

Na temelju članka 25. stavak 5. Zakona o veterinarstvu ("Službene novine Federacije BiH", broj 46/00) i članka 3. stavak 3. Zakona o lijekovima koji se upotrebljavaju u veterinarstvu ("Službene novine Federacije BiH", broj 15/98), federalni ministar poljoprivrede, vodoprivrede i šumarstva donosi

**PRAVILNIK
O VETERINARSKO - ZDRAVSTVENIM
UVJETIMA KOJE TREBAJU ISPUNJAVATI
OBJEKTI ZA PROIZVODNJU, PROMET I
SKLADIŠTENJE HRANE ZA ŽIVOTINJE**

Članak 1.

Ovim pravilnikom propisuju se uvjeti koje trebaju ispunjavati objekti za proizvodnju i promet hrane za životinje po pitanju: veterinarsko-zdravstvenih uvjeta objekata, opreme i kadrova, projekta za izgradnju, skladištenja, evidencija, unutarnjeg prometa i izvoza, uvoza i uporabe lijekovite hrane.

Članak 2.

U ovom pravilniku u uporabi su pojmovi sa sljedećim značenjima:

Hrana za životinje je proizvod biljnog i/ili životinjskog porijekla, u prirodnom stanju, svježi ili konzervirani, proizvodi industrijske prerade organske ili neorganske prirode.

Potpuna krmna smjesa je smjesa koja je po sastavu dovoljna za dnevni obrok.

Dopunska krmna smjesa je smjesa koja se rabi u kombinaciji sa drugom hranom za životinje.

Premiksi sa nutritivnim dodacima (u daljnjem tekstu: nutritivni premiks) su dodaci hrani koji zadovoljavaju dnevne potrebe u vitaminima, mineralima, ugljenim hidratima, proteinu i dr. s ciljem poboljšanja proizvodnje i postizanja specifičnih potreba u ishrani životinja.

Ljekoviti premiksi su dodaci hrani sa antikocidijskim, antibiotskim ili poticajnim djelovanjem na rast (promotori rasta) i dr. a koji imaju ljekovito ili profilaktičko djelovanje na životinje,

Ljekovita hrana je mješavina hrane i ljekovitih premiksa koja se životinjama daje s ciljem profilaktičkog ili ljekovitog djelovanja na životinje.

U smislu ovog pravilnika **podrazumijeva se** hrana za životinje, potpuna krmna smjesa, dopunska krmna smjesa i nutritivni premiks (u daljnjem tekstu: hrana).

Proizvodnja hrane podrazumijeva miješanje hranjivih komponenti u objektima namijenjenim za tu djelatnost.

Proizvodnja lijekovite hrane podrazumijeva miješanje ljekovitih premiksa sa hranom, u preventivnoj ili terapijskoj koncentraciji.

Članak 3.

Proizvodnju hrane mogu obavljati samo pravne osobe koje imaju rješenje o ispunjavanju veterinarsko - zdravstvenih uvjeta izdano od Federalnog ministarstva poljoprivrede, vodoprivrede i šumarstva (u daljnjem tekstu: Federalno ministarstvo).

Proizvodnja lijekovite hrane može se obavljati samo sa ljekovitim premiksom koji ima odobrenje za stavljanje u promet od Federalnog ministarstva.

Visinu troškova za utvrđivanje veterinarsko-zdravstvenih uvjeta iz stavka 1. ovog članka određuje rješenjem federalni ministar poljoprivrede, vodoprivrede i šumarstva (u daljnjem tekstu: federalni ministar).

Članak 4.

Krug oko objekta za proizvodnju hrane treba da je takav, da osigura funkcionalnu povezanost zgrada i da je ograđen.

Na ulazu u krug objekta za proizvodnju hrane osigurava se dez-barijera za obuću ljudi i prijevozna sredstva.

Putovi u krugu objekta za proizvodnju hrane treba da su od betona ili asfalta, a ostale površine pod asfaltom ili zelenilom.

Članak 5.

