

**UPUTSTVO**  
**O METODOLOGIJI ODREĐIVANJA MINIMALNE FREKVENCE**  
**SLUŽBENIH VETERINARSKIH KONTROLA U OBJEKTIMA ODOBRENIM**  
**ZA IZVOZ**

**I OPĆE ODREDBE**

**Član 1.**  
**(Cilj)**

Cilj ovog Uputstva je da osigura jedinstveni način određivanje minimalne frekvencije službenih veterinarskih kontrola u objektima odobrenim za izvoz u Evropsku uniju, a u svrhu uspostavljanja jedinstvenih principa službene veterinarske kontrole u objektima odobrenih za izvoz u Evropsku uniju (u daljem tekstu: izvozni objekat), kako bi se osiguralo da se potrošači snabdijevaju sigurnim i kvalitetnim proizvodima životinjskog porijekla, u skladu sa zakonom propisanim uslovima.

**Član 2.**  
**(Područje primjene)**

Uputstvo se odnosi se na službene veterinare – veterinarske inspektore koji vrše službenu veterinarsku kontrolu izvoznog objekata bilo koje vrste proizvoda životinjskog porijekla.

**II POSEBNE ODREDBE**

**Član 3.**  
**(Obaveze)**

- (1) Službeni veterinari – veterinarski inspektori koje vrši službene veterinarske kontrole u izvoznim objektima dužni su da na osnovu utvrđenog rizika i koristeći parametre iz Priloga I ovog Uputstva odrede minimalnu frekvenciju službenih kontrola za svaki pojedinačni izvozni objekat koji se nalazi u njihovoj nadležnosti.
- (2) Procjenu rizika, u svrhu određivanja frekvencije službenih kontrola iz stava (1) ovog člana za narednu godinu, službeni veterinari – veterinarski inspektori obavezni su uraditi najkasnije do 15. decembra tekuće godine.
- (3) Službeni veterinari – veterinarski inspektori koji vrše službene veterinarske kontrole odgovorni su za organizaciju, koordinaciju i provođenje službenih veterinarskih kontrola u izvoznim objektima u skladu sa frekvencijom utvrđenom na osnovu procjene rizika iz stava (2) ovog člana, te u skladu sa važećim propisima na snazi.

**Član 4.**

**Član 4.**  
**(Vođenje zapisa)**

Sve aktivnosti koje službeni veterinar – veterinarski inspektori provode u svrhu ispunjavanja odredbi člana 3. ovog Uputstva moraju biti dokumentirane u skladu s relevantnim obrascima iz Priloga I i II ovog Uputstva.

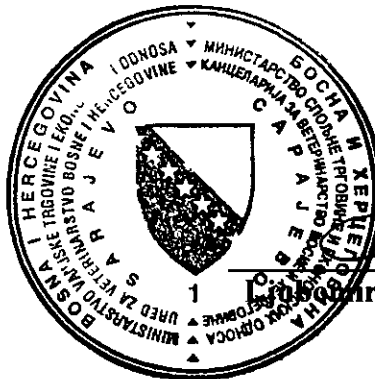
**III ZAVRŠNE ODREDBE**

**Član 5.**  
**(Prilozi)**

Prilozi I i II su sastavni dio ovog Uputstva.

**Član 6.**  
**(Stupanje na snagu i objavljivanje)**

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



**DIREKTOR**

*[Handwritten signature]*  
\_\_\_\_\_  
Džemal Kalaba, dr vet. med., spec.

Broj: 03-4-27-47-100-4/17  
Datum: 26.07.2017.

# PRILOG I

## Obrazac A)

**Odredite minimalnu frekvenciju službenih kontrola na temelju procjene rizika u odobrenim objektima za proizvodnju hrane životinjskog porijekla u svrhu izvoza za \_\_\_\_\_ godinu**

<b>Podaci o objektu</b>	
Naziv subjekta u poslovanju sa hranom u čijem je vlasništvu objekat	
Sjedište	
Adresa objekta <sup>1</sup> :	
Odobreni broj objekta	
Vrste odobrenih djelatnosti u skladu sa propisanom nomenklaturom (navedeni u 4 Pravilnika objavljena u "Službenom glasniku BiH" broj 64/13 i 26/16, )	
<b>Ocjenjivački kriterij</b>	
<b>1</b>	<i>Djelatnost objekta</i>
<b>2</b>	<i>Kapacitet proizvodnje (izuzev izdvojenih hladnjača)</i>
<b>3</b>	<i>Porijeklo sirovine – jaja (samo pakirni centri)</i>
<b>4</b>	<i>Kapacitet skladištenja proizvoda (samo za izdvojene hladnjače):</i>
<b>5</b>	<i>Način obrade proizvoda (izuzev izdvojenih hladnjača i pakirne centre za jaja)</i>
<b>6</b>	<i>Opseg proizvodnje u odnosu na kapacitet postrojenja (izuzev izdvojenih hladnjača)</i>
<b>7</b>	<i>Higijensko tehničko stanje</i>
<b>8</b>	<i>Kooperativnost subjekta u poslovanju sa hranom</i>
<b>9</b>	<i>Stanje internih kontrola u objektu</i>
<b>10</b>	<i>Kvalifikacije uposlenika u objektu</i>
Na temelju procjene objekta, frekvencija službenih kontrola objekta se svrstava	grupa 1: <input type="checkbox"/> grupa 2: <input type="checkbox"/> grupa 3: <input type="checkbox"/> grupa 4: <input type="checkbox"/>
U objekat će pregled biti izveden u skladu sa predviđenom minimalnom frekvencom službene kontrole, kontrolisani (zaokružite)!	Djelomično / U cijelosti
Bilješke ocjenjivača: <sup>2</sup>	
Datum ocjenjivanja:	
Ime i prezime ili faksimil ocjenjivača:	
Potpis ocjenjivača:	

