

Преузето са www.pravno-informacioni-sistem.rs

4677

На основу члана 46. став 2. и члана 49. Закона безбедности хране („Службени гласник РС”, број 41/09),

Министар пољопривреде, шумарства и водопривреде доноси

ПРАВИЛНИК

о малим количинама примарних производа које служе за снабдевање потрошача, подручју за обављање тих делатности као и одступања која се односе на мале субјекте у пословању храном животињског порекла

I. ОПШТЕ ОДРЕДБЕ

Предмет уређења

Члан 1.

Овим правилником ближе се прописују мале количине примарних производа које служе за снабдевање потрошача, подручје за обављање тих делатности као и одступања која се односе на мале субјекте у пословању храном у односу на изградњу, уређење и опремање објеката, услови у пословању храном у случају примене традиционалних метода у одређеним фазама производње и промета хране као и код субјеката у пословању храном који се налазе у подручјима у којима постоје посебна географска ограничења.

Храна из става 1. овог члана јесте храна животињског порекла (у даљем тексту: храна).

Члан 2.

Одредбе овог правилника не односе се на примарну производњу хране за употребу у сопственом домаћинству, као и на припрему, руковање или складиштење хране за конзумирање у сопственом домаћинству.

Члан 3.

Поједини изрази употребљени у овом правилнику имају следеће значење:

1) *вашари, сајмови и изложбе* (у даљем тексту: манифестације), јесу догађаји којима главни циљ није малопродаја, али су повезани са пружањем услуга и директном продајом хране крајњем потрошачу, на којима се продају производи који су повезани са природом манифестације, на месту које организатор одреди;

2) *дивљач* јесу дивљи папкари и лагоморфи (зечеви, кунићи), копнени сисари, који се лове за исхрану људи и који се сматрају слободном дивљачи, укључујући и сисаре који живе на ограђеној територији у слободним

условима сличним онима у којима живи слободна дивљач и дивље птице које се лове за исхрану људи;

3) *животиња узгајана на газдинству* јесте она животиња коју је власник или држалац узгајао непосредно на свом газдинству од њеног рођења, или излегања, односно животиње и то: свиње, говеда, овце и козе које су провеле најмање три месеца; живина најмање три недеље; лагоморфи најмање четири недеље на газдинству;

4) *локално тржиште* јесте подручје продаје на општини и суседним општинама у односу на место газдинства на којима субјект у пословању храном може да ставља храну у промет, осим за мале субјекте у пословању храном за прераду сировог млека и меса, не укључујући живину и лагоморфе, за које је подручје продаје територија Републике Србије;

5) *локална продаја доставом на кућну адресу* јесте продаја од „врата до врата“ у општини у којој се налази производни објект субјекта у пословању храном и у суседним општинама;

6) *мале количине примарних производа* јесу количине које субјект у пословању храном, у складу са овим правилником, може директно да прода или испоручи крајњем потрошачу, односно локалним малопродајним објектима који директно снабдевају крајње потрошаче;

7) *место газдинства* јесте двориште газдинства, односно место производње хране животињског порекла;

8) *мали субјект у пословању храном* јесте правно лице или предузетник који производи, прерађује и ставља у промет храну у количинама прописаним у складу са овим правилником;

9) *примарни производи* јесу производи примарне производње, укључујући производе сточарства, лова и риболова;

10) *подручја у којима постоје посебна географска ограничења* јесу планинске области са надморском висином преко 500 m и/или подручја са недостатком инфраструктуре и ограничењем за транспорт хране;

11) *пружање угоститељских услуга у пословима домаће радиности или сеоском туристичком домаћинству* јесу услуге које су повезане са сеоским, салашким или руралним прехранбеним или гастрономским традицијама и нуђење хране на месту производње на газдинству, у складу са законом којим се уређује туризам (у даљем тексту: домаћа трпеза);

12) *субјект у пословању малим количинама примарних производа* (у даљем тексту: произвођач), јесте правно лице или предузетник који држи или узгаја животиње, производи, директно продаје или испоручује примарне производе у количинама прописаним у складу са овим правилником.

Произвођач јесте и физичко лице које производи сирово млеко и производе од сировог млека у домаћинству, у складу са законом којим се уређује ветеринарство;

13) *традиционалне методе производње хране животињског порекла* јесу методе за производњу и промет хране са традиционалним карактеристикама;

14) *храна са традиционалним карактеристикама* јесте храна која је историјски препозната као традиционални производ или произведена према техничким спецификацијама на традиционалан начин или према традиционалним методама производње, или заштићена као традиционална храна националним или другим прописом (у даљем тексту: традиционални производ);

15) *надлежни орган* јесте орган надлежан за послове ветеринарства.

Одговорност за безбедност и квалитет хране

Члан 4.

Произвођач, односно мали субјект у пословању храном, одговоран је за безбедност и квалитет хране коју производи и ставља у промет на начин да испуњава ветеринарско-санитарне, односно опште и посебне услове хигијене хране у складу са законом и овим правилником.

II. МАЛЕ КОЛИЧИНЕ ПРИМАРНИХ ПРОИЗВОДА

Члан 5.

Произвођач директно продаје или испоручује крајњем потрошачу, односно локалним малопродајним објектима који директно снабдевају крајње потрошаче, примарне производе у количинама које су дате у табели 1. Мале количине примарних производа (у даљем тексту: Табела 1).

Количине примарних производа, по врстама, као и место обављања делатности, подручје и место директне продаје, дати су у Табели 1.

Табела 1. Мале количине примарних производа					
Врста хране и делатност	Количина		Место обављања делатности	Подручје директне продаје	Место директне продаје
	Недељно (мах)	Годишње (мах)			
продаја сировог млека (I)	200		регистрован објекат	општина и суседне општине	газдинство домаћа трпеза локална пијаца

					<p>локална продаја доставом на кућну адресу („од врата до врата“)</p> <p>локални малопродајни објекат</p>
продаја јаја (ком.)	500	10.000	регистрован објекат	општина и суседне општине	<p>газдинство</p> <p>домаћа трпеза</p> <p>локална пијаца</p> <p>локална продаја доставом на кућну адресу („од врата до врата“)</p> <p>локални малопродајни објекат</p> <p>локалне манифестације</p>
продаја рибе (kg)		1.000	место/подручје предвиђено за риболов (осим објеката за аквакултуру)	општина и суседне општине	<p>са пловила</p> <p>локална продаја доставом на кућну адресу („од врата до врата“)</p> <p>локални малопродајни објекат</p> <p>локална пијаца</p>

продаја крупне дивљачи (ком.)		10	ловиште (осим регистрованих објеката за фармско гајење дивљачи)	општина и суседне општине	продаја у ловишту локална продаја доставом на кућну адресу („од врата до врата“) локални малопродајни објекат локална пијаца
продаја ситне дивљачи (ком.)		500	ловиште (осим регистрованих објеката за фармско гајење дивљачи)	општина и суседне општине	продаја у ловишту локална продаја доставом на кућну адресу („од врата до врата“) локални малопродајни објекат локална пијаца

Услови хигијене хране за произвођача који директно снабдева малим количинама сировог млека крајње потрошаче, односно локалне малопродајне објекте који директно снабдевају крајње потрошаче

Члан 6.

Произвођач производи и ставља у промет сирово млеко које потиче од животиња које су доброг општег здравственог стања, здравог вимена и без рана или озледа које могу да утичу на употребљивост сировог млека.

Произвођач може да складишти сирово млеко у просторији, односно простору који је одвојен од просторија у којима се држе животиње.

Са сировим млеком од различитих врста животиња рукује се одвојено.

Само сирово млеко од две узастопне муже, односно сирово млеко које је добијено од муже у току 24 сата може да се меша.

На месту обављања делатности, односно у објекту у којем се производи сирово млеко из става 1. овог члана, за прање и дезинфекцију опреме која долази у контакт са сировим млеком, користи се вода квалитета воде за пиће.

Члан 7.

Сирово млеко може да се продаје крајњем потрошачу најдуже у року од 24 сата, ако се одмах после muže охлади и чува на температури највише до 4 °C.

Произвођач сирово млеко може да продаје крајњем потрошачу упаковано, односно неупаковано.

Произвођач на месту продаје неупаковано сирово млеко пуни у чисте посуде у присуству крајњег потрошача, односно одговорног лица малопродајног објекта.

Произвођач неупаковано сирово млеко може да продаје и из аутомата за продају сировог млека („млекоат“), који испуњава услове у складу са посебним прописом о условима хигијене хране и на основу посебног одобрења надлежног органа.

Произвођач на етикети упакованог, односно на месту продаје неупакованог сировог млека, на добро видљив и јасан начин, изузев у случају домаће трпезе и доставе на кућну адресу („од врата до врата“), наводи информације намењене крајњем потрошачу: име и адреса произвођача заједно са другим потребним контакт подацима; регистарски број произвођача/идентификациони број газдинства; адресу и, ако је потребно, назив места производње; врсту животиње од које млеко потиче; датум muže; рок употребе; температуру чувања; нето количину на оригиналном паковању и назнаку „Сирово млеко. Користити после кувања“.

Услови хигијене хране у објекту за прераду сировог млека које врши физичко лице као произвођач у домаћинству

Члан 8.

Произвођач у објекту за прераду сировог млека у домаћинству може да преради само сирово млеко произведено на месту домаћинства.

Просторије, простори и опрема за прераду сировог млека који су у саставу стамбеног објекта домаћинства, не могу да се користе за потребе домаћинства.

Произвођач обезбеђује да активности у стамбеном делу домаћинства не угрожавају услове хигијене и безбедност производа у производњи и промету хране.