Objekt za proizvodnju hrane mora sadržavati sljedeće prostorije ili odvojene prostore:

1. prostor za ulaz sirovine;
2. prostoriju opremljenu za proizvodnju hrane;
3. skladišni prostor za gotovu, upakiranu hranu;
4. prostor za ambalažu;
5. skladišni prostor za sirovine;
6. skladišni prostor za nutritivne dodatke stočnoj hrani;
7. prostoriju za potrebe veterinarske inspekcije;
8. sanitarne prostorije za radnike (sanitarni čvor).

Na svim ulaznim vratima prostorija u sastavu objekta za proizvodnju hrane moraju biti istaknuti natpisi sa

namjenom njihovog korištenja.

Proizvodnja hrane mora da se obavlja sukladno načelima dobre proizvođačke prakse.

U objektu se moraju osigurati prostorije, oprema i kadrovi laboratorija za ispitivanje veterinarsko - zdravstvene ispravnosti hrane ili pravna osoba mora imati ugovor sa ovlaštenom specijalističkom ustanovom za obavljanje gore navedenog ispitivanja.

U objektu za proizvodnju hrane postoji i posebno odvojena prostorija za držanje opreme i sredstava za dezinfekciju, dezinfekciju i deratizaciju, koja pored općih uvjeta iz članka 6. ovog pravilnika treba da ima i uređaj za pranje ruku.

Članak 6.

Radi higijenskog održavanja prostorija i zaštite hrane od kontaminacije, prostorije treba da ispunjavaju slijedeće uvjete:

1. veličina i raspored prostorija treba da su sukladne kapacitetu i tehnološkim-redoslijedom proizvodnje;
2. unutrašnje površine krovne konstrukcije i tavanice treba da su izrađene tako da se lako održavaju u čistom stanju i da ne prokišnjavaju, a visina zidova da je najmanje 3 m;
3. donja ivica zidnog okvira prozora sa unutrašnje strane treba da je nagnuta prema podu pod kutom od najmanje 250 stupnjeva;
4. podovi treba da su od čvrstog materijala koji ne propušta vodu, otpornog na sredstva za pranje i dezinfekciju, sa odgovarajućim padom prema kanalima ili slivnicima da se tečnost ne zadržava na podnim površinama;
5. slivnici i šahovi treba da su izgrađeni tako da se sprječavaju ulazak neprijatnih mirisa iz kanalizacije;
6. da imaju prirodnu ili vještačku ventilaciju odgovarajućeg kapaciteta u odnosu na veličinu i namjenu prostorije;
7. da je onemogućen pristup insekata, glodara i drugih štetočina u objekt.

Članak 7.

Uređaji i oprema za proizvodnju hrane treba da su napravljeni od materijala koji ne zagađuju hraniva štetnim materijama, niti da stupaju u reakciju sa hranjivim materijama, te da se lako mogu čistiti i dezinficirati.

Članak 8.

Sanitarni čvor u objektu za proizvodnju hrane treba da ima:

1. prostoriju za presvlačenje sa dvodijelnim garderobnim ormarima za svakog radnika;
2. kupatilo sa tuševima. Na svakih 15 uposlenih radnika u jednoj smjeni treba osigurati tuš- kabinu sa toplom i hladnom vodom;

3. WC - toalet na ispiranje sa pretprostorom u kome su uređaji za pranje ruku u WC - toaletima treba osigurati na svakih 15 radnika istog spola u jednoj smjeni, kabinu sa WC - šoljom. Jedna trećina od predviđenog broja WC- šolja u muškim toaletima može se zamijeniti pisoarima.

4. Sanitarni čvor je poseban za ženske i muške radnike.

Uređaj za pranje ruku treba da ima toplu i hladnu vodu, sapun, papirne ručnike, korpu za rabljene ručnike.

Članak 9.

Objekt za proizvodnju hrane može se skrbiti vodom iz javne vodovodne mreže ili izvorišta koje osigurava potrebne količine higijenski ispravne vode, koje odgovaraju tehnološkom procesu proizvodnje i dnevnom kapacitetu rada. Otpadne vode odvođene se zatvorenim sustavom u mrežu kanalizacije ili pogodni recipijent preko objekta za prečišćavanje.

Higijenski neispravna hraniva i drugi otpaci se sakupljaju u odgovarajućoj ambalaži, na za to ograđenom i natkrivenom prostoru sa betