

II - OPĆE ODREDBE ZA STAVLJANJE U PROMET PROIZVODA ULOVA I AKVAKULTURE

Članak 6.

1. Proizvodi akvakulture i ulova koji se živi stavljaju u promet, moraju se stalno držati u uvjetima koji su najprikladniji za njihovo održavanje na životu.
2. Da bi se stavili u promet proizvodi proizvedeni od proizvoda akvakulture i ulova moraju biti ispunjeni slijedeći uvjeti:
 - a) moraju biti ubijeni pod odgovarajućim higijenskim uvjetima;
 - b) ne smiju biti zaprljani zemljom, muljem ili fecesom;
 - c) u slučaju da se ne prerađuju odmah nakon klanja moraju se čuvati ohlađeni na +4°C;
 - d) moraju biti ispunjeni uvjeti navedeni u čl. 11., 12., 13., 15., 16., 17., 18., 23., 24., 25., 26., 28., 29., 30., 31. i 32.

Članak 7.

Ribe ulovljene u njihovom prirodnom okruženju:

- a) na ribarskom brodu nakon ulova moraju se šokirati, sortirati, polediti i uskladištiti na temperaturi od 0°C do +4°C;
- b) na brodovima tvornicama moraju se obraditi u smislu iskrvarenja, odsijecanja glava i peraja, vadenja utrobe, te ohladiti ili zamrznuti.

Članak 8.

1. Nakon ulova rakova, odmah se moraju odstraniti oni koji su mrtvi ili oštećeni, te prazni oklopi.
2. Rakovi namijenjeni zamrzavanju moraju se zamrznuti najkasnije 12 sati poslije ulova.
3. Obvezno je odstraniti sva strana tijela te druge vodene organizme.
4. Škamp, kozice i jastozi moraju se dobro isprati od vanjskih nečistoća.
5. Živi i sirovi (nezamrznuti) škampi i kozice ne smiju biti uskladišteni na brodu dulje od šest dana.

Članak 9.

1. Stavljanje u promet živih školjaka podliježe uvjetima propisanim Pravilnikom o uvjetima koje moraju da ispunjavaju objekti za klanje životinja, obradu, preradu i uskladištenje proizvoda životinjskog podrijetla ("Službeni list SFRJ", broj 53/89).
2. Prilikom prerade, žive školjke moraju udovoljiti odredbama propisanim ovom odlukom.

Članak 10.

1. Zabranjeno je stavljanje u promet:
 - a) otrovne ribe iz obitelji:
 - 1) Tetraodontidae (četverozupke);
 - 2) Molidae (bucniji);
 - 3) Diodontidae (dvozubke);
 - 4) Canthigasteridae.
 - b) proizvoda od riba koji sadrže biotoksine, kao što su ciguatera toksini i toksini koji izazivaju mišićnu paralizu.

III - UVJETI ZA UZGAJALIŠTA

Članak 11.

1. Uzgajivači su dužni izvjestiti veterinarskog inspektora ili ovlaštenog veterinara o svakoj dopremi mlađi ili ribe na uzgajalište, kao i o pojavi bolesti i pomora ribe na uzgajalištu.
2. Uzgajivači su dužni omogućiti provedbu programa kontrole i praćenja virusnih, bakterijskih i parazitskih bolesti riba.
3. Uzgajivači su dužni omogućiti provedbu laboratorijske kontrole ribe na rezidue, sukladno odredbama Odluke o praćenju rezidua određenih tvari u živim životinjama i u proizvodima životinjskog podrijetla ("Službeni glasnik BiH", broj 1/04), te čl. 28. do 32. ove odluke.
4. Očevid o provedenim kontrolama iz st. 2. i 3. ovoga članka čuva se četiri godine.
5. Svako uzgajalište mora imati osiguran prostor ili spremnike za odlaganje uginule ribe.
6. Uzgajališta moraju biti izgrađena ili locirana na području na kojem nisu ugrožena od industrijskih, stambenih objekata i drugih uzgajališta, a niti ugrožavaju iste.

IV - OPĆI UVJETI ZA OBJEKTE NA KOPNU

Članak 12.

1. Objekti moraju biti izgrađeni na području na kojem nisu ugroženi od industrijskih, stambenih, i drugih objekata u okolišu, a niti ugrožavaju iste.
2. Objekti moraju biti izgrađeni na kompaktnom i ocjeditom tlu s niskom razinom podzemnih voda, te izvan područja ugroženog poplavama i klizištem terena.

Članak 13.

Objekti iz članka 12. su dužni imati:

- a) čvrstu konstrukciju;
- b) čvrstu podnu površinu koja se lako čisti, pere i raskužbina, s nagibom za odvod vode u kanalizaciju;
- c) strop koji se lako čisti, pere i raskužbira;
- d) vrata od postojanog materijala koja se lako čiste, peru i raskužbiraju;
- e) radni prostor dovoljne veličine;
- f) glatke zidove svijetle boje koji se lako čiste, peru i raskužbiraju;
- g) osigurano osvjetljenje tijekom rada jačine 550 lx;
- h) osigurano osvjetljenje u komorama za uskladištenje od 110 lx;
- i) opremu i pribor izradene od nehrđajućeg materijala, koji se lako čiste, peru i raskužbiraju;
- j) garderobne i sanitarne prostorije za muške i ženske uposlenike, međusobno odvojene;
- k) odgovarajuću opremu i pribor za čišćenje, pranje i raskužbiranje objekta, opreme i pribora za rad;
- l) na svim vanjskim vratima postavljenu električnu zračnu zavjesu s automatskim uključivačem, dovoljne jačine da spriječi ulazak insekata u objekat;
- m) s vanjske strane prozora koji se mogu otvarati postavljenu mrežicu protiv ulaska insekata;
- n) osigurano prirodno ili umjetno prozračivanje;
- o) odgovarajuću opremu za zaštitu od glodara i ptica;
- p) posebne vodootporne i nekorozivne spremnike za riblje proizvode neprikladne za ljudsku prehranu;

- q) uređaje za dostatnu opskrbu pitkom vodom, odnosno čistom morskom vodom pod tlakom;
- r) higijenski sustav za sakupljanje otpadnih voda;
- s) u sklopu garderobnih prostorija: osigurana dva garderobna ormarića po jednom uposlenom sa sjedalom, toalete s preprostorima, tuš kabine, čije je uređenje određeno posebnim propisom;
- t) opremljen sanitarni čvor sa odgovarajućim brojem lavaboa sa sustavom vodoopskrbe na nožni pogon ili foto ćeliju, te biti opskrbljeni sa sredstvima za pranje ruku i ubrusima za jednokratnu uporabu;
- u) prostoriju opremljenu za potrebe inspekcije.

V - OPĆI HIGIJENSKI UVJETI

Članak 14.

1. Uposlenici moraju biti obučeni za posao koji obavljaju.
2. Uposlenici moraju nositi čistu radnu odjeću i pokrivala za glavu koja u cijelosti pokrivaju kosu. Ovo se posebno odnosi na osobe koje su izravno izložene rukovanju sa ribljim proizvodima.
3. Uposlenici određeni za rukovanje i preradu ribljih proizvoda moraju prati ruke barem svaki put s ponovnim početkom rada, povrede na rukama moraju biti pokriveno vodootpornim flasterima.
4. Uposlenicima je zabranjeno jesti, piti i pušiti u radnim prostorima i skladištu objekta.
5. Poslodavac je dužan poduzeti sve neophodne mjere kako bi sa radnog mjesta i rukovanja sa ribljim proizvodima uklonio osobe koje mogu kontaminirati riblje proizvode, dok se ne steknu uvjeti da ta osoba može obavljati navedene poslove bez mogućnosti rizika. Na zahtjev ovlaštene osobe, svaka osoba koja radi na i sa ribljim proizvodima dužna je predočiti dokaz, u vidu ljekarskog uvjerenja, da nema smetnji da bude uposlena na tom radnom mjestu.
6. Sve prostorije moraju biti čiste, a oprema i pribor moraju se održavati u higijenski ispravnom stanju, tako da ne predstavljaju izvor kontaminacije za proizvode.
7. U sve svrhe mora se koristiti pitka ili čista morska voda. Izuzetno se može koristiti tehnološka voda za proizvodnju pare, gašenje požara i hlađenje rashladnih uređaja, s tim da se osigura da su cijevi za tu svrhu instalirane tako da se ne mogu koristiti u druge svrhe i da nema mogućnosti kontaminacije proizvoda.
8. Nakon svakog pranja ručni se alat sanira vodom temperature najmanje 83°C, te nakon završetka rada odlaže u za to određene kasete ili ormare.
9. Deterdženti, dezinficijensi i slične supstance moraju biti odobreni od strane mjerodavnog entitetskog organa i Brčko Distrikta i korišteni na takav način da nemaju štetne učinke na strojeve, opremu i proizvode.
10. Radni prostori, instrumenti i radna oprema u objektu se smije uporabljivati samo za rad sa ribljim proizvodima.
11. Glodari, insekti i druge štetočine u objektu ili na opremi moraju biti sustavno uništeni. Rodenticidi, insekticidi, dezinficijensi i bilo koje druge potencijalne otrovne supstance moraju biti uskladišteni u objektu ili ormarima koji se mogu zaključavati. Njihovo korištenje ne smije predstavljati bilo kakav rizik za kontaminaciju proizvoda. Svi objekti su dužni imati shemu i voditi očevid o postavljenu mamicima.

VI - POSEBNI UVJETI ZA RUKOVANJE PROIZVODIMA ULOVA I AKVAKULTURE

Članak 15.

1. Poledeni i neupakirani proizvodi se moraju polediti i uskladištiti neposredno nakon dopremanja u objekat.
2. Obnavljanje leda se provodi onoliko često koliko je to potrebno tijekom vremenskog razdoblja koji nije duži od 12 sati.
3. Led koji se upotrebljuje mora biti napravljen od pitke ili čiste morske vode te čuvan pod higijenskim uvjetima u čistim posudama predviđenim za tu namjenu.
4. Ako to nije obavljeno odmah nakon izlova, radnje kao što su odsijecanje glave, rasijecanje utrobe mora biti obavljeno pod higijenski ispravnim uvjetima. Proizvodi moraju biti temeljito oprani s pitkom ili čistom morskom vodom poslije takvih radnji.
5. Utroba i dijelovi koji mogu ugroziti zdravlje ljudi moraju biti odvojeni i odstranjeni iz blizine proizvoda namijenjenih za ljudsku uporabu.
6. Radnje kao što su filetiranje i rezanje moraju biti provedene na takav način da se izbjegne kontaminacija ili kvarenje fileta ili kriški, s tim da se ne provodi na istom mjestu gdje je vršeno odsijecanje glave ili rasijecanje utrobe. Fileti i kriške ne smiju ostati na radnim stolovima duže nego što je to potrebno za njihovu pripremu i moraju biti zaštićeni od kontaminacije odgovarajućim pakiranjem. Fileti i kriške da bi bile prodani kao svježe moraju biti ohlađene što je prije moguće poslije pripreme.
7. Spremnik korišten za otpremu i skladištenje svježih ribljih proizvoda mora biti konstruiran na takav način da osigura njihovu zaštitu od kontaminacije, njihovu održivost pod zadovoljavajućim higijenskim uvjetima, te osigurati adekvatan odvod otopljene vode.
8. Ukoliko nije osigurana specijalna oprema za kontinuirano uklanjanje otpadaka, oni se moraju smještati u nepropusne, zatvorene spremnike koji se lako čiste i raskužbiraju.
9. Upakirani proizvodi se skladište u komori na temperaturi od 0°C do +4°C.
10. Proizvodni pogoni su dužni imati opremu za zamrzavanje dovoljne snage da se postigne brzo snižavanje temperature, te opremu za hlađenje dovoljne snage da drži proizvode u skladištu na temperaturi ne prekoračujući propisanu temperaturu propisanu ovom Odlukom, bez obzira na temperaturu okoliša.
11. Iz tehničkih razloga vezanih za metodu zamrzavanja i rukovanja takvim proizvodima, za cijelu ribu zamrznutu u salamuri i predviđenu za konzerviranje u limenkama mogu se dopustiti temperature do -9°C.
12. Svaka rashladna komora mora biti opremljena termometrom s grafičkim bilježenjem temperature te jednim kontrolnim termometrom, postavljenima na mjestu gdje je temperatura u prostoriji najviša, kao i posebnim posudama za odvod vode spojenim s podnom kanalizacijom, te zaštitnom mrežom na izvodnoj cijevi uređaja za hlađenje. Temperaturni dijagram mora biti dostupan veterinarskom inspektoratu ili ovlaštenom veterinaru u tijekom razdoblja u kojem su proizvodi bili uskladišteni.

Članak 16.

Postupak odmrzavanja proizvoda od riba mora se provoditi na slijedeći način:

- a) proizvodi se moraju odmrzavati na način da se spriječi njihova kontaminacija te omogućiti adekvatno otjecanje vode koja nastaje pri otapanju;

- b) dopušta se odmrzavanje na zraku sobne temperature, vodom ili u komori za odmrzavanje s tim da se tijekom odmrzavanja temperatura proizvoda ne smije naglo povećavati;
- c) obradu i preradu proizvoda nakon odmrzavanja treba provesti što je prije moguće;
- d) odmrznuti proizvodi koji se izravno stavljaju u promet moraju biti posebno obilježeni;
- e) jednom odmrznute proizvode zabranjeno je ponovo zamrzavati.

Članak 17.

1. Svježi, smrznuti i odmrznuti proizvodi, korišteni za preradu moraju odgovarati zahtjevima navedenim u čl. 15. i 16.
2. Prilikom provedbe postupaka konzerviranja, filetiranja, dimljenja, soljenja, mariniranja, kuhanja rakova, sušenja ribljeg mesa te daljnje mehaničke prerade ribljeg mesa, mora se:
 - a) izbjeći svaka kontaminacija proizvoda;
 - b) voditi poseban očevid o provedbi samog postupka (bilježiti temperatura, vrijeme termičke obrade, sadržaj soli, pH, sadržaj vode);
 - c) posude i pribor koji se pritom koriste moraju se redovito i temeljito čistiti te raskužbiti.
3. Kada se riblji proizvodi podvrgavaju postupku sterilizacije u hermetički zatvorenim konzervama:
 - a) za pripremu konzervi mora se koristiti pitka voda;
 - b) za termičku obradu moraju se koristiti odgovarajući procesi, uzimajući u obzir ključne kriterije kao što su vrijeme zagrijavanja, temperature, punjenje, veličina konzerve, itd., o čemu se mora voditi očevid. Postupak termičke obrade mora biti takav da uništava ili inaktivira patogene organizme i spore patogenih mikroorganizama. Uređaji za zagrijavanje moraju odgovarati uređajima pomoću kojih se vrši verifikacija prikladnosti odgovarajućeg termičkog postupka kome su konzerve bile podvrgnute. Za hlađenje konzervi nakon termičke obrade, mora se koristiti pitka voda, bez korištenja bilo kakvih kemijskih dodataka, sukladno dobrom tehnološkom praksom, u cilju sprječavanja korozije opreme i konzervi.
 - c) dalje provjere moraju se provoditi po načelu slučajnog uzorka od strane proizvođača, da se osigura da su svi prerađeni proizvodi prošli odgovarajuću termičku obradu:
 - 1) inkubacioni test: inkubacija mora biti provedena na 37°C kroz sedam dana ili na 35°C kroz deset dana, ili na bilo koji drugi jednakovrijedan način;
 - 2) mikrobiološko ispitivanje sadržine i konzervi u laboratorijama objekata za preradu ili drugim odobrenim laboratorijama.
 - d) uzorke treba uzimati svaki dan u određenom vremenskom razdoblju da bi se osigurala učinkovitost zapečaćivanja ili neke druge metode hermetičkog zatvaranja. Zbog toga mora biti dostupna odgovarajuća oprema za ispitivanje poprečnog presjeka šavova konzervi;
 - e) provesti kontrole kako bi se osiguralo da konzerve nisu oštećene;

- f) svim konzervama koje su bile podvrgnute termičkoj obradi pod praktično istovjetnim uvjetima mora biti stavljena serijska identifikacijska oznaka.
4. Dimljenje se mora obavljati u odvojenim prostorijama ili specijalno opremljenim mjestima, ukoliko je to potrebno, sa ventilacijskim sustavom koji sprječava djelovanje dima i toplote nastale sagorijevanjem na ostale prostorije i mjesta na kojima se prerađuju, obrađuju ili skladište riblji proizvodi:
 - a) materijali korišteni za proizvodnju dima za dimljenje ribe moraju biti uskladišteni i udaljeni od mjesta na kojem se obavlja dimljenje i moraju biti korišteni na takav način da ne kontaminiraju proizvode;
 - b) zabranjena je uporaba ofarbanih, obojenih ili kemijskim procesima podvrgnutih drva za proizvodnju dima koji se dobija paljenjem istih;
 - c) poslije dimljenja, proizvodi moraju biti ohlađeni brzo do tražene temperature za njihovu zaštitu, prije nego što budu zapakirani.
5. Soljenje mora biti obavljeno na sljedeći način:
 - a) za proces soljenja moraju se koristiti različite prostorije od onih u kojima se obavljaju druge radnje;
 - b) so koja se koristi u postupku soljenja ribljih proizvoda mora biti čista i uskladištena na takav način da isključuje mogućnost kontaminacije. Jednom uporabljena so ne smije se ponovo koristiti;
 - c) bilo koji spremnik korišten za soljenje ili salamurenje mora biti napravljen na takav način da isključuje mogućnost kontaminacije tijekom postupka soljenja ili salamurenja;
 - d) spremnici ili područja korištena za soljenje ili salamurenje moraju prethodno biti očišćena.
6. Kuhani rakovi i drugi mekušci moraju biti kuhani na sljedeći način:
 - a) nakon svakog kuhanja mora uslijediti brzo hlađenje. Voda koja se koristi za ovu namjenu mora biti pitka voda ili čista morska voda. Ako neka druga metoda održavanja nije korištena, proces hlađenja se nastavlja do temperature koja se približava tački topljenja leda;
 - b) gulenje se mora obavljati pod higijenskim uvjetima, sprječavajući kontaminaciju proizvoda. Ukoliko se takve radnje obavljaju ručno radnici moraju obratiti posebnu pažnju na pranje ruku i temeljito čišćenje radnih površina. Ukoliko se takve radnje obavljaju strojevima, čišćenje strojeva se mora obavljati što češće, a raskužbiranje nakon svakog radnog dana. Nakon guljenja, kuhani proizvodi odmah moraju biti smrznuti i čuvati se ohlađeni na temperaturi koja onemogućava razvoj patogenih mikroorganizama i biti na adekvatan način uskladišteni;
 - c) svaki proizvođač mora obavljati mikrobiološke pretrage tijekom proizvodnje u redovitim intervalima, sukladno člankom 31.
7. Mehaničko iskoštavanje ribljeg mesa se obavlja na sljedeći način:
 - a) mehaničko iskoštavanje očišćenih riba mora se izvršiti bez nepotrebnog odlaganja poslije filetiranja, koristeći sirovinu oslobođenu od crijevnog sadržaja. Kada se radi o cijelim ribama, prethodno im mora biti izvađena utroba i trebaju biti oprane;

- b) strojevi moraju biti čišćeni najmanje, svaka dva sata;
- c) nakon iskoštavanja, iskošteno riblje meso mora biti smrznuto što brže je to moguće ili sjedinjeno sa proizvodima namijenjenim smržavanju ili postupku stabilizacije.

Članak 18.

1. Tijekom proizvodnje i prije nego su pušteni u promet za ljudsku uporabu, ribe i riblji proizvodi moraju biti pregledani u svrhu otkrivanja i uklanjanja bilo kojih vidljivih parazita. Ribe i dijelovi riba koji su vidno infestirani sa parazitima, čak i ako su uklonjeni, ne smiju se koristiti za ljudsku uporabu. Kontrola na parazite proizvoda iz članka 1. ove odluke koji se stavljaju u promet obavlja se sukladno odredbama Pravilnika o načinu obavljanja veterinarsko-sanitarnoga pregleda i kontrole životinja prije klanja i proizvoda životinjskog podrijetla ("Službeni list SFRJ", broj 68/89) koji je na snazi u Federaciji Bosne i Hercegovine, Republici Srpskoj i Brčko Distriktu.
2. Riba i riblji proizvodi koji se konzumiraju sirovi ili gotovo sirovi moraju se zamrzavati na temperaturi koja nije viša od -20°C u svim dijelovima proizvoda, kroz najmanje 24 sata.
3. Postupak opisan u stavku 2. ovog članka odnosi se na:
 - a) riblje meso koje se konzumira sirovo ili gotovo sirovo, kao npr. sirova haringa "Maatje";
 - b) haringe, lokarde, papaline i divlji losos iz Atlantika ili Pacifika, ako su podvrgnuti postupku dimljenja kojim se postiže unutrašnja temperatura proizvoda manja od 60°C;
 - c) marinirana i/ili soljena haringa kada postupak mariniranja nije dovoljan za uništavanje larvi nematoda.
4. Proizvođači moraju osigurati da su riba i riblji proizvodi navedeni u stavku 3. ovog članka ili sirovine koje se koriste za njihovu proizvodnju podvrgnuti postupku opisanom u točki 2. prije njihove isporuke potrošačima.
5. Riblji proizvodi navedeni u stavku 3. ovog članka moraju kada se plasiraju na tržište biti praćeni dokumentom proizvođača sa napomenom vrste procesa kojem su podvrgnuti.

VII - VETERINARSKO-ZDRAVSTVENI UVJETI KOJE MORAJU ISPUNJAVATI OBJEKTI ZA USKLADIŠTENJE, OBRADU I PRERADU PROIZVODA ULOVA I AKVAKULTURE

Članak 19.

