



AKTIVA sistem doo, Novi Sad

Osnivanje preduzeća i radnji | Računovodstvena agencija | Poresko savetovanje
Propisi besplatno www.aktivasisistem.com Obrasci besplatno

PRAVILNIK

o malim količinama primarnih proizvoda koje služe za snabdevanje potrošača, području za obavljanje tih delatnosti kao i odstupanja koja se odnose na male subjekte u poslovanju hranom životinjskog porekla

(“Službeni glasnik RS”, br. 111/2017)

I OPŠTE ODREDBE

Predmet uređenja

Član 1

Ovim pravilnikom bliže se propisuju male količine primarnih proizvoda koje služe za snabdevanje potrošača, područje za obavljanje tih delatnosti kao i odstupanja koja se odnose na male subjekte u poslovanju hranom u odnosu na izgradnju, uređenje i opremanje objekata, uslovi u poslovanju hranom u slučaju primene tradicionalnih metoda u određenim fazama proizvodnje i prometa hrane kao i kod subjekata u poslovanju hranom koji se nalaze u područjima u kojima postoje posebna geografska ograničenja.

Hrana iz stava 1. ovog člana jeste hrana životinjskog porekla (u daljem tekstu: hrana).

Član 2

Odredbe ovog pravilnika ne odnose se na primarnu proizvodnju hrane za upotrebu u sopstvenom domaćinstvu, kao i na pripremu, rukovanje ili skladištenje hrane za konzumiranje u sopstvenom domaćinstvu.

Član 3

Pojedini izrazi upotrebljeni u ovom pravilniku imaju sledeće značenje:

1) *vašari, sajmovi i izložbe* (u daljem tekstu: manifestacije), jesu događaji kojima glavni cilj nije maloprodaja, ali su povezani sa pružanjem usluga i direktnom prodajom hrane krajnjem potrošaču, na kojima se prodaju proizvodi koji su povezani sa prirodom manifestacije, na mestu koje organizator odredi;

2) *divljač* jesu divlji papkari i lagomorfi (zečevi, kunići), kopneni sisari, koji se love za ishranu ljudi i koji se smatraju slobodnom divljači, uključujući i sisare koji žive na ograđenoj teritoriji u slobodnim uslovima sličnim onima u kojima živi slobodna divljač i divlje ptice koje se love za ishranu ljudi;

3) *životinja uzgajana na gazdinstvu* jeste ona životinja koju je vlasnik ili držalac uzgajao neposredno na svom gazdinstvu od njenog rođenja, ili izleganja, odnosno životinje i to: svinje, goveda, ovce i

koze koje su provele najmanje tri meseca; živina najmanje tri nedelje; lagomorfi najmanje četiri nedelje na gazdinstvu;

4) *lokalno tržište* jeste područje prodaje na opštini i susednim opštinama u odnosu na mesto gazdinstva na kojima subjekt u poslovanju hranom može da stavlja hranu u promet, osim za male subjekte u poslovanju hranom za preradu sirovog mleka i mesa, ne uključujući živinu i lagomorfe, za koje je područje prodaje teritorija Republike Srbije;

5) *lokalna prodaja dostavom na kućnu adresu* jeste prodaja od "vrata do vrata" u opštini u kojoj se nalazi proizvodni objekat subjekta u poslovanju hranom i u susednim opštinama;

6) *male količine primarnih proizvoda* jesu količine koje subjekt u poslovanju hranom, u skladu sa ovim pravilnikom, može direktno da proda ili isporuči krajnjem potrošaču, odnosno lokalnim maloprodajnim objektima koji direktno snabdevaju krajnje potrošače;

7) *mesto gazdinstva* jeste dvorište gazdinstva, odnosno mesto proizvodnje hrane životinjskog porekla;

8) *mali subjekt u poslovanju hranom* jeste pravno lice ili preduzetnik koji proizvodi, prerađuje i stavlja u promet hranu u količinama propisanim u skladu sa ovim pravilnikom;

9) *primarni proizvodi* jesu proizvodi primarne proizvodnje, uključujući proizvode stočarstva, lova i ribolova;

10) *područja u kojima postoje posebna geografska ograničenja* jesu planinske oblasti sa nadmorskom visinom preko 500 m i/ili područja sa nedostatkom infrastrukture i ograničenjem za transport hrane;

11) *pružanje ugostiteljskih usluga u poslovima domaće radinosti ili seoskom turističkom domaćinstvu* jesu usluge koje su povezane sa seoskim, salaškim ili ruralnim prehrambenim ili gastronomskim tradicijama i nuđenje hrane na mestu proizvodnje na gazdinstvu, u skladu sa zakonom kojim se uređuje turizam (u daljem tekstu: domaća trpeza);

12) *subjekt u poslovanju malim količinama primarnih proizvoda* (u daljem tekstu: proizvođač), jeste pravno lice ili preduzetnik koji drži ili uzgaja životinje, proizvodi, direktno prodaje ili isporučuje primarne proizvode u količinama propisanim u skladu sa ovim pravilnikom.

Proizvođač jeste i fizičko lice koje proizvodi sirovo mleko i proizvode od sirovog mleka u domaćinstvu, u skladu sa zakonom kojim se uređuje veterinarstvo;

13) *tradicionalne metode proizvodnje hrane životinjskog porekla* jesu metode za proizvodnju i promet hrane sa tradicionalnim karakteristikama;

14) *hrana sa tradicionalnim karakteristikama* jeste hrana koja je istorijski prepoznata kao tradicionalni proizvod ili proizvedena prema tehničkim specifikacijama na tradicionalan način ili prema tradicionalnim metodama proizvodnje, ili zaštićena kao tradicionalna hrana nacionalnim ili drugim propisom (u daljem tekstu: tradicionalni proizvod);

15) *nadležni organ* jeste organ nadležan za poslove veterinarstva.

Odgovornost za bezbednost i kvalitet hrane

Član 4

Proizvođač, odnosno mali subjekt u poslovanju hranom, odgovoran je za bezbednost i kvalitet hrane koju proizvodi i stavlja u promet na način da ispunjava veterinarsko-sanitarne, odnosno opšte i posebne uslove higijene hrane u skladu sa zakonom i ovim pravilnikom.

II MALE KOLIČINE PRIMARNIH PROIZVODA

Član 5

Proizvođač direktno prodaje ili isporučuje krajnjem potrošaču, odnosno lokalnim maloprodajnim objektima koji direktno snabdevaju krajnje potrošače, primarne proizvode u količinama koje su date u tabeli 1. Male količine primarnih proizvoda (u daljem tekstu: Tabela 1).

Količine primarnih proizvoda, po vrstama, kao i mesto obavljanja delatnosti, područje i mesto direktne prodaje, dati su u Tabeli 1.

Tabela 1. Male količine primarnih proizvoda					
Vrsta hrane i delatnost	Količina		Mesto obavljanja delatnosti	Područje direktne prodaje	Mesto direktne prodaje
	Nedeljno (max)	Godišnje (max)			
prodaja sirovog mleka (l)	200		registrovan objekat	opština i susedne opštine	gazdinstvo domaća trpeza lokalna pijaca lokalna prodaja dostavom na kućnu adresu ("od vrata do vrata") lokalni maloprodajni objekat
prodaja jaja (kom.)	500	10.000	registrovan objekat	opština i susedne opštine	gazdinstvo domaća trpeza lokalna pijaca lokalna prodaja dostavom na kućnu adresu ("od vrata do vrata") lokalni maloprodajni objekat lokalne manifestacije
prodaja ribe (kg)		1.000	mesto/područje predviđeno za ribolov (osim objekata za akvakulturu)	opština i susedne opštine	sa plovila lokalna prodaja dostavom na kućnu adresu ("od vrata do vrata") lokalni maloprodajni objekat lokalna pijaca
prodaja krupne divljači (kom.)		10	lovište (osim registrovanih objekata za farmsko gajenje divljači)	opština i susedne opštine	prodaja u lovištu lokalna prodaja dostavom na kućnu adresu ("od vrata do vrata") lokalni maloprodajni objekat lokalna pijaca
prodaja sitne divljači (kom.)		500	lovište (osim registrovanih objekata za farmsko gajenje divljači)	opština i susedne opštine	prodaja u lovištu lokalna prodaja dostavom na kućnu adresu ("od vrata do vrata") lokalni maloprodajni objekat lokalna pijaca

Uslovi higijene hrane za proizvođača koji direktno snabdeva malim količinama sirovog mleka krajnje potrošače, odnosno lokalne maloprodajne objekte koji direktno snabdevaju krajnje potrošače

Član 6

Proizvođač proizvodi i stavlja u promet sirovo mleko koje potiče od životinja koje su dobrog opšteg zdravstvenog stanja, zdravog vimena i bez rana ili ozleda koje mogu da utiču na upotrebljivost sirovog mleka.

Proizvođač može da skladišti sirovo mleko u prostoriji, odnosno prostoru koji je odvojen od prostorija u kojima se drže životinje.

Sa sirovim mlekomb od različitih vrsta životinja rukuje se odvojeno.

Samo sirovo mleko od dve uzastopne muže, odnosno sirovo mleko koje je dobijeno od muže u toku 24 sata može da se meša.

Na mestu obavljanja delatnosti, odnosno u objektu u kojem se proizvodi sirovo mleko iz stava 1. ovog člana, za pranje i dezinfekciju opreme koja dolazi u kontakt sa sirovim mlekomb, koristi se voda kvaliteta vode za piće.

Član 7

Sirovo mleko može da se prodaje krajnjem potrošaču najduže u roku od 24 sata, ako se odmah posle muže ohladi i čuva na temperaturi najviše do 4 °C.

Proizvođač sirovo mleko može da prodaje krajnjem potrošaču upakovano, odnosno neupakovano.

Proizvođač na mestu prodaje neupakovano sirovo mleko puni u čiste posude u prisustvu krajnjeg potrošača, odnosno odgovornog lica maloprodajnog objekta.

Proizvođač neupakovano sirovo mleko može da prodaje i iz automata za prodaju sirovog mleka ("mlekomat"), koji ispunjava uslove u skladu sa posebnim propisom o uslovima higijene hrane i na osnovu posebnog odobrenja nadležnog organa.

Proizvođač na etiketi upakovanog, odnosno na mestu prodaje neupakovanog sirovog mleka, na dobro vidljiv i jasan način, izuzev u slučaju domaće trpeze i dostave na kućnu adresu ("od vrata do vrata"), navodi informacije namenjene krajnjem potrošaču: ime i adresa proizvođača zajedno sa drugim potrebnim kontakt podacima; registarski broj proizvođača/identifikacioni broj gazdinstva; adresu i, ako je potrebno, naziv mesta proizvodnje; vrstu životinje od koje mleko potiče; datum muže; rok upotrebe; temperaturu čuvanja; neto količinu na originalnom pakovanju i naznaku "Sirovo mleko. Koristiti posle kuvanja".

Uslovi higijene hrane u objektu za preradu sirovog mleka koje vrši fizičko lice kao proizvođač u domaćinstvu

Član 8

Proizvođač u objektu za preradu sirovog mleka u domaćinstvu može da preradi samo sirovo mleko proizvedeno na mestu domaćinstva.

Prostorije, prostori i oprema za preradu sirovog mleka koji su u sastavu stambenog objekta domaćinstva, ne mogu da se koriste za potrebe domaćinstva.

Proizvođač obezbeđuje da aktivnosti u stambenom delu domaćinstva ne ugrožavaju uslove higijene i bezbednost proizvoda u proizvodnji i prometu hrane.

Količina sirovog mleka koje proizvođač može da preradi u domaćinstvu, kao i mesto obavljanja delatnosti i područje prodaje proizvoda od sirovog mleka, dati su u Tabeli 2. Prerada sirovog mleka u domaćinstvu.

Vrsta hrane i delatnost	Količina		Mesto obavljanja delatnosti	Područje prodaje
	Nedeljno (max)	Godišnje (max)		
prerada sirovog mleka (l)	200		registrovani objekat	domaćinstvo domaća trpeza lokalna pijaca lokalni maloprodajni objekat

Član 9

U objektu za preradu sirovog mleka u domaćinstvu iz člana 8. ovog pravilnika proizvođač obezbeđuje sledeće uslove, i to:

- 1) da je prostor za preradu smešten odvojeno od objekta za držanje životinja;
- 2) različite aktivnosti (sečenje, umotavanje i pakovanje) mogu da budu vremenski odvojene;
- 3) da objekat ima prostoriju za zrenje sira i rashladni prostor za skladištenje proizvoda u zavisnosti od proizvodnog procesa i vrste proizvoda;
- 4) da u prostoriji za preradu ili u njenoj neposrednoj okolini ima najmanje jedna oprema za pranje ruku;
- 5) da se posuđe, pribor i oprema čiste, dezinfikuju i čuvaju u proizvodnom prostoru;
- 6) kućni toalet može da se koristi, ako se nalazi u neposrednoj blizini;
- 7) prostor za presvlačenje može biti izvan objekta za proizvodnju hrane, ako se nalazi u neposrednoj blizini;
- 8) sirovine i prerađeni proizvodi mogu da se čuvaju u istoj komori za hlađenje.

U objektu iz stava 1. ovog člana preduzimaju se sve mere da se spreči ili smanji rizik od kontaminacije iz okoline, a tokom rada moraju da se primenjuju odgovorajući postupci, kako bi se sprečila unakrsna kontaminacija.

Proizvođač na etiketi proizvoda od mleka, na dobro vidljiv i jasan način, navodi sledeće informacije: ime i adresu; datum proizvodnje; naziv proizvoda; rok upotrebe; uslovi čuvanja i registarski broj objekta.

Proizvođač vodi evidenciju o datumu proizvodnje proizvoda od mleka, vrsti proizvoda, količini, kao i o podacima o krajnjem kupcu.

**Uslovi higijene hrane za proizvođače koji direktno snabdevaju malim količinama
jaja krajnje potrošače, odnosno lokalne maloprodajne objekte
koji direktno snabdevaju krajnje potrošače**

Član 10

Proizvođač koji proizvodi i prodaje jaja, obezbeđuje sledeće uslove, i to da:

- 1) jaja potiču od zdrave živine;
- 2) jaja potiču od živine za koju je utvrđeno da ispunjava odredbe posebnih propisa kojima je uređena oblast zdravstvene zaštite životinja;
- 3) u proizvodnim prostorijama jaja ostanu čista, suva, bez stranog mirisa, neoštećena i dobro zaštićena od lomljenja i van direktne sunčeve svetlosti sve do prodaje krajnjem potrošaču;
- 4) se jaja skladište i prevoze do prodaje krajnjem potrošaču na ujednačenoj temperaturi, koja na najbolji mogući način obezbeđuje optimalne higijenske uslove za kvalitet i bezbednost jaja;
- 5) se jaja dostave krajnjem potrošaču najkasnije 21 dan od nošenja;
- 6) proizvođač osigura da su inkubirana i oprana jaja isključena za ishranu ljudi.

Član 11

Proizvođač na mestu direktne prodaje jaja, na dobro vidljiv i jasan način navodi informacije namenjene krajnjem potrošaču, i to: ime i adresu proizvođača zajedno sa drugim potrebnim kontakt podacima; registarski broj proizvođača/identifikacioni broj gazdinstva; vrstu živine od koje jaja potiču; datum proizvodnje/nošenja jaja i rok upotrebe jaja.

**Uslovi higijene za proizvođača koji direktno snabdeva malim količinama ribe krajnje
potrošače, odnosno lokalne maloprodajne objekte
koji direktno snabdevaju krajnje potrošače**

Član 12

Ako postoje epidemiološki podaci, odnosno vizuelni ili laboratorijski nalazi koji ukazuju da riba iz ribarskog područja ili njegovog dela predstavlja opasnost po zdravlje ljudi, uključujući i prisustvo parazita, direktna prodaja žive i zaklane ribe krajnjem potrošaču nije dozvoljena.

Izlovljena riba koja se prodaje direktno krajnjem potrošaču treba da ispunjava zahteve posebnog propisa za kvalitet ribe i uslove o zaštiti i održivom korišćenju ribljeg fonda.

Riba koja se čuva živa do direktne prodaje krajnjem potrošaču, uključujući i prevoz, drži se tako da to ne utiče na dobrobit, bezbednost i kvalitet isporučene ribe.

Proizvođač koji prodaje zaklanu ribu, uključujući iskrvarenje, uklanjanje glave, vađenje unutrašnjih organa (evisceracija), odstranjivanje peraja i/ili hlađenje i umotavanje za transport, obezbeđuje da se:

- 1) posle izlova riba zaštiti od kontaminacije i sunca ili drugih štetnih uticaja;
- 2) posude, transportni kontejneri, oprema, uređaji i vozila koji se koriste pri prodaji ribe i postupaka

povezanih sa prodajom održavaju i da za korišćenje budu čisti;

3) posude za višekratnu upotrebu, transportni kontejneri, oprema, uređaji i vozila, posle svakog korišćenja očiste i, ako je potrebno, na odgovarajući način dezinfikuju;

4) zaklana riba skladišti i transportuje na temperaturi koja odgovara temperaturi topljenja leda;

5) led koji se koristi proizvodi od vode kvaliteta vode za piće, uz primenu mera da se spreči kontaminacija u toku rukovanja i njegovog skladištenja;

6) posude u kojima se riba drži na ledu treba da budu vodootporne, a voda koja nastaje otapanjem leda ne sme da ostane u kontaktu sa proizvodom.

Uslovi higijene za proizvođača koji direktno snabdeva malim količinama divljači krajnje potrošače, odnosno lokalne maloprodajne objekte koji direktno snabdevaju krajnje potrošače

Član 13

Snabdevanje malim količinama trupova krupne divljači krajnje potrošače, odnosno maloprodajne objekte koji direktno snabdevaju krajnje potrošače, proizvođač vrši u skladu sa posebnim propisom kojim se uređuje službena kontrola i promet odstreljene divljači.

Proizvođač koji direktno snabdeva malim količinama trupova sitne divljači krajnje potrošače, odnosno maloprodajne objekte koji direktno snabdevaju krajnje potrošače, obezbeđuje da se:

1) meso čuva od kontaminacije;

2) osigura pripadnost unutrašnjih organa određenoj životinji, odnosno njenom trupu;

3) ako je potrebno, izvrši iskrvarenje i pri tome vodi računa o karakteristikama koje bi mogle da ukažu da meso može da bude rizično po zdravlje ljudi;

4) posude, transportni kontejneri, uređaji, oprema i vozila održavaju i da za korišćenje budu čisti;

5) skidanje kože ili čerupanje divljači obavlja samo u prisustvu krajnjeg potrošača, ako se vrši u skladu sa dobrom higijenskom praksom.

Izuzev evisceracije, nije dozvoljena druga obrada trupa, odnosno skidanje kože ili čerupanje perja od strane proizvođača pre isporuke krajnjem potrošaču ili maloprodajnom objektu.

Posle odstrela vrši se hlađenje trupa tako da se u mesu dostigne temperatura najviše do 4 °C, a kada to klimatski uslovi dozvoljavaju, nije neophodno dodatno hlađenje.

U toku prevoza izbegava se nagomilavanje trupova divljači.

III Odstupanja Malog Subjekta u Poslovanju Hranom Životinjskog Porekla u Odnosu na Izgradnju, Uređenje i Opremanje Objekata

Male količine živine i lagomorfa zaklanih na gazdinstvu

Član 14

U objektu za klanje živine i lagomorfa, koji se nalazi na gazdinstvu, mali subjekt u poslovanju hranom može da obavlja delatnost klanja živine i lagomorfa samo ako su uzgajani na tom gazdinstvu.

Količine živine i lagomorfa koje subjekt iz stava 1. ovog člana, može da proizvodi i stavlja u promet, kao i mesto obavljanja delatnosti, područje i mesto direktne prodaje, dati su u Tabeli 3. Male količine živine i lagomorfa koje se kolju na gazdinstvu.

Tabela 3. Male količine živine i lagomorfa koje se kolju na gazdinstvu					
Vrsta hrane i delatnost	Količina		Mesto obavljanja delatnosti	Područje direktne prodaje	Mesto direktne prodaje
	Nedeljno (max)	Godišnje (max)			
klanje i prodaja mesa živine - brojleri (kom.)	100	5.000	odobren objekat	teritorija opštine i susedne opštine	gazdinstvo domaća trpeza lokalna pijaca lokalni maloprodajni objekat
klanje i prodaja mesa živine - guske, patke i čurke (kom.)	20	1.000	odobren objekat	teritorija opštine i susedne opštine	gazdinstvo domaća trpeza lokalna pijaca lokalni maloprodajni objekat
klanje i prodaja mesa lagomorfa (kom.)	20	1.000	odobren objekat	teritorija opštine i susedne opštine	gazdinstvo domaća trpeza lokalna pijaca lokalni maloprodajni objekat

Uslovi higijene za objekat za klanje živine i lagomorfa

Član 15

U pogledu uslova higijene objekat za klanje živine i lagomorfa na gazdinstvu treba da ima:

- 1) prostoriju za higijensko klanje životinja i prostor odgovarajuće veličine za postupke omamljivanja i klanja, šurenje i čerupanje perja živine, odnosno uklanjanje kože lagomorfa;
- 2) prostoriju za vađenje unutrašnjih organa (evisceracija) živine i lagomorfa, odnosno ako je prostorija iz tačke 1) ovog člana dovoljne veličine, odnosno postoji dovoljna prostorna ili fizička odvojenost, kao i ako se primenjuju procedure koje obezbeđuju da se meso/trup neće kontaminirati, evisceracija može da se vrši i u prostoriji iz tačke 1) ovog člana;
- 3) podove i zidove koji se lako čiste, peru i po potrebi, dezinfikuju;
- 4) tavanice, koje su izgrađene na način kojim se sprečava nakupljanje nečistoća, razvoj nepoželjnih plesni i padanje čestica i obezbeđuje smanjenje kondenzacije;
- 5) opremu neophodnu za higijensko izvođenje potrebnih postupaka klanja, obrade i rukovanja trupom živine i lagomorfa, kako bi se sprečila kontaminacija mesa;
- 6) dovoljan kapacitet za rukovanje i skladištenje zaklane živine i lagomorfa na propisanoj temperaturi koja može da se prati i prema potrebi, evidentira;
- 7) odgovarajuće snabdevanje vodom za piće;
- 8) opremu za pranje ruku sa toplom i hladnom tekućom pijaćom vodom i sredstvima za pranje i higijensko sušenje ruku;
- 9) opremu za dezinfekciju alata;
- 10) prostor i opremu namenjenu za pranje prostorija, opreme i alata;
- 11) prostor i opremu namenjenu za držanje sredstava za čišćenje i dezinfekciju;
- 12) prostor i opremu za skladištenje materijala za pakovanje;
- 13) toalet čiji način upotrebe ne ugrožava higijenu i bezbednost hrane;
- 14) prostor za presvlačenje koji može da bude i u neposrednoj blizini objekta;
- 15) odgovarajuću prirodnu ili veštačku ventilaciju;
- 16) odgovarajuće prirodno, odnosno veštačko osvetljenje;
- 17) sredstva i opremu za zaštitu od štetočina (npr. insekti, glodari).

Rukovanje, način skladištenja i organizacija uklanjanja sporednih proizvoda životinjskog porekla koji

nisu namenjeni za ishranu ljudi ne smeju da ugrožavaju higijenu i bezbednost hrane.

Član 16

U poslovanju malim količinama živine i lagomorfa zaklanih na gazdinstvu mali subjekt u poslovanju hranom osigurava da:

1) neupakovan trup živine i lagomorfa ima etiketu, prsten, odnosno privezak ili drugu oznaku na kojoj su jasno navedeni naziv i sedište malog subjekta u poslovanju hranom i veterinarski kontrolni broj objekta za klanje;

2) upakovan trup živine i lagomorfa nosi etiketu na kojoj su jasno navedeni naziv i sedište malog subjekta u poslovanju hranom, datum klanja, naziv proizvoda, rok upotrebe, uslovi čuvanja i veterinarski kontrolni broj objekta za klanje.

Mali subjekt u poslovanju hranom vodi evidenciju o količini zaklane živine i lagomorfa, datumu klanja, kao i o podacima o krajnjem kupcu.

Uslovi higijene objekta za preradu mesa na gazdinstvu

Član 17

Mali subjekt u poslovanju hranom u objektu za preradu mesa na gazdinstvu može da preradi samo meso dobijeno od životinja uzgojenih na mestu gazdinstva i zaklanih u odobrenom objektu za klanje životinja.

Subjekt iz stava 1. ovog člana obezbeđuje da aktivnosti u stambenom delu gazdinstva ne ugrožavaju uslove higijene i bezbednost proizvoda u proizvodnji i prometu hrane.

Količina gotovih proizvoda od mesa, koje subjekt iz stava 1. ovog člana može da proizvodi na gazdinstvu i da stavi u promet, kao i mesto obavljanja delatnosti i područje prodaje, dati su u Tabeli 4. Prerada mesa na gazdinstvu.

Vrsta hrane i delatnost	Količina		Mesto obavljanja delatnosti	Područje prodaje
	Nedeljno (max)	Godišnje (max)		
proizvodi od mesa (kg)	100	1.000	registrovan objekat	gazdinstvo domaća trpeza lokalna pijaca lokalni maloprodajni objekat

Član 18

U objektu za preradu mesa na gazdinstvu iz člana 17. ovog pravilnika, mali subjekt u poslovanju hranom obezbeđuje sledeće uslove, i to:

1) da su prostor i oprema za preradu mesa smešteni odvojeno od objekta za držanje životinja u cilju sprečavanja rizika od kontaminacije iz okoline;

2) da se u objektu za preradu mesa koristi isti ulaz/izlaz za sirovine, ambalažu, gotove proizvode, zaposlene i sporedne proizvode životinjskog porekla, a u cilju sprečavanja unakrsne kontaminacije;

3) da različite tehnološke faze proizvodnje, odnosno proizvodnja različitih proizvoda može da se obavlja u istoj prostoriji, ako se primenjuje vremensko odvajanje i sprovodi čišćenje, pranje i dezinfekcija, između proizvodnih faza ili izrade različitih proizvoda;

4) da u prostoriji iz stava 1. tačka 3) ovog člana, mogu da se obavljaju i druge aktivnosti (npr. narezivanje, umotavanje/vakumiranje i pakovanje), ako su vremenski odvojene od proizvodnog procesa i ako postoje i primenjuju se dokumentovane mere i postupci za sprečavanje unakrsne kontaminacije proizvoda;

5) da sirovine i prerađeni proizvodi mogu da se čuvaju/skladište u istom prostoru za hlađenje, pod

uslovom da su prostorno odvojeni i da su preduzete sve neophodne mere da se spreči moguća kontaminacija;

6) da u prostoru iz stava 1. tačka 5) ovog člana, mogu da se skladište i proizvodi koji nisu bezbedni za ishranu ljudi, pod uslovom da su upakovani, zatvoreni i jasno označeni;

7) da posuđe, pribor i oprema može da se čisti, pere i dezinfikuje i čuva u proizvodnom prostoru, pod uslovom da postoje i primenjuju se odgovarajuće procedure za sprečavanje kontaminacije;

8) da prostori za skladištenje dodataka, ambalaže i sredstava za čišćenje, pranje i dezinfekciju mogu da budu i van objekta za proizvodnju, ali unutar kruga objekta;

9) prostori za presvlačenje zaposlenih i kućni toalet mogu da se koriste ako se nalaze u neposrednoj blizini.

Mali subjekt u poslovanju hranom na etiketi proizvoda od mesa navodi, na dobro vidljiv i jasan način, sledeće informacije: naziv i sedište malog subjekta u poslovanju hranom; datum proizvodnje; naziv i vrstu proizvoda; rok upotrebe; uslove čuvanja i veterinarski kontrolni broj objekta.

Mali subjekt u poslovanju hranom vodi evidenciju o poreklu sirovine, datumu proizvodnje proizvoda od mesa, vrsti proizvoda, količini, kao i o podacima o krajnjem kupcu.

Objekti za klanje životinja

Član 19

Količine životinja, po vrstama, koje mali subjekt u poslovanju hranom može da kolje u objektu za klanje životinja i da stavlja u promet, kao i mesto obavljanja delatnosti, područje prodaje, dati su u Tabeli 5. Mala klanica.