Количина сировог млека које произвођач може да преради у домаћинству, као и место обављања делатности и подручје продаје производа од сировог млека, дати су у Табели 2. Прерада сировог млека у домаћинству.

Табела 2. Прерада сировог млека у домаћинству				
Врста хране и делатност	Количина		Место обављања делатности	Подручје продаје
	Недељно (мах)	Годишње (мах)		
прерада сировог млека (I)	200		регистровани објекат	домаћинство домаћа трпеза локална пијаца локални малопродајни објекат

Члан 9.

У објекту за прераду сировог млека у домаћинству из члана 8. овог правилника произвођач обезбеђује следеће услове, и то:

- 1) да је простор за прераду смештен одвојено од објекта за држање животиња;
- 2) различите активности (сечење, умотавање и паковање) могу да буду временски одвојене;
- 3) да објекат има просторију за зрење сира и расхладни простор за складиштење производа у зависности од производног процеса и врсте производа;
- 4) да у просторији за прераду или у њеној непосредној околини има најмање једна опрема за прање руку;
- 5) да се посуђе, прибор и опрема чисте, дезинфикују и чувају у производном простору;
- 6) кућни тоалет може да се користи, ако се налази у непосредној близини;
- 7) простор за пресвлачење може бити изван објекта за производњу хране, ако се налази у непосредној близини;
- 8) сировине и прерађени производи могу да се чувају у истој комори за хлађење.

У објекту из става 1. овог члана предузимају се све мере да се спречи или смањи ризик од контаминације из околине, а током рада морају да се

примењују одговорајући поступци, како би се спречила унакрсна контаминација.

Произвођач на етикети производа од млека, на добро видљив и јасан начин, наводи следеће информације: име и адресу; датум производње; назив производа; рок употребе; услови чувања и регистарски број објекта.

Произвођач води евиденцију о датуму производње производа од млека, врсти производа, количини, као и о подацима о крајњем купцу.

Услови хигијене хране за произвођаче који директно снабдевају малим количинама јаја крајње потрошаче, односно локалне малопродајне објекте који директно снабдевају крајње потрошаче

Члан 10.

Произвођач који производи и продаје јаја, обезбеђује следеће услове, и то да:

- 1) јаја потичу од здраве живине;
- 2) јаја потичу од живине за коју је утврђено да испуњава одредбе посебних прописа којима је уређена област здравствене заштите животиња;
- 3) у производним просторијама јаја остану чиста, сува, без страног мириса, неоштећена и добро заштићена од ломљења и ван директне сунчеве светлости све до продаје крајњем потрошачу;
- 4) се јаја складиште и превозе до продаје крајњем потрошачу на уједначеној температури, која на најбољи могући начин обезбеђује оптималне хигијенске услове за квалитет и безбедност јаја;
- 5) се јаја доставе крајњем потрошачу најкасније 21 дан од ношења;
- 6) произвођач осигура да су инкубирана и опрана јаја искључена за исхрану људи.

Члан 11.

Произвођач на месту директне продаје јаја, на добро видљив и јасан начин наводи информације намењене крајњем потрошачу, и то: име и адресу произвођача заједно са другим потребним контакт подацима; регистарски број произвођача/идентификациони број газдинства; врсту живине од које јаја потичу; датум производње/ношења јаја и рок употребе јаја.

Услови хигијене за произвођача који директно снабдева малим количинама рибе крајње потрошаче, односно локалне малопродајне објекте који директно снабдевају крајње потрошаче

Члан 12.

Ако постоје епидемиолошки подаци, односно визуелни или лабораторијски налази који указују да риба из рибарског подручја или његовог дела представља опасност по здравље људи, укључујући и присуство паразита, директна продаја живе и заклане рибе крајњем потрошачу није дозвољена.

Изловљена риба која се продаје директно крајњем потрошачу треба да испуњава захтеве посебног прописа за квалитет рибе и услове о заштити и одрживом коришћењу рибљег фонда.

Риба која се чува жива до директне продаје крајњем потрошачу, укључујући и превоз, држи се тако да то не утиче на добробит, безбедност и квалитет испоручене рибе.

Произвођач који продаје заклану рибу, укључујући искрварење, уклањање главе, вађење унутрашњих органа (евисцерација), одстрањивање пераја и/или хлађење и умотавање за транспорт, обезбеђује да се:

- 1) после излова риба заштити од контаминације и сунца или других штетних утицаја;
- 2) посуде, транспортни контејнери, опрема, уређаји и возила који се користе при продаји рибе и поступака повезаних са продајом одржавају и да за коришћење буду чисти;
- 3) посуде за виšekратну употребу, транспортни контејнери, опрема, уређаји и возила, после сваког коришћења очисте и, ако је потребно, на одговарајући начин дезинфикују;
- 4) заклана риба складишти и транспортује на температури која одговара температури топљења леда;
- 5) лед који се користи производи од воде квалитета воде за пиће, уз примену мера да се спречи контаминација у току руковања и његовог складиштења;
- 6) посуде у којима се риба држи на леду треба да буду водоотпорне, а вода која настаје отапањем леда не сме да остане у контакту са производом.

**Услови хигијене за произвођача који директно снабдева
малим количинама дивљачи крајње потрошаче, односно
локалне малопродајне објекте који директно снабдевају
крајње потрошаче**

Члан 13.

Снабдевање малим количинама трупова крупне дивљачи крајње потрошаче, односно малопродајне објекте који директно снабдевају крајње потрошаче, произвођач врши у складу са посебним прописом којим се уређује службена контрола и промет одстрелене дивљачи.

Произвођач који директно снабдева малим количинама трупова ситне дивљачи крајње потрошаче, односно малопродајне објекте који директно снабдевају крајње потрошаче, обезбеђује да се:

- 1) месо чува од контаминације;
- 2) осигура припадност унутрашњих органа одређеној животињи, односно њеном трупу;
- 3) ако је потребно, изврши искрварење и при томе води рачуна о карактеристикама које би могле да укажу да месо може да буде ризично по здравље људи;
- 4) посуде, транспортни контејнери, уређаји, опрема и возила одржавају и да за коришћење буду чисти;
- 5) скидање коже или черупање дивљачи обавља само у присуству крајњег потрошача, ако се врши у складу са добром хигијенском праксом.

Изузев евисцерације, није дозвољена друга обрада трупа, односно скидање коже или черупање перја од стране произвођача пре испоруке крајњем потрошачу или малопродајном објекту.

После одстрела врши се хлађење трупа тако да се у месу достигне температура највише до 4 °C, а када то климатски услови дозвољавају, није неопходно додатно хлађење.

У току превоза избегава се нагомилавање трупова дивљачи.

III. ОДСТУПАЊА МАЛОГ СУБЈЕКТА У ПОСЛОВАЊУ ХРАНОМ ЖИВОТИЊСКОГ ПОРЕКЛА У ОДНОСУ НА ИЗГРАДЊУ, УРЕЂЕЊЕ И ОПРЕМАЊЕ ОБЈЕКТА

Мале количине живине и лагоморфа закланих на газдинству

Члан 14.

У објекту за клање живине и лагоморфа, који се налази на газдинству, мали субјект у пословању храном може да обавља делатност клања живине и лагоморфа само ако су узгајани на том газдинству.

Количине живине и лагоморфа које субјект из става 1. овог члана, може да производи и ставља у промет, као и место обављања делатности, подручје и место директне продаје, дати су у Табели 3. Мале количине живине и лагоморфа које се кољу на газдинству.

Врста хране и делатност	Количина		Место обављања делатности	Подручје директне продаје	Место директне продаје
	Недељно (мах)	Годишње (мах)			

клање и продаја меса живине – бројлери (ком.)	100	5.000	одобрен објекат	територија општине и суседне општине	газдинство домаћа трпеза локална пијаца локални малопродајни објекат
клање и продаја меса живине – гуске, патке и ћурке (ком.)	20	1.000	одобрен објекат	територија општине и суседне општине	газдинство домаћа трпеза локална пијаца локални малопродајни објекат
клање и продаја меса лагоморфа (ком.)	20	1.000	одобрен објекат	територија општине и суседне општине	газдинство домаћа трпеза локална пијаца локални малопродајни објекат

Услови хигијене за објекат за клање живине и лагоморфа

Члан 15.

У погледу услова хигијене објекат за клање живине и лагоморфа на газдинству треба да има:

- 1) просторију за хигијенско клање животиња и простор одговарајуће величине за поступке омамљивања и клања, шурење и черупање перја живине, односно уклањање коже лагоморфа;
- 2) просторију за вађење унутрашњих органа (евисцерација) живине и лагоморфа, односно ако је просторија из тачке 1) овог члана довољне величине, односно постоји довољна просторна или физичка одвојеност, као и ако се примењују процедуре које обезбеђују да се месо/труп неће контаминирати, евисцерација може да се врши и у просторији из тачке 1) овог члана;

- 3) подове и зидове који се лако чисте, перу и по потреби, дезинфикују;
- 4) таванице, које су изграђене на начин којим се спречава накупљање нечистоћа, развој непожељних плесни и падање честица и обезбеђује смањење кондензације;
- 5) опрему неопходну за хигијенско извођење потребних поступака клања, обраде и руковања трупом живине и лагоморфа, како би се спречила контаминација меса;
- 6) довољан капацитет за руковање и складиштење заклане живине и лагоморфа на прописаној температури која може да се прати и према потреби, евидентира;
- 7) одговарајуће снабдевање водом за пиће;
- 8) опрему за прање руку са топлотом и хладном текућом пијаћом водом и средствима за прање и хигијенско сушење руку;
- 9) опрему за дезинфекцију алата;
- 10) простор и опрему намењену за прање просторија, опреме и алата;
- 11) простор и опрему намењену за држање средстава за чишћење и дезинфекцију;
- 12) простор и опрему за складиштење материјала за паковање;
- 13) тоалет чији начин употребе не угрожава хигијену и безбедност хране;
- 14) простор за пресвлачење који може да буде и у непосредној близини објекта;
- 15) одговарајућу природну или вештачку вентилацију;
- 16) одговарајуће природно, односно вештачко осветљење;
- 17) средства и опрему за заштиту од штеточина (нпр. инсекти, глодари).

Руковање, начин складиштења и организација уклањања споредних производа животињског порекла који нису намењени за исхрану људи не смеју да угрожавају хигијену и безбедност хране.

Члан 16.

У пословању малим количинама живине и лагоморфа закланих на газдинству мали субјект у пословању храном осигурава да:

- 1) неупакован труп живине и лагоморфа има етикету, прстен, односно привезак или другу ознаку на којој су јасно наведени назив и седиште малог субјекта у пословању храном и ветеринарски контролни број објекта за клање;
- 2) упакован труп живине и лагоморфа носи етикету на којој су јасно наведени назив и седиште малог субјекта у пословању храном, датум клања,

назив производа, рок употребе, услови чувања и ветеринарски контролни број објекта за клање.

Мали субјект у пословању храном води евиденцију о количини заклане живине и лагоморфа, датуму клања, као и о подацима о крајњем купцу.

Услови хигијене објекта за прераду меса на газдинству

Члан 17.

Мали субјект у пословању храном у објекту за прераду меса на газдинству може да преради само месо добијено од животиња узгојених на месту газдинства и закланих у одобреном објекту за клање животиња.

Субјект из става 1. овог члана обезбеђује да активности у стамбеном делу газдинства не угрожавају услове хигијене и безбедност производа у производњи и промету хране.

Количина готових производа од меса, које субјект из става 1. овог члана може да производи на газдинству и да стави у промет, као и место обављања делатности и подручје продаје, дати су у Табели 4. Прерада меса на газдинству.

Табела 4. Прерада меса на газдинству				
Врста хране и делатност	Количина		Место обављања делатности	Подручје продаје
	Недељно (мах)	Годишње (мах)		
производи од меса (kg)	100	1.000	регистрован објекат	газдинство домаћа трпеза локална пијаца локални малопродајни објекат

Члан 18.

У објекту за прераду меса на газдинству из члана 17. овог правилника, мали субјект у пословању храном обезбеђује следеће услове, и то:

- 1) да су простор и опрема за прераду меса смештени одвојено од објекта за држање животиња у циљу спречавања ризика од контаминације из околине;
- 2) да се у објекту за прераду меса користи исти улаз/излаз за сировине, амбалажу, готове производе, запослене и споредне производе животињског порекла, а у циљу спречавања унакрсне контаминације;

3) да различите технолошке фазе производње, односно производња различитих производа може да се обавља у истој просторији, ако се примењује временско одвајање и спроводи чишћење, прање и дезинфекција, између производних фаза или израде различитих производа;

4) да у просторији из става 1. тачка 3) овог члана, могу да се обављају и друге активности (нпр. нарезивање, умотавање/вакумирање и паковање), ако су временски одвојене од производног процеса и ако постоје и примењују се документоване мере и поступци за спречавање унакрсне контаминације производа;

5) да сировине и прерађени производи могу да се чувају/складиште у истом простору за хлађење, под условом да су просторно одвојени и да су предузете све неопходне мере да се спречи могућа контаминација;

6) да у простору из става 1. тачка 5) овог члана, могу да се складиште и производи који нису безбедни за исхрану људи, под условом да су упаковани, затворени и јасно означени;

7) да посуђе, прибор и опрема може да се чисти, пере и дезинфикује и чува у производном простору, под условом да постоје и примењују се одговарајуће процедуре за спречавање контаминације;

8) да простори за складиштење додатака, амбалаже и средстава за чишћење, прање и дезинфекцију могу да буду и ван објекта за производњу, али унутар круга објекта;

9) простори за пресвлачење запослених и кућни тоалет могу да се користе ако се налазе у непосредној близини.

Мали субјект у пословању храном на етикети производа од меса наводи, на добро видљив и јасан начин, следеће информације: назив и седиште малог субјекта у пословању храном; датум производње; назив и врсту производа; рок употребе; услове чувања и ветеринарски контролни број објекта.

Мали субјект у пословању храном води евиденцију о пореклу сировине, датуму производње производа од меса, врсти производа, количини, као и о подацима о крајњем купцу.

Објекти за клање животиња

Члан 19.

Количине животиња, по врстама, које мали субјект у пословању храном може да коље у објекту за клање животиња и да ставља у промет, као и место обављања делатности, подручје продаје, дати су у Табели 5. Мала кланица.