1. Objekti za uskladištenje, obradu i preradu proizvoda ulova i akvakulture, ovisno od toga koju vrstu proizvodnje obavljaju, moraju imati sljedeće prostore ili prostorije:
 - a) za prijem žive ribe s rampom koja omogućava istovar;
 - b) za uskladištenje žive ribe sa spremnicima koji imaju dovod vode i kisika;
 - c) za ubijanje ribe;
 - d) za obradu ribljeg mesa (evisceraciju i čišćenje);
 - e) za rasijecanje ribljeg mesa;
 - f) komoru za uskladištenje leda s ledomatom;
 - g) komoru za uskladištenje svježeg ribljeg mesa na temperaturi od 0°C do +4°C;
 - h) za zadržano riblje meso;
 - i) za konfiskat;

- j) za sortiranje svježeg ribljeg mesa;
- k) komoru za uskladištenje zamrznutog ribljeg mesa na temperaturi od -18°C;
- l) tunel za zamrzavanje;
- m) prostoriju ili komoru za odmrzavanje;
- n) za salamurenje ribljeg mesa;
- o) za soljenje ribljeg mesa;
- p) za pripremu začina i aditiva;
- q) za miješanje ribljeg mesa s povrćem i drugim sastojcima;
- r) za oblikovanje i punjenje proizvoda;
- s) za toplinsku obradu i dimljenje proizvoda;
- t) za sterilizaciju kontaktne ambalaže;
- u) za uskladištenje začina i aditiva;
- v) za termostatiranje konzervi;
- w) za uskladištenje svježeg povrća;
- x) skladište za suhi bakalar s dodatnim prozračivanjem i temperaturom do +15°C;
- y) za pripremu suhog bakalara;
- z) za kuhanje, iskoštavanje i pranje kuhanog bakalara;
- aa) za pripremu povrća;
- bb) za usitnjavanje ribljeg mesa;
- cc) za hlađenje i pakiranje gotovog proizvoda čija temperatura ne prelazi +10°C;
- dd) za pakiranje;
- ee) za uskladištenje materijala i pribora za pakiranje;
- ff) za pranje i sanitaciju opreme;
- gg) za veterinarsku inspekciju;
- hh) garderobnu i sanitarnu prostoriju;
- ii) za odmor radnika;
- jj) za čišćenje, pranje i sterilizaciju transportnih sredstava.

2. Izgradnja, uređenje i opremljenost prostora ili prostorija iz stavka 1. ovog članka, kao i način na koji se obavljaju pojedini poslovi, moraju ispunjavati uvjete propisane čl. 12. do 18.

VIII - POSEBNI VETERINARSKO-ZDRAVSTVENI UVJETI KOJE MORAJU ISPUNJAVATI VELETRŽNICE I AUKCIJSKE TRŽNICE (BURZE)

Članak 20.

1. Dijelovi aukcijskih tržnica (burzi) i veletržnica na kojima se izlažu proizvodi ulova i akvakulture te proizvodi proizvedeni od njih radi prodaje, moraju:
 - a) biti natkriveni i imati zidove koji se lako čiste;
 - b) imati čvrstu podnu vodootpornu površinu koja se lako čisti i raskužbira sa nagibom za odvod vode u kanalizaciju;
 - c) biti opremljeni sa sanitarnim čvorom sa odgovarajućim brojem lavaboa i toaleta. Lavaboi moraju biti sa sustavom vodosnabdijevanja na nožni pogon ili foto ćelija, te opskrbljeni sa sredstvima za pranje ruku i ubrusima za jednokratnu uporabu;

- d) biti dobro osvijetljeni da bi se omogućila inspekcija ribljih proizvoda kao što je to predviđeno u čl. 27 do 31.;
 - e) kada se koriste za izlaganje i skladištenje ribljih proizvoda biti korišteni samo u tu svrhu;
 - f) biti redovito čišćene nakon svake prodaje kao i velike korpe (sanduci), koji uz to moraju biti i isprani, i sa unutrašnje i sa vanjske strane, pitkom ili čistom morskom vodom, a kada je potrebno i raskužbirani;
 - g) na istaknutom mjestu imati izložen znak o zabrani uporabe jela i pića, te konzumiranja cigareta;
 - h) u sve svrhe koristiti pitku ili čistu morsku vodu pod tlakom i u odgovarajućim količinama. Iznimno se može koristiti tehnološka voda za proizvodnju pare, gašenje požara i hlađenje rashladnih uređaja, s tim da se osigura da su cijevi za tu svrhu instalirane tako da se ne mogu koristiti u druge svrhe i da nema mogućnosti kontaminacije proizvoda. Cijevi za tehnološku vodu moraju se jasno razlikovati od onih za pitku ili čistu morsku vodu;
 - i) posebne vodootporne i nekorozivne spremnike za riblje proizvode neprikladne za ljudsku prehranu.
2. Aukcijske tržnice (burze) i veletržnice u kojima se proizvodi iz stavka 1. ovoga članka uskladištavaju, moraju imati dovoljno velike komore za njihovo uskladištenje na temperaturi od 0°C do +4°C.
 3. Aukcijske tržnice (burze) i veletržnice moraju imati prostoriju opremljenu za potrebe inspekcije.

IX - POSEBNI VETERINARSKO-ZDRAVSTVENI UVJETI KOJE MORAJU ISPUNJAVATI VOZILA ZA AMBULANTNU PRODAJU PROIZVODA ULOVA I AKVAKULTURE TE PROIZVODA PROIZVEDENIH OD NJIH

Članak 21.