Vrsta životinje	Količina		Mesto obavljanja delatnosti	Područje prodaje
	Nedeljno (max)	Godišnje (max)		
klanje goveda (kom.)	10	500	odobren objekat	teritorija Republike Srbije
klanje teladi (kom.)	20	1.000	odobren objekat	teritorija Republike Srbije
klanje svinja, ovaca i koza (kom.)	50	2.500	odobren objekat	teritorija Republike Srbije
klanje prasadi	100	5.000	odobren objekat	teritorija Republike Srbije
klanje i prodaja mesa živine - brojleri (kom.)	2.000	100.000	odobren objekat	teritorija Republike Srbije
klanje i prodaja mesa živine - guske, patke i čurke (kom.)	400	20.000	odobren objekat	teritorija Republike Srbije
klanje i prodaja mesa lagomorfa (kom.)	400	20.000	odobren objekat	teritorija Republike Srbije

Uslovi u pogledu izgradnje, uređenja i opremanja objekta za klanje životinja

Član 20

U objektu za klanje (u daljem tekstu: mala klanica), mali subjekt u poslovanju hranom, u pogledu izgradnje, uređenja i opremanja objekta obezbeđuje sledeće uslove, i to:

1) da ima prostor i opremu za prijem i privremeni smeštaj životinja za klanje samo ako se životinje drže u objektu za klanje u toku noći;

2) da ima prostoriju i opremu za klanje životinja;

3) da ima prostor za evisceraciju, šurenje, čerupanje;

4) da ima prostor za rasecanje životinja;

5) da ima prostoriju za hlađenje i skladištenje trupova u kojoj može da se nalazi prostor za zadržane trupove koji nisu bezbedni za ishranu ljudi, pod uslovom da može da se zaključa;

- 6) najmanje jednu garderobu za presvlačenje radnika;
- 7) najmanje jedan toalet za radnike sa opremom za pranje i dezinfekciju ruku;
- 8) prostor ili odgovarajući orman koji se zaključava i služi za potrebe veterinarskog inspektora.
- Ako se primenjuje odgovarajuća procedura klanja u kojoj je opisan postupak sa bolesnim i na bolest sumnjivim životinjama, koji ne dovodi u pitanje higijenu i bezbednost hrane, mala klanica ne mora da ima odvojen prostor za smeštaj bolesnih životinja i na obolenje sumnjivih životinja.

Ako životinje za klanje isporučuje vlasnik životinja direktno u objekat za klanje sa sopstvenog gazdinstva i sopstvenim prevoznim sredstvom i kada se to prevozno sredstvo vraća na isto gazdinstvo odmah posle istovara životinja, odnosno ako u blizini postoji odobreno mesto za čišćenje, pranje i dezinfekciju sredstava za prevoz životinja ili drugi odgovarajući uslovi koje je odobrio nadležni organ, mala klanica ne mora da ima odvojen prostor sa odgovarajućom opremom za čišćenje, pranje i dezinfekciju prevoznih sredstava za životinje.

Kada su postupci klanja i rasecanja vremenski odvojeni i kada je posle klanja i/ili pre rasecanja, obavljeno čišćenje, pranje i dezinfekcija, u maloj klanici u kojoj se životinje kolju i obrađuju pojedinačno ("stacionarno" klanje), dozvoljeno je rasecanje mesa u istoj prostoriji.

Posle završenog klanja, kada u prostoru više nema trupova/mesa zaklanih životinja i ako se pre svake upotrebe, prostorija za klanje, čisti, pere i dezinfikuje, pražnjenje i čišćenje želudaca i creva može da se obavlja u prostoriji za klanje životinja, posle odobrenja nadležnog organa za svaki pojedinačni slučaj u skladu sa zakonom.

Na zahtev malog subjekta u poslovanju hranom, u svakom pojedinačnom slučaju, nadležni organ može da dozvoli da se evisceracija i dalja obrada trupova obavljaju u istom prostoru gde se obavlja šurenje i čerupanje živine, ako postoji vremensko odvajanje evisceracije od šurenja i čerupanja, kao i da je prostor između ovih postupaka očišćen, opran i dezinfikovano.

Uslovi za dobrobit životinja

Član 21

Mali subjekt u poslovanju hranom postupa sa životinjama sa pažnjom dobrog domaćina poštujući načela zaštite zdravlja i dobrobiti životinja.

Mali subjekt u poslovanju hranom u toku držanja, prevoza kao i klanja životinja postupa u skladu sa posebnim propisima kojima se uređuje dobrobit životinja.

Objekti za preradu sirovog mleka

Član 22

Količine sirovog mleka koje mali subjekt u poslovanju hranom može da preradi u objektu i stavlja u promet, kao i mesto obavljanja delatnosti, područje prodaje, dati su u Tabeli 6. Mala mlekara.

Vrsta hrane i delatnost	Količina		Mesto obavljanja delatnosti	Područje prodaje
	Nedeljno (max)	Godišnje (max)		
prerada sirovog mleka (l)	5.000	250.000	odobren objekat	teritorija Republike Srbije

Uslovi u pogledu izgradnje, uređenja i opremanja objekta za preradu sirovog mleka

Član 23

Mali subjekt u poslovanju hranom, u pogledu izgradnje, uređenja i opremanja objekta za preradu sirovog mleka (u daljem tekstu: mala mlekara), obezbeđuje sledeće uslove, i to:

- 1) da ima prostor i opremu za prijem sirovog mleka;
- 2) da koristi isti ulaz/izlaz za sirovine, ambalažu, gotove proizvode, sporedne proizvode životinjskog porekla kao i za zaposlene, a u cilju sprečavanja unakrsne kontaminacije;
- 3) da različite tehnološke faze proizvodnje, odnosno proizvodnja različitih proizvoda može da se obavlja u istoj prostoriji, ako se primenjuje vremensko odvajanje i sprovodi čišćenje, pranje i dezinfekcija, između proizvodnih faza ili izrade različitih proizvoda;
- 4) da u prostoriji iz stava 1. tačka 3) ovog člana mogu da se obavljaju i druge aktivnosti (npr. narezivanje, umotavanje/vakumiranje i pakovanje), ako su vremenski odvojene od proizvodnog procesa i ako postoje i primenjuju se dokumentovane mere i postupci za sprečavanje unakrsne kontaminacije proizvoda;
- 5) da sirovine i proizvodi od mleka mogu da se čuvaju/skladište u istom prostoru za hlađenje, pod uslovom da su prostorno odvojeni i da su preduzete sve neophodne mere da se spreči moguća kontaminacija;
- 6) da u prostoru iz stava 1. tačka 5) ovog člana, mogu da se skladište i sporedni proizvodi životinjskog porekla, pod uslovom da su upakovani, zatvoreni i jasno označeni;
- 7) da posuđe, pribor i oprema može da se čisti, pere i dezinfikuje i čuva u proizvodnom prostoru, pod uslovom da postoje i primenjuju se odgovarajuće procedure za sprečavanje kontaminacije;
- 8) da prostori za skladištenje dodataka, ambalaže i sredstava za čišćenje, pranje i dezinfekciju mogu da budu i van objekta za proizvodnju, ali unutar kruga objekta;
- 9) najmanje jednu garderobu za presvlačenje radnika;
- 10) najmanje jedan toalet za radnike sa opremom za pranje i dezinfekciju ruku.

Objekti za preradu mesa

Član 24

Količine usitnjenog mesa, poluproizvoda od mesa i proizvoda od mesa, koje mali subjekt u poslovanju hranom može da preradi u objektu i stavlja u promet, kao i mesto obavljanja delatnosti i područje prodaje, dati su u Tabeli 7. Mala prerada mesa.

Tabela 7. Mala prerada mesa				
Vrsta hrane i delatnost	Količina		Mesto obavljanja delatnosti	Područje prodaje
	Nedeljno (max)	Godišnje (max)		
usitnjeno meso, poluproizvodi od mesa i proizvodi od mesa (kg)	2.000	100.000	odobren objekat	teritorija Republike Srbije

Odstupanja u pogledu izgradnje, uređenja i opremanja objekta za preradu masa

Član 25

Mali subjekt u poslovanju hranom, u pogledu izgradnje, uređenja i opremanja objekta za preradu mesa obezbeđuje sledeće uslove, i to:

- 1) da ima prostor i opremu za prijem sirovina;
- 2) da objekat za preradu mesa ima isti ulaz/izlaz za sirovine, ambalažu, gotove proizvode, sporedne proizvode životinjskog porekla kao i za zaposlene, a u cilju sprečavanja unakrsne kontaminacije;
- 3) da različite tehnološke faze proizvodnje, odnosno proizvodnja različitih proizvoda može da se obavlja u istoj prostoriji, ako se primenjuje vremensko odvajanje i sprovodi čišćenje, pranje i dezinfekcija, između proizvodnih faza ili izrade različitih proizvoda;
- 4) da u prostoriji iz stava 1. tačka 3) ovog člana mogu da se obavljaju i druge aktivnosti (npr. narezivanje, umotavanje/vakumiranje i pakovanje), ako su vremenski odvojene od proizvodnog

procesa i ako postoje i primenjuju se dokumentovane mere i postupci za sprečavanje unakrsne kontaminacije proizvoda;

5) usitnjeno meso, poluproizvodi od mesa i proizvodi od mesa mogu da se čuvaju/skladište u istom prostoru za hlađenje, pod uslovom da su prostorno odvojeni i da su preduzete sve neophodne mere da se spreči moguća kontaminacija;

6) da u prostoru iz stava 1. tačka 5) ovog člana, mogu da se skladište i sporedni proizvodi životinjskog porekla, pod uslovom da su upakovani, zatvoreni i jasno označeni;

7) da posuđe, pribor i oprema može da se čisti, pere i dezinfikuje i čuva u proizvodnom prostoru, pod uslovom da postoje i primenjuju se odgovarajuće procedure za sprečavanje kontaminacije;

8) da prostori za skladištenje dodataka, ambalaže i sredstava za čišćenje, pranje i dezinfekciju mogu da budu i van objekta za proizvodnju, ali unutar kruga objekta;

9) najmanje jednu garderobu za presvlačenje radnika;

10) najmanje jedan toalet za radnike sa opremom za pranje i dezinfekciju ruku.

IV Odstupanja pri primeni tradicionalnih metoda u proizvodnji i prometu hrane

Odstupanja malog subjekta u poslovanju hranom koji primenjuje tradicionalne metode u određenim fazama proizvodnje i prometa hrane kao i odstupanja u odnosu na izgradnju, uređenje i opremanje objekata u poslovanju hranom

Član 26

Malom subjektu u poslovanju hranom koji primenjuje tradicionalne metode dozvoljena su odstupanja pri izgradnji, uređenju i opremanju objekata u poslovanju hranom, kao i odstupanja od opštih i posebnih uslova higijene hrane životinjskog porekla, u skladu sa zakonom i ovim pravilnikom, i to u pogledu:

- 1) izgradnje, rasporeda i veličine prostorija;
- 2) materijala i površine podova, zidova, plafona, prozora i vrata;
- 3) alata, pribora i opreme za proizvodnju;
- 4) pribora i opreme za pranje, čišćenje i dezinfekciju;
- 5) držanja pribora i opreme za pranje, čišćenje i dezinfekciju.

Objekti iz stava 1. ovog člana mogu da imaju zidove, plafone i vrata od prirodnih materijala, koji nisu glatki, nepropusni, neupijajući ili otporni na koroziju, uključujući i prirodne geološke zidove, plafone i podove.