Табела 5. Мала кланица			
Врста животиње	Количина		

	Недељно (маx)	Годишње (маx)	Место обављања делатности	Подручје продаје
клање говеда (ком.)	10	500	одобрен објекат	територија Републике Србије
клање телади (ком.)	20	1.000	одобрен објекат	територија Републике Србије
клање свиња, оваца и коза (ком.)	50	2.500	одобрен објекат	територија Републике Србије
клање прасади	100	5.000	одобрен објекат	територија Републике Србије
клање и продаја меса живине – бројлери (ком.)	2.000	100.000	одобрен објекат	територија Републике Србије
клање и продаја меса живине – гуске, патке и ћурке (ком.)	400	20.000	одобрен објекат	територија Републике Србије
клање и продаја меса лагоморфа (ком.)	400	20.000	одобрен објекат	територија Републике Србије

**Услови у погледу изградње, уређења и опремања објекта за клање
животиња**

Члан 20.

У објекту за клање (у даљем тексту: мала кланица), мали субјект у пословању храном, у погледу изградње, уређења и опремања објекта обезбеђује следеће услове, и то:

- 1) да има простор и опрему за пријем и привремени смештај животиња за клање само ако се животиње држе у објекту за клање у току ноћи;
- 2) да има просторију и опрему за клање животиња;
- 3) да има простор за евисцерацију, шурење, черупање;
- 4) да има простор за расечање животиња;

5) да има просторију за хлађење и складиштење трупова у којој може да се налази простор за задржане трупове који нису безбедни за исхрану људи, под условом да може да се закључа;

6) најмање једну гардеробу за пресвлачење радника;

7) најмање један тоалет за раднике са опремом за прање и дезинфекцију руку;

8) простор или одговарајући орман који се закључава и служи за потребе ветеринарског инспектора.

Ако се примењује одговарајућа процедура клања у којој је описан поступак са болесним и на болест сумњивим животињама, који не доводи у питање хигијену и безбедност хране, мала кланица не мора да има одвојен простор за смештај болесних животиња и на оболење сумњивих животиња.

Ако животиње за клање испоручује власник животиња директно у објекат за клање са сопственог газдинства и сопственим превозним средством и када се то превозно средство враћа на исто газдинство одмах после истовара животиња, односно ако у близини постоји одобрено место за чишћење, прање и дезинфекцију средстава за превоз животиња или други одговарајући услови које је одобрио надлежни орган, мала кланица не мора да има одвојен простор са одговарајућом опремом за чишћење, прање и дезинфекцију превозних средстава за животиње.

Када су поступци клања и расецања временски одвојени и када је после клања и/или пре расецања, обављено чишћење, прање и дезинфекција, у малој кланици у којој се животиње кољу и обрађују појединачно („стационарно“ клање), дозвољено је расецање меса у истој просторији.

После завршеног клања, када у простору више нема трупова/меса закланих животиња и ако се пре сваке употребе, просторија за клање, чисти, пере и дезинфикује, пражњење и чишћење желудаца и црева може да се обавља у просторији за клање животиња, после одобрења надлежног органа за сваки појединачни случај у складу са законом.

На захтев малог субјекта у пословању храном, у сваком појединачном случају, надлежни орган може да дозволи да се евисцерација и даља обрада трупова обављају у истом простору где се обавља шурење и черупање живине, ако постоји временско одвајање евисцерације од шурења и черупања, као и да је простор између ових поступака очишћен, опран и дезинфикован.

Услови за добробит животиња

Члан 21.

Мали субјект у пословању храном поступа са животињама са пажњом доброг домаћина поштујући начела заштите здравља и добробити животиња.

Мали субјект у пословању храном у току држања, превоза као и клања животиња поступа у складу са посебним прописима којима се уређује добробит животиња.

Објекти за прераду сировог млека

Члан 22.

Количине сировог млека које мали субјект у пословању храном може да преради у објекту и ставља у промет, као и место обављања делатности, подручје продаје, дати су у Табели 6. Мала млекара.

Табела 6. Мала млекара				
Врста хране и делатност	Количина		Место обављања делатности	Подручје продаје
	Недељно (мах)	Годишње (мах)		
прерада сировог млека (l)	5.000	250.000	одобрен објекат	територија Републике Србије

Услови у погледу изградње, уређења и опремања објекта за прераду сировог млека

Члан 23.