1. Ambulantna prodaja obavlja se u posebno izolovanom dijelu vozila.
2. Vozilo iz stavka 1. ovoga članka mora biti pogodno za pranje, čišćenje i raskužbu.
3. Vozilo iz stavka 1. ovoga članka mora imati:
 - a) rashladnu vitrinu koja održava propisanu temperaturu proizvoda, s prozirnom stijenkom okrenutom prema kupcu, a po potrebi i dovoljnu količinu leda;
 - b) dovoljnu količinu vode za održavanje higijene pribora i osoblja;
 - c) uređaj za ozračivanje (aeraciju) vode, ako se prodaje živa riba;
 - d) poseban ispust s donje strane i spremnik za skupljanje otpadnih voda.

X - VETERINARSKO-ZDRAVSTVENI UVJETI KOJE MORAJU ISPUNJAVATI BRODOVI TVORNICE I RIBARSKI BRODOVI

Članak 22.

1. Brodovi tvornice i ribarski brodovi su dužni:
 - a) imati izdvojen prihvatni prostor za prihvat riba u obliku bazena ili boksova, dovoljno velikih da se svaki sljedeći ulov može odvojiti od prethodnog;
 - b) imati osiguran sustav prijenosa iz prihvatnog u radni dio;

- c) imati radne prostore dovoljne veličine za pripremu i preradu proizvoda, te zamrzavanje/brzo zamrzavanje;
 - d) imati skladišni prostor za gotove proizvode, dovoljno prostran i konstruiran tako da se lako čisti,
 - e) osigurati mjesto za skladištenje ambalaže, odvojeno od prostorija za pripremu i preradu proizvoda;
 - f) imati hermetički zatvorene spremnike za odlaganje konfiskata;
 - g) imati opremu koja pod tlakom opskrbljuje pitkom vodom ili čistom morskom vodom;
 - h) imati hidrauličke instalacije, rasporedene i zaštićene na način koji onemogućava kontaminaciju proizvoda istjecanjem ulja;
 - i) osigurati uređenje i opremljenost prostora, kao i opreme i alata koji se upotrebljuje pri radu, sukladno uvjetima propisanim čl. 13. i 14.
2. Brodovi tvornice na kojima se proizvodi iz članka 1. zamrzavaju, su dužni imati:
 - a) rashladne uređaje dovoljne snage da brzo postižu niske temperature, tako da temperatura u središtu proizvoda udovoljava zahtjevima ove odluke;
 - b) rashladne uređaje dovoljne snage da održavaju ribu i proizvode od ribe u skladišnim komorama na temperaturi koja udovoljava zahtjevima ove odluke;
 - c) skladišne komore opremljene sustavima za bilježenje temperature, postavljenim na vidnom i odgovarajućem mjestu;
 - d) komoru za prihvat ulovljene ribe, ledomat, te komoru za prihvat leda.

Članak 23.

1. Ulov na brodu mora biti zaštićen od djelovanja sunčevih zraka.
2. Ako se proizvodi ulova i akvakulture ispiru, voda koja se upotrebljuje mora biti pitka ili čista morska voda, radi sprječavanja kontaminacije.
3. Ribarska plovila kraća od 15 m:
 - a) su dužna osigurati led u za tu namjenu prilagođenom spremniku;
 - b) su dužna uskladištiti ulov u posebni, odgovarajući prostor;
 - c) ne smiju s ulovom ostati na moru duže od osam sati.

Članak 24.

1. Proizvodi ulova i akvakulture se nakon ulova na ribarskom plovilu:
 - a) odmah šokiraju;
 - b) nakon šokiranja obavlja se sortiranje, stavljanje u kašete i poleđivanje;
 - c) poleđeni proizvodi se u kašetama stavljaju u komoru za uskladištenje na temperaturi od 0°C do +4°C, gdje ostaju do istovara.
2. Ako se na ribarskim brodovima obavlja evisceracija te odsijecanje škrge, peraja ili drugih dijelova, pribor koji se koristi mora biti izrađen od materijala otpornog na koroziju, te uvijek čist.
3. Oprema za istovar proizvoda mora biti izrađena od materijala koji se lako čisti i raskužbira.
4. Tijekom istovara mora se izbjeći kontaminacija, te osigurati:

- a) da se istovar obavlja brzo;
- b) da se proizvodi bez odlaganja uskladište na odgovarajući temperaturni režim;
- c) da se ne dopusti uporaba opreme i pribora ili takvo rukovanje koje može prouzročiti nepotrebno oštećenje jestivih dijelova, odnosno proizvoda.

XI - PAKIRANJE I OZNAČAVANJE POŠILJAKA

Članak 25.

1. Pakiranje se mora obavljati u higijenskim uvjetima, radi sprječavanja kontaminacije proizvoda.
2. Materijal koji se koristi za pakiranje:
 - a) ne smije biti takav da mijenja organoleptička svojstva proizvoda;
 - b) ne smije na proizvode prenositi supstance štetne po ljudsko zdravlje;
 - c) mora biti dovoljno čvrst da spriječi oštećenje proizvoda;
 - d) prije uporabe mora biti uslađšten u posebnoj prostoriji i zaštićen od prašine i kontaminacije.
3. Iz popratne dokumentacije i oznaka na pakiranju mora biti vidljivo iz kojeg objekta pošiljka potječe.

XII - SKLADIŠTENJE I TRANSPORT

Članak 26.