Alat, pribor i oprema ne moraju biti izrađeni od glatkog, lako perivog, neotrovnog i materijala koji su otporni na koroziju, kao što su drvo, kamen i drugi materijali koji se tradicionalno koriste u proizvodnji, zrenju, sušenju i skladištenju proizvoda.

Alat, pribor i oprema redovno se održavaju, čiste i po potrebi dezinfikuju, tako da se spreči opasnost od kontaminacije hrane.

Mere i učestalost čišćenja i dezinfekcije prostorije mogu da se prilagode proizvodnim aktivnostima, uzimajući u obzir njihovu specifičnu ambijentalnu floru, pod uslovom da se postižu ciljevi u skladu sa zakonom kojim se uređuje bezbednosti hrane.

V Odstupanja u pogledu uslova higijene hrane za proizvodnju, preradu i promet hrane u područjima u kojima postoje posebna geografska ograničenja

Odstupanja malog subjekta u poslovanju hranom koji se nalazi u područjima u kojima postoje posebna geografska ograničenja radi olakšanja poslovanja

Član 27

Malom subjektu u poslovanju hranom koji se nalazi u područjima u kojima postoje posebna geografska ograničenja, u objektima za preradu mleka, dozvoljena su odstupanja od opštih i posebnih uslova higijene hrane životinjskog porekla u skladu sa zakonom i ovim pravilnikom, i to u pogledu:

- 1) lokacije objekta;
- 2) izgradnje, rasporeda i veličine prostorija;
- 3) materijala i površine podova, zidova, plafona, prozora i vrata;
- 4) alata, pribora i opreme za proizvodnju;
- 5) pribora i opreme za pranje, čišćenje i dezinfekciju;
- 6) držanja pribora i opreme za pranje, čišćenje i dezinfekciju;
- 7) raspoloživosti vode kvaliteta vode za piće;
- 8) raspoloživosti opreme za pranje ruku sa hladnom i toplom vodom;
- 9) opreme za pranje hrane odvojene od opreme za pranje ruku;
- 10) mesta za pranje i sušenje posuda i opreme;
- 11) raspoloživosti garderobe i toaleta za zaposlene;
- 12) odvoda i uklanjanja otpadnih voda;
- 13) kriterijuma za ukupan broj mikroorganizama i ukupan broj somatskih ćelija u sirovom mleku.

Mali subjekt u poslovanju hranom u objektu za preradu mleka iz stava 1. ovog člana proizvodi hranu pod uslovima i na način da hrana bude bezbedna.

Uslovi za prevoz hrane

Član 28

Mali subjekt u poslovanju hranom, odnosno proizvođač treba da koristi prevozno sredstvo i opremu za isporuku hrane kojim se obezbeđuju uslovi za zaštitu higijene, bezbednost i kvalitet hrane.

Prema potrebi, pre i tokom prevoza hrane, neophodno je održavanje hrane na odgovarajućoj temperaturi u skladu sa posebnim propisom o uslovima higijene hrane, dokumentima samokontrole proizvođača i ovim pravilnikom.

Izuzetno od stava 2. ovog člana, nadležni organ može da odobri posebne uslove za prevoz hrane, ako prevoz ne traje više od dva sata.

Plan samokontrole proizvođača i malog subjekta u poslovanju hranom

Član 29

U objektima za proizvodnju, preradu i promet hrane malom subjektu u poslovanju hranom dozvoljava se odstupanje od primene principa analize opasnosti i kritičnih kontrolnih tačaka (u daljem tekstu: HACCP).

Prilikom odstupanja lice iz stava 1. uzima u obzir odgovarajuće faktore rizika, koristeći pri tome propisane principe HACCP, odnosno Vodiče za dobru praksu, tako da ta odstupanja ne utiču na ostvarivanje ciljeva propisa o higijeni i bezbednosti hrane.

Mali subjekt u poslovanju hranom obezbeđuje da dokumentacija sadrži podatke: o praćenju uslova higijene hrane; temperaturama procesa proizvodnje; kriterijumima bezbednosti i kvaliteta hrane, kao i podatke o preduzetim korektivnim merama.

Učestalost uzorkovanja i ispitivanja

Član 30

Mali subjekt u poslovanju hranom, odnosno proizvođač obezbeđuje uzimanje najmanje dva uzorka godišnje ili kada je to primereno, jednom u proizvodnoj sezoni, pod uslovom da bezbednost proizvoda nije ugrožena.

U slučaju pozitivnog nalaza, uzorkovanje i ispitivanje ponavlja se do dobijanja negativnog rezultata.

Izuzetno, učestalost uzorkovanja i ispitivanja sirovog mleka na ukupan broj bakterija i broj somatskih ćelija sprovodi se najmanje jednom kvartalno, a u područjima u kojima postoje posebna geografska ograničenja i jednom pre sezonskog kretanja životinja sa jednog na drugo područje ispaše, a trupova živine zaklanih na gazdinstvu na prisustvo Salmonella spp sprovodi se najmanje jednom godišnje, pod uslovom da se jato iz koga potiče zaklana živina ispituje najmanje jednom godišnje.

Član 31

Ovaj pravilnik stupa na snagu osmog dana od dana objavljivanja u "Službenom glasniku Republike Srbije", a primenjuje se od 1. januara 2018. godine.



AKTIVA sistem doo, Novi Sad

Osnivanje preduzeća i radnji | Računovodstvena agencija | Poresko savetovanje
Propisi besplatno www.aktivasisistem.com Obrasci besplatno

Misija, vizija, cilj

Profesionalnim pružanjem usluga najvišeg nivoa iz oblasti administrativno - ekonomsko - finansijsko - pravnog segmenta poslovanja, od osnivanja firme pa tokom celog njenog postojanja, na ekonomičan način omogućiti mikro i malim preduzećima i preduzetnicima da se u celosti posvete svojoj osnovnoj delatnosti, a administraciju da sa poverenjem prepuste Agenciji.