Мали субјект у пословању храном, у погледу изградње, уређења и опремања објекта за прераду сировог млека (у даљем тексту: мала млекара), обезбеђује следеће услове, и то:

- 1) да има простор и опрему за пријем сировог млека;
- 2) да користи исти улаз/излаз за сировине, амбалажу, готове производе, споредне производе животињског порекла као и за запослене, а у циљу спречавања унакрсне контаминације;
- 3) да различите технолошке фазе производње, односно производња различитих производа може да се обавља у истој просторији, ако се примењује временско одвајање и спроводи чишћење, прање и дезинфекција, између производних фаза или израде различитих производа;
- 4) да у просторији из става 1. тачка 3) овог члана могу да се обављају и друге активности (нпр. нарезивање, умотавање/вакумирање и паковање), ако су временски одвојене од производног процеса и ако постоје и примењују се документоване мере и поступци за спречавање унакрсне контаминације производа;
- 5) да сировине и производи од млека могу да се чувају/складиште у истом простору за хлађење, под условом да су просторно одвојени и да су предузете све неопходне мере да се спречи могућа контаминација;

- 6) да у простору из става 1. тачка 5) овог члана, могу да се складиште и споредни производи животињског порекла, под условом да су упаковани, затворени и јасно означени;
- 7) да посуђе, прибор и опрема може да се чисти, пере и дезинфикује и чува у производном простору, под условом да постоје и примењују се одговарајуће процедуре за спречавање контаминације;
- 8) да простори за складиштење додатака, амбалаже и средстава за чишћење, прање и дезинфекцију могу да буду и ван објекта за производњу, али унутар круга објекта;
- 9) најмање једну гардеробу за пресвлачење радника;
- 10) најмање један тоалет за раднике са опремом за прање и дезинфекцију руку.

Објекти за прераду меса

Члан 24.

Количине уситњеног меса, полупроизвода од меса и производа од меса, које мали субјект у пословању храном може да преради у објекту и ставља у промет, као и место обављања делатности и подручје продаје, дати су у Табели 7. Мала прерада меса.

Табела 7. Мала прерада меса				
Врста хране и делатност	Количина		Место обављања делатности	Подручје продаје
	Недељно (мах)	Годишње (мах)		
уситњено месо, полупроизводи од меса и производи од меса (kg)	2.000	100.000	одобрен објекат	територија Републике Србије

Одступања у погледу изградње, уређења и опремања објекта за прераду меса

Члан 25.

Мали субјект у пословању храном, у погледу изградње, уређења и опремања објекта за прераду меса обезбеђује следеће услове, и то:

- 1) да има простор и опрему за пријем сировина;
- 2) да објекат за прераду меса има исти улаз/излаз за сировине, амбалажу, готове производе, споредне производе животињског порекла као и за запослене, а у циљу спречавања унакрсне контаминације;

- 3) да различите технолошке фазе производње, односно производња различитих производа може да се обавља у истој просторији, ако се примењује временско одвајање и спроводи чишћење, прање и дезинфекција, између производних фаза или израде различитих производа;
- 4) да у просторији из става 1. тачка 3) овог члана могу да се обављају и друге активности (нпр. нарезивање, умотавање/вакумирање и паковање), ако су временски одвојене од производног процеса и ако постоје и примењују се документоване мере и поступци за спречавање унакрсне контаминације производа;
- 5) уситњено месо, полупроизводи од меса и производи од меса могу да се чувају/складиште у истом простору за хлађење, под условом да су просторно одвојени и да су предузете све неопходне мере да се спречи могућа контаминација;
- 6) да у простору из става 1. тачка 5) овог члана, могу да се складиште и споредни производи животињског порекла, под условом да су упаковани, затворени и јасно означени;
- 7) да посуђе, прибор и опрема може да се чисти, пере и дезинфикује и чува у производном простору, под условом да постоје и примењују се одговарајуће процедуре за спречавање контаминације;
- 8) да простори за складиштење додатака, амбалаже и средстава за чишћење, прање и дезинфекцију могу да буду и ван објекта за производњу, али унутар круга објекта;
- 9) најмање једну гардеробу за пресвлаћење радника;
- 10) најмање један тоалет за раднике са опремом за прање и дезинфекцију руку.

IV. ОДСТУПАЊА ПРИ ПРИМЕНИ ТРАДИЦИОНАЛНИХ МЕТОДА У ПРОИЗВОДЊИ И ПРОМЕТУ ХРАНЕ

Одступања малог субјекта у пословању храном који примењује традиционалне методе у одређеним фазама производње и промета хране као и одступања у односу на изградњу, уређење и опремање објекта у пословању храном

Члан 26.

Малом субјекту у пословању храном који примењује традиционалне методе дозвољена су одступања при изградњи, уређењу и опремању објекта у пословању храном, као и одступања од општих и посебних услова хигијене хране животињског порекла, у складу са законом и овим правилником, и то у погледу:

- 1) изградње, распореда и величине просторија;

- 2) материјала и површине подова, зидова, плафона, прозора и врата;
- 3) алата, прибора и опреме за производњу;
- 4) прибора и опреме за прање, чишћење и дезинфекцију;
- 5) држања прибора и опреме за прање, чишћење и дезинфекцију.