1. Proizvodi se prilikom skladištenja moraju uskladištiti na propisanim temperaturama, i to:
 - a) svježi ili odmrznuti proizvodi te kuhani i ohlađeni rakovi i školjke: od 0°C do +4°C;
 - b) zamrznuti proizvodi, osim ribe zamrznute u salamuri i namijenjene konzerviranju: do -18°C;
 - c) prerađeni proizvodi: na temperaturama navedenim u proizvođačkoj specifikaciji;
 - d) sušeni proizvodi: od 0°C do +15°C, u prostorijama u kojima je osigurano pojačano prozračivanje.
2. Proizvodi se ne smiju skladištiti i prevoziti s drugim proizvodima koji bi ih mogli kontaminirati ili utjecati na promjenu njihovih organoleptičkih svojstava, ukoliko nisu zapakirani na takav način da mogu osigurati zadovoljavajuću zaštitu.
3. Vozila u kojima se obavlja transport proizvoda moraju biti posebno prilagođena, opremljena uređajem koji osigurava održavanje propisane temperature tijekom transporta, sa stranicama koje se mogu lako čistiti, prati i raskužbiti. Unutrašnja površina transportnog sredstva mora biti takva da ne može štetno djelovati na riblje proizvode. Ukoliko se koristi led za rashlađivanje proizvoda važno je osigurati odvod vode nastao topljenjem leda ugradnjom posebnog ispusta s donje strane i spremnikom za skupljanje otpadnih voda, da bi se izbjegla kontaminacija.
4. Prije svakog transporta vozilo se mora temeljito očistiti, oprati i raskužbiti.
5. Otpadne vode iz vozila ne smiju izravno istjecati u okoliš.
6. Riblji proizvodi ne mogu biti transportirani u vozilima ili spremnicima koji nisu čisti ili prethodno raskužbirani.
7. Transportni uvjeti za transport ribe koja se plasira na tržište u živom stanju moraju biti takvi da omogućavaju najprikladnije uvjete za njihovo održavanje na životu.

XIII - UVOZ

Članak 27.

1. Uvjeti uvoza u Bosnu i Hercegovinu iz objekata koji se bave proizvodnjom i preradom proizvoda iz članka 1. propisani su čl. 24. do 26. Zakona o veterinarstvu Bosne i Hercegovine.
2. Prigodom uvoza ili provoza pošiljki riba i ribljih proizvoda, svaka pošiljka mora biti praćena propisanim međunarodnim veterinarskim certifikatom kojim se jamči zdravstvena ispravnost pošiljke, ako međunarodnim ugovorom nije drugačije određeno. Detaljni uvjeti izdavanja certifikata su propisani u Odluci o veterinarskom certifikatu o zdravstvenom stanju životinja i pošiljaka životinjskog podrijetla u unutarnjem i međunarodnom prometu ("Službeni glasnik BiH", broj 33/03).
3. U slučaju uvoza u Bosnu i Hercegovinu ikre i živih riba, radi daljeg uzgoja, mora se obaviti karantena.

XIV - ZDRAVSTVENA KONTROLA I PRAĆENJE UVJETA PROIZVODNJE

Članak 28.

Proizvodi iz članka 1. koji se stavljaju u promet, u pogledu organoleptičkih svojstava, moraju udovoljavati uvjetima propisanim Pravilnikom o načinu obavljanja veterinarsko-zdravstvenog pregleda i kontrole životinja prije klanja i proizvoda životinjskog podrijetla. ("Službeni list SFRJ", broj 68/89) koji je na snazi u Federaciji Bosne i Hercegovine, Republici Srpskoj i Brčko Distriktu do donošenja Odluke o načinu obavljanja veterinarsko-sanitarnog pregleda i kontrole životinja prije klanja i proizvoda životinjskog podrijetla na razini Bosne i Hercegovine.

Članak 29.

Kontrola na parazite proizvoda iz članka 1. koji se stavljaju u promet obavlja se sukladno odredbama članka 17.

Članak 30.

1. Prije stavljanja u promet riba i proizvoda od riba mora se provesti ispitivanje na:
 - a) TVB-N (Total Volatile Basic Nitrogen - ukupni isparivi bazni nitrogen);
 - b) TMA-N (Trimethylamine Nitrogen);
 - c) Histamin.
2. U slučaju ispitivanja na histamin iz stavka 1. točke c) ovoga članka, od svake proizvodne serije ribe ili proizvoda od riba uzima se devet uzoraka.
3. Srednja vrijednost količine histamina u pretraženih devet uzoraka ne smije biti veća od 100 ppm. Samo dva od pretraženih devet uzoraka mogu sadržavati histamin u količini od 100 do 200 ppm, ali nijedan uzorak ne smije sadržavati više od 200 ppm histamina.
4. Limiti iz stavka 3. ovoga članka isključivo se primjenjuju na obitelji: Scombridae (skuša) i Clupeidae (srdele), osim ako su ribe iz navedenih obitelji podvrgnute postupku enzimatskog zrenja u salamuri u kojem slučaju mogu imati višu razinu histamina, ali ne dvostruko veću od vrijednosti propisanih u stavku 3. ovoga članka.
5. Ispitivanja moraju biti provedena sukladno pouzdanim znanstveno priznatim metodama.

Članak 31.

1. Proizvodi ulova i akvakulture koji se stavljaju u promet ne smiju u svojim jestivim dijelovima sadržavati zagađivače koji su prisutni u vodenom okolišu, kao što su teške kovine i organoklorne supstance, u količinama većim od maksimalno dopuštenih.

2. Način sustavnog praćenja загаđivača iz stavka 1. ovog članka u vodenom okolišu, ribama i ribljim proizvodima propisan je Odlukom o praćenju rezidua određenih supstanci u živim životinjama i proizvodima životinjskog podrijetla.

Članak 32.