<sup>1</sup> Ispuniti u slučaju, ako se adresa razlikuje od adrese subjekta u poslovanju s hranom .

<sup>2</sup> U ovoj rubrici je potrebno unijeti sve činjenice, koje mogu utjecati na ocjenu objekta i ne ulaze u kriterije za donošenje Odluke od strane službenog veterinarara za smanjenja minimalne učestalosti službenih kontrola, kao što je definirano u Prilogu II.

**Obrazac B)**

**Tabela za određivanje minimalne frekvence službenih veterinarskih kontrola na temelju procjene rizika u odobrenim izvoznim objektima za proizvodnju hrane životinjskog porijekla (koristiti zajedno sa Obrazcem A)**

<b>Ocjena objekta/broj ostvarenih bodova</b>	<b>Grupa</b>	<b>Minimalna godišnja učestalost službenih kontrola<sup>3</sup></b>
do 15 bodova	1	2
od 16 do 20 bodova	2	4
od 21 do 40 bodova	3	6
41 bodova ili više	4	12

<sup>3</sup> Objektu kojem nije zadnje dvije godine izdato rješenje o uklanjanju nedostataka ili izrečena sankcija, izuzev opomene može se izračunati minimalna frekvencija službenih kontrola niža do 50 %. Odluku za smanjenje minimalne frekvencije službenih kontrola od strane službenog veterinarara upisati u rubrici pod naslovom "Bilješke ocjenjivača" u Obrazcu A)

## PRILOG II

### Ocjenjivački kriteriji

za određivanje minimalne učestalost redovnih službenih veterinarskih kontrola u odobrenim objektima za proizvodnju hrane životinjskog porijekla u svrhu izvoza za \_\_\_\_\_ godinu

#### 1. Djelatnost objekta:

Bodovi	Opis
5	Proizvodnja i rasjecanje svježeg mesa papkara, kopitara, peradi, kunića, uzgojene i lovne divljači, proizvodnje mljevenog mesa, mašinski otkoštenog mesa i pripravaka od mesa
3	Proizvodnja mesnih proizvoda
5	Proizvodnja mlijeka i mliječnih proizvoda
4	Proizvodnja ribljih proizvoda
4	Školjke
3	Proizvodnja proizvoda od jaja
3 <sup>4</sup>	Ostalo (žabji bataci, puževi, obrađeni želuci, mjehuri i crijeva)
1	Izdvojene hladnjače
1	Pakirni centri

#### 2. Kapacitet proizvodnje (osim za Izdvojene hladnjače)<sup>5</sup>:

	<b>Proizvodnja svježega mesa - klanje životinja</b>
6	> 100 t
3	10 – 100 t
1	< 10 t
	<b>Rasjecanje mesa papkara, kopitara i ratita</b>
6	> 100 t
3	10 – 100 t
1	< 10 t
	<b>Rasjecanje mesa peradi, kunića</b>
6	> 1000 t
4	100 – 1000 t
2	10 – 100 t
1	< 10 t
	<b>Prerada i rasjecanje mesa uzgojene i lovne divljači</b>
6	> 10 t
3	1 – 10 t
1	< 1 t
	<b>Proizvodnja mljevenog mesa i mesnih pripravaka</b>
6	> 10 t
4	5 – 10 t
2	1 – 5 t
1	< 1 t
	<b>Proizvodnja mesnih proizvoda</b>
6	> 100 t
4	10 – 100 t

<sup>4</sup>U obzir se uzima mjesečna količine proizvedenih proizvoda, ukupni kapacitet proizvodnje objekta je zbir bodova za svaku kategoriju hrane životinjskog porijekla proizvedene u objektu sa istim odobrenim kontrolnim brojem.

