje jednom dnevno				
Bolesne ili na bolest sumnjive životinje koje se kolju u okviru programa iskorjenjivanja ili suzbijanja bolesti ne kolju se u objektu, osim ukoliko to dozvoli nadležni organ				
<b>Prostori za rasijecanje</b>				
Prostorije za rasijecanje izvedene su tako da se spriječi kontaminacija mesa, posebno na način koji omogućava kontinuirano odvijanje poslova prema naprijed, ili osiguravanjem razdvojenosti različitih proizvodnih linija i serija				
Postoje prostorije za odvojeno skladištenje pakiranog i nepakiranog mesa, osim ako se skladište u različito vrijeme ili na način da materijal za pakiranje i način skladištenja ne mogu biti izvor kontaminacije mesa				
Prostorije imaju opremu koja osigurava održavanje temperature od 4°C za meso peradi, 3°C za jestive nusproizvode, s tim da temperatura okoline ne prelazi 12°C				
Oprema za pranje ruku za osoblje koje rukuje nepakiranim mesom ima				

slavine izvedene tako da sprečavaju širenje kontaminacije				
Oprema za dezinfekciju pribora opskrbljena je vrućom vodom, od najmanje 82°C (ili alternativnim sistemom koji ima isti učinak)				
Ako se provodi evisceracija gusaka i pataka uzgojenih za „foie gras“ koje su omamljene, iskrvarene i oprerušane na farmi za tov, ili odgođena evisceracija peradi, postoje posebne prostorije za tu namjenu				
<b>Higijena tokom i nakon rasijecanja i otkoštavanja</b>				
Obrada mesa obavlja se na način da se spriječi ili svede na najmanju moguću mjeru kontaminacija				
Meso namijenjeno rasijecanju doprema se u radne prostorije postupno, prema potrebi				
Za vrijeme rasijecanja, otkoštavanja, rezanja na odreske, rezanja na komadiće ili bilo koje druge faze obrade, pakiranja i ambalažiranja, meso se održava na temperaturi najviše do +4°C, uz temperaturu okoline od 12 °C, ili drugi alternativni način kojim se postiže isti efekat				
Ukoliko je odobreno rasijecanje mesa različitih životinjskih vrsta, poduzimaju se mjere predostrožnosti kako bi se spriječila unakrsna kontaminacija, a gdje je potrebno, vremenska ili prostorna odvojenost poslova na mesu različitih vrsta životinja				
Nepakirano meso skladišti se i prevozi odvojeno od pakiranog mesa, osim ako se skladišti i prevozi u različito vrijeme ili na način da materijal za pakiranje i način njegova skladištenja ili prijevoza ne može biti izvor kontaminacije mesa				
Rasijecanje mesa koje nema propisanu temperaturu obavlja se u prostoriji za rasijecanje koja je na istoj lokaciji gdje i klaonica				
Meso se unosi u prostoriju za rasijecanje direktno iz prostorija za klanje ili nakon određenog perioda čekanja u hladnjači ili rashladnoj prostoriji				
Odmah po rasijecanju, meso se hladi (perad, lagomorfi, nojevi)				
<b>OBJEKTI ZA PRERADU MESA - Proizvodni objekti</b>				
<b>Zahtjevi za proizvodne objekte</b>				
Objekt je izveden tako da se izbjegne kontaminacija mesa i proizvoda posebno na takav način koji osigurava kontinuirano odvijanje poslova ili osiguravanjem razdvojenost između različitih proizvodnih serija				
Postoje prostorije za odvojeno skladištenje pakiranog i nepakiranog mesa i proizvoda, osim ako se skladište u različito vrijeme, na način da materijal za pakiranje i način njegova skladištenja ne predstavljaju izvor kontaminacije za meso ili proizvode				
Prostorije imaju opremu koja osigurava održavanje temperature od 4°C za meso peradi, 3°C za jestive nusproizvode i 7°C za ostalo meso, s tim da temperatura okoline ne prelazi 12°C				
Oprema za pranje ruku osoblja koje rukuje nepakiranim mesom i proizvodima ima slavine izvedene tako da sprečavaju širenje kontaminacije				
Oprema za dezinfekciju pribora opskrbljena je vrućom vodom, temperature ne manje od 82°C (ili alternativni sistem s jednakim učinkom)				
<b>Uslovi koje moraju ispunjavati sirovine</b>				
Sirovine za mljeveno meso udovoljavaju zahtjevima za svježe meso				
Sirovine za mljeveno meso potječu od kosturnog mišićja, uključujući i prijanjajuća masna tkiva				
Sirovine za mljeveno meso ne potječu od otpadaka rasijecanja i rezanja mesa, MOM-a, mesa koje sadrži dijelove kosti ili kože, mesa sa glave, nemišićnih dijelova linea-albae, područja karpusa i tarzusa, komadića kostiju i mišića ošita				
Sirovine za pripremanje mesnih pripravaka udovoljavaju zahtjevima za svježe meso				
Sirovina za pripremanje mesnih pripravaka dobivena je od mljevenog ili usitnjenog svježeg mesa, osim ostataka rasijecanja i ostataka obrezivanja (za mesne pripravke koji nisu namijenjeni upotrebi bez termičke obrade)				
Sirovina za pripremanje mesnih pripravaka dobivena je od MOM-a u skladu s mikrobiološkim kriterijima za mljeveno meso (za mesne pripravke koji nisu namijenjeni upotrebi bez termičke obrade)				
Sirovine za proizvodnju MOM-a udovoljavaju zahtjevima za svježe meso				
Materijal za proizvodnju MOM-a ne smije potjecati kod peradi od noge, kože vrata i glave, a za ostale životinjske vrste od kosti glave, stopala, repova, femura, tibie, fibule, humerusa, radiusa i ulne				