Mikrobiološki standardi za proizvode iz članka 1. koji se stavljaju u promet, moraju udovoljavati standardima propisanim Pravilnikom o uvjetima u pogledu mikrobiološke ispravnosti kojima moraju udovoljavati živežne namirnice u prometu ("Službeni list SFRJ", broj 45/83).

XV - ZAVRŠNE ODREDBE

Članak 33.

Fizičke i pravne osobe koje obavljaju djelatnosti za koje su veterinarsko-zdravstveni uvjeti propisani ovom Odlukom na dan njezinog stupanja na snagu, moraju uskladiti svoje poslovanje s njezinim odredbama do 31. prosinca 2004. godine.

Članak 34.

Ova Odluka stupa na snagu danom donošenja, a objavit će se u "Službenom glasniku BiH", i u službenim glasilima entiteta i Brčko Distrikta Bosne i Hercegovine.

MVTEO broj 07-02-2379/04

23. veljače 2004. godine

Ministar

Sarajevo

Dragan Doko, v. r.

Na osnovu člana 27. stav 10. Zakona o veterinarstvu u Bosni i Hercegovini ("Službeni glasnik BiH", broj 34/02), Ministarstvo spolne trgovine i ekonomskih односа, на приједлог Канцеларије за ветеринарство Босне и Херцеговине, донијело је

ОДЛУКУ

О ВЕТЕРИНАРСКО-ЗДРАВСТВЕНИМ УСЛОВИМА КОЈЕ МОРАЈУ ИСПУЊАВАТИ ОБЈЕКТИ ЗА УЗГОЈ, ПРОИЗВОДЊУ И СТАВЉАЊЕ У ПРОМЕТ РИБА И ПРОИЗВОДА ОД РИБА, ТЕ РАКОВА И ПРОИЗВОДА ОД РАКОВА

I - ОПШТЕ ОДРЕДБЕ

Члан 1.

Овом одлуком се одређују ветеринарско-здравствени услови које морају испуњавати објекти за производњу и стављање у промет производа улова и аквакултуре, те производа произведених од њих, намијењених за људску исхрану.

Члан 2.

Термини употребљени у овој одлуци имају слиједећа значења:

- "ГМП" - добра произвођачка пракса;
- "ХАЦЦП" - анализа опасности и одређивање контролних критичних тачака;
- "производи улова" - морске или слатководне животиње, односно њихови дијелови, укључујући и икру, а искључујући водене сисавце, жабе, пужеве и друге животиње;
- "производи аквакултуре" - водени организми рођени или узгојени у контролисаним условима, до њиховог стављања у промет у виду производа. Рибе и ракови тржишне величине, уловљени у природном амбијенту те одржавани ради продаје без намјере да се повећа њихова тежина не сматрају се производима аквакултуре.;

e) "ССОП" - стандардни санитарни оперативни програм.

Члан 3.

Овом одлуком одређују се ветеринарско-здравствени услови за:

- узгајалишта;
- објекте за ускладиштење, обраду и прераду производа улова и аквакултуре;
- трговина на велико производима улова и аквакултуре: велетржнице и аукцијске тржнице (бурзе);
- амбулантну продају производа улова и аквакултуре те производа произведених од њих;
- бродове фабрике.

Члан 4.

- Прије изградње или реконструкције објеката из члана 3. тач. а), б) и ц), мора се поднијети захтјев за одобрење пројектне документације надлежном органу ентитета и Брчко Дистрикта Босне и Херцеговине (у даљем тексту: Брчко Дистрикт), уз који се прилажу у два примјерка:
 - главни пројекат;
 - нацрт локације - смјештајни план, с приказом свих радних просторија те нацртима свих зграда с инфраструктуром;
 - тлоцрт објекта с приказом свих просторија;
 - спецификација технолошке опреме с главним карактеристикама и атестима;
 - сагласност на локацију надлежног органа.
- Захтјев за одобрење објеката наведених у члану 3. подноси се надлежном органу ентитета и Брчко Дистрикта.
- Уз захтјев из става 2. овога члана за одобрење узгајалишта обавезно се прилаже:
 - ветеринарско-здравствена сагласност на локацију издата од стране надлежне ветеринарске инспекције;
 - сагласност надлежног органа за водопривреду или уговор о кориштењу поморског добра;
 - технолошки опис узгоја рибе;
 - нацрт мријестилишта, базена, кафеза/рибњака на дозвољеном подручју;
 - извод из катастра.
- Инспекцију и надзор објеката наведених у члану 3. тач. а), б) и ц) редовно ће проводити надлежна ветеринарска инспекција, која ће имати неометан приступ свим дијеловима наведених објеката како би се у потпуности обезбиједило провођење свих мјера прописаних овом одлуком. У случају да се приликом инспекције и надзора покаже да се мјере прописане овом одлуком не поштују, ветеринарска инспекција надлежног органа ентитета и Брчко Дистрикта ће предузети мјере прописане у члану 32. став 3. Закона о ветеринарству у Босни и Херцеговини. Ове мјере се односе и на: бродове фабрике, велетржнице и бурзе.
- Канцеларија за ветеринарство Босне и Херцеговине (у даљем тексту: Канцеларија), ће преко свог одјељења за инспекцијске послове извршити контролу и увид над провођењем мјера прописаних овом одлуком.

Члан 5.

- Објекти из члана 3. тач. а), б) и ц) морају имати програм одређивања властитих критичних тачака загађења, који се састоји од: ХАЦЦП и ССОП програма, те програма едукације запослених ГМП.
- Детаљне услове из става 1. овог члана прописује Канцеларија.