<sup>5</sup>Uzima se u obzir prosječna količina uskladištenih proizvoda životinjskog porijekla u pojedinačnom objektu

2	1 – 10 t
1	< 1 t
<b>Proizvodnja mlijeka i mliječnih proizvoda</b>	
6	> 100 t
4	10 – 100 t
2	2 – 10 t
1	< 2 t
<b>Proizvodnja ribolovnih proizvoda</b>	
6	> 100 t
4	10 – 100 t
2	5 – 10 t
1	< 5 t
<b>Školjke</b>	
3	Bez obzira na opseg proizvodnje
<b>Proizvodnja proizvoda od jaja</b>	
2	Bez obzira na opseg proizvodnje
<b>Ostalo (žabljaci, bataci, kraci, puževi, obrađeni želuci, mjehuri i crijeva)</b>	
3	Bez obzira na opseg proizvodnje
<b>Pakirni centri</b>	
3	> 2.500.000 kom
2	500.000 – 2.500.000 kom
1	< 500.000 kom

**3. Porijeklo sirovine – jaja (samo pakirni centri)<sup>6</sup>:**

Bodovi	Porijeklo jaja za kvalifikaciju
3	Jaja za klasifikaciju potječu iz zemalja članica EU ili iz trećih zemalja
2	Jaja za klasifikaciju potječu iz drugih farmi/uzgajališta na području BiH
1	Jaja za klasifikaciju potječu iz vlastite farme/uzgajališta

**4. Kapacitet skladištenja proizvoda (samo za izdvojene hladnjače)<sup>7</sup>:**

Bodovi	Ukupna količina skladištenih proizvoda
3	> 100 t
2	10 – 100 t
1	< 10 t

**5. Način prerade proizvoda (osim za izdvojene hladnjače i pakirne centre za jaja):**

Bodovi	Opis
6	Proizvodni proces ne uključuje termičku obradu proizvoda
3	Proizvodni proces uključuje termičku obradu proizvoda sa potencijalnom mogućnošću naknadne mikrobiološke kontaminacije
1	Proizvodni proces uključuje termičku obradu proizvoda bez mogućnosti naknadne kontaminacije
6	Proizvodni proces je kombiniran ili kombinacija gore navedenih mogućnosti

**6. Obim proizvodnje u poređenju sa kapacitetom objekta (osim za izdvojene hladnjače):**

Bodovi	Opis
6	Proizvodnja se vrši na gornjoj granici kapaciteta objekta
3	Proizvodnja se vrši ispod gornje granice kapaciteta objekta
1	Proizvodnja je znatno manje od stvarnog kapaciteta objekta

<sup>6</sup>Ukupan broj bodova je zbir bodova dobiven bez obzira na izvor jaja za razvrstavanje.

<sup>7</sup>Uzima se u obzir prosječna količina uskladištenih proizvoda životinjskog porijekla u pojedinačnom objektu

**7. Higijensko tehničko stanje:**

<b>Bodovi</b>	<b>Opis</b>
0	Objekat je u vrlo dobrom higijensko tehničkom stanju
2	Objekat je u dobrom higijensko tehničkom stanju
6	Objekat je u slabom higijensko tehničkom stanju i upitno je ispunjavanje propisanih higijenskih uvjeta

**8. Kooperativnost subjekta u poslovanju sa hranom:**

<b>Bodovi</b>	<b>Opis</b>
6	Subjektu u poslovanju sa hranom je u proteklih dvanaest mjeseci izrečene korektivne mjere za otklanjanje nedostataka i / ili je izrečena sankcija / kazna
3	U objektu su u proteklih dvanaest mjeseci uočeni manji nedostaci od strane službenog veterinara, zabilježeni u zapisniku službenih kontrola, ali koje ne predstavljaju direktnu opasnost za sigurnost hrane i koje su se otklonile u vrijeme pregleda objekta.
0	Nedostatci u objektu se otklanjaju samoinicijativno i na vrijeme od starane subjekata u poslovanju sa hranom.

**9. Stanje unutarnjih kontrola u objektu:**

<b>Bodovi</b>	<b>Opis</b>
6	- sistem unutarnjih kontrola je manjkav, - unutarnje kontrole se ne provode u skladu sa programom, - pouzdanost sistema je niska,
3	- sistem unutarnjih kontrola je zadovoljavajući, - sve unutarnje kontrole se provode u skladu sa programom, - pouzdanost sistema nije posve zadovoljavajuća,
0	sistem unutarnjih kontrola je zadovoljavajući, - sve unutarnje kontrole se provode u skladu sa programom - pouzdanost sistema je visoka,

**10. Kvalificiranost zaposlenih u objektu:**

<b>Bodovi</b>	<b>Opis</b>
8	Kvalifikacija uposlenih je nedovoljna, sistem kontrole kvalitete ne postoji.
4	Kvalifikacija uposlenih je zadovoljavajuća, sistem kontrole kvalitete ne postoji.
0	Kvalifikacija osoblja je na visokom nivou, objekat ima uspostavljen sistem kontrole kvalitete.