<b>Higijena tokom i nakon proizvodnje, označavanje</b>				
Obrada sirovine organizirana je na način da se kontaminacija spriječi ili svede na najmanju moguću mjeru				
SPH je osigurao održavanje temperature ne veće od 4 °C za meso peradi, 3 °C za jestive nusproizvode i 7 °C ostalo meso				
SPH je osigurao dopremu sirovine u prostoriju za pripremanje postupno, prema potrebi				
Mljeveno meso, mesni pripravci i MOM ne zamrzavaju se ponovno nakon odležavanja				
Pakovanja za krajnjeg potrošača koja sadrže mljeveno meso peradi ili kopitara ili mesne pripravke koji sadrže MOM, nose oznaku da se moraju termički obraditi prije konzumacije				
<b>Proizvodnja mljevenog mesa i mesnih pripravaka</b>				
Ukoliko nadležni organ dopusti iskoštavanje neposredno prije mljevenja, zamrznuto meso koje se koristi za izradu mljevenog mesa ili mesnih pripravaka, iskoštava se prije zamrzavanja				
Rashlađeno meso kao sirovina za mljeveno meso upotrebljava se u roku od najviše 3 dana od klanja peradi				
Rashlađeno meso kao sirovina za mljeveno meso upotrebljava se u roku od najviše 6 dana nakon klanja kod ostalih životinja				
Rashlađeno meso kao sirovina za mljeveno meso upotrebljava se u roku od najviše 15 dana nakon klanja ako se se radi otkoštеноj, vakuumom pakiranoj govedina i teletina				
Odmah nakon proizvodnje mljeveno meso i mesni pripravci se pakiraju ili ambalažiraju				
Odmah nakon proizvodnje mljeveno meso i mesni pripravci se hlade na unutarnju temperaturu ne veću od 2°C za mljeveno meso i 4°C za mesne pripravke, ili zamrzavaju na unutarnju temperaturu, ne veću od -18°C				
Tokom skladištenja i transporta temperatura u unutrašnjosti se održava na ne većoj od 2°C za mljeveno meso i 4°C za mesne pripravke, ili kod zamrzavanja ne većoj od -18°C				
<b>Proizvodnja MOMa korištenjem tehnologije koja ne uništava strukturu kostiju</b>				
Sirovina za otkoštavanje nije starija od 5 dana, a u slučaju da je klaonica na istoj lokaciji, od 7 dana				
Trupovi peradi nisu stariji od 3 dana				
Mehaničko otkoštavanje obavlja se odmah nakon odvajanja kostiju				
MOM koji se ne upotrebljava odmah po dobivanju pakira se ili ambalažira				
MOM koji se ne upotrebljava odmah po dobivanju hladi se na temperaturu, ne veću od 2 °C ili zamrzava na unutarnju temperaturu ne veću od -18 °C				
Temperatura (gore spomenuta) održava se tokom skladištenja i transporta				
MOM (koji ne treba termički obraditi prije konzumacije) koristi se za mesne pripravke, i u mesnim proizvodima, samo ako proizvođač provodi analize koje pokazuju da MOM udovoljava mikrobiološkim kriterijima za mljeveno meso				
MOM koji ne udovoljava mikrobiološkim kriterijima, koristi se samo za proizvodnju termički obrađenih mesnih proizvoda u odobrenim objektima				
<b>Proizvodnja i upotreba MOM korištenjem drugih tehnika</b>				
Sirovina za otkoštavanje nije starija od 5 dana, a u slučaju da je klaonica na istoj lokaciji, od 7 dana (korištenjem drugih tehnika)				
Trupovi peradi nisu stariji od 3 dana (korištenjem drugih tehnika)				
Ako se mehaničko odvajanje ne obavlja odmah nakon iskoštavanja, meso s kostima se skladišti i transportira na temperaturi ne većoj od 2 °C ili, ako je zamrznuto, ne većoj od -18 °C				
Meso s kostima dobiveno od zamrznutih trupova se ne zamrzava ponovno				
Ukoliko se ne koristi u roku od 1 sata po dobivanju, MOM se hladi odmah na temperaturu ne veću od 2 °C				
Ako se, nakon hlađenja, MOM ne preraduje u roku od 24 sata, zamrzava se unutar 12 sati od proizvodnje tako da se postiže unutarnja temperatura ne veća od -18 °C u roku od 6 sati				
Zamrznuto MOM pakira se ili ambalažira prije skladištenja i transporta				
Zamrznuto MOM se ne skladišti duže od 3 mjeseca				
Zamrznuto MOM održava se na temperaturi ne višoj od -18 °C za vrijeme skladištenja i transporta				
MOM se koristi samo za proizvodnju termički obrađenih mesnih proizvoda, u				

odobrenom objektu				
<b>IDENTIFIKACIJSKA OZNAKA - Zahtjevi za proizvode životinjskog porijekla</b>				
Proizvodi životinjskog porijekla 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				

Legenda O – odgovara  
N – neodgovara  
NP – nije primjenljivo  
SPH – subjekt u poslovanju sa hranom  
MOM – mehanički otkoštено meso

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 i Pravilnika o higijeni hrane životinjskog porijekla („Službeni glasnik BiH“, broj 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.