Објекти из става 1. овог члана могу да имају зидове, плафоне и врата од природних материјала, који нису глатки, непропусни, неупијајући или отпорни на корозију, укључујући и природне геолошке зидове, плафоне и подове.

Алат, прибор и опрема не морају бити израђени од глатког, лако перивоог, неотровног и материјала који су отпорни на корозију, као што су дрво, камен и други материјали који се традиционално користе у производњи, зрењу, сушењу и складиштењу производа.

Алат, прибор и опрема редовно се одржавају, чисте и по потреби дезинфикују, тако да се спречи опасност од контаминације хране.

Мере и учесталост чишћења и дезинфекције просторије могу да се прилагоде производним активностима, узимајући у обзир њихову специфичну амбијенталну флору, под условом да се постижу циљеви у складу са законом којим се уређује безбедности хране.

V. ОДСТУПАЊА У ПОГЛЕДУ УСЛОВА ХИГИЈЕНЕ ХРАНЕ ЗА ПРОИЗВОДЊУ,
ПРЕРАДУ И ПРОМЕТ ХРАНЕ У ПОДРУЧЈИМА У КОЈИМА ПОСТОЈЕ ПОСЕБНА
ГЕОГРАФСКА
ОГРАНИЧЕЊА

**Одступања малог субјекта у пословању храном који се налази у
подручјима у којима постоје посебна географска
ограничења ради олакшања пословања**

Члан 27.

Малом субјекту у пословању храном који се налази у подручјима у којима постоје посебна географска ограничења, у објектима за прераду млека, дозвољена су одступања од општих и посебних услова хигијене хране животињског порекла у складу са законом и овим правилником, и то у погледу:

- 1) локације објекта;
- 2) изградње, распореда и величине просторија;
- 3) материјала и површине подова, зидова, плафона, прозора и врата;
- 4) алата, прибора и опреме за производњу;
- 5) прибора и опреме за прање, чишћење и дезинфекцију;
- 6) држања прибора и опреме за прање, чишћење и дезинфекцију;

- 7) расположивости воде квалитета воде за пиће;
- 8) расположивости опреме за прање руку са хладном и топлим водом;
- 9) опреме за прање хране одвојене од опреме за прање руку;
- 10) места за прање и сушење посуда и опреме;
- 11) расположивости гардеробе и тоалета за запослене;
- 12) одвода и уклањања отпадних вода;
- 13) критеријума за укупан број микроорганизама и укупан број соматских ћелија у сировом млеку.

Мали субјект у пословању храном у објекту за прераду млека из става 1. овог члана производи храну под условима и на начин да храна буде безбедна.

Услови за превоз хране

Члан 28.

Мали субјект у пословању храном, односно произвођач треба да користи превозно средство и опрему за испоруку хране којим се обезбеђују услови за заштиту хигијене, безбедност и квалитет хране.

Према потреби, пре и током превоза хране, неопходно је одржавање хране на одговарајућој температури у складу са посебним прописом о условима хигијене хране, документима самоконтроле произвођача и овим правилником.

Изузетно од става 2. овог члана, надлежни орган може да одобри посебне услове за превоз хране, ако превоз не траје више од два сата.

План самоконтроле произвођача и малог субјекта у пословању храном

Члан 29.

У објектима за производњу, прераду и промет хране малом субјекту у пословању храном дозвољава се одступање од примене принципа анализе опасности и критичних контролних тачака (у даљем тексту: HACCP).

Приликом одступања лице из става 1. узима у обзир одговарајуће факторе ризика, користећи при томе прописане принципе HACCP, односно Водиче за добру праксу, тако да та одступања не утичу на остваривање циљева прописа о хигијени и безбедности хране.

Мали субјект у пословању храном обезбеђује да документација садржи податке: о праћењу услова хигијене хране; температурама процеса производње; критеријумима безбедности и квалитета хране, као и податке о предузетим корективним мерама.

Учесталост узорковања и испитивања

Члан 30.

Мали субјект у пословању храном, односно произвођач обезбеђује узимање најмање два узорка годишње или када је то примерено, једном у производној сезони, под условом да безбедност производа није угрожена.

У случају позитивног налаза, узорковање и испитивање понавља се до добијања негативног резултата.

Изузетно, учесталост узорковања и испитивања сировог млека на укупан број бактерија и број соматских ћелија спроводи се најмање једном квартално, а у подручјима у којима постоје посебна географска ограничења и једном пре сезонског кретања животиња са једног на друго подручје испаше, а трупова живине закланих на газдинству на присуство *Salmonella* spp спроводи се најмање једном годишње, под условом да се јато из кога потиче заклана живина испитује најмање једном годишње.

Члан 31.

Овај правилник ступа на снагу осмог дана од дана објављивања у „Службеном гласнику Републике Србије“, а примењује се од 1. јануара 2018. године.

Број 110-00-00073/2017-09

У Београду, 4. децембра 2017. године

Министар,

Бранислав Недимовић, с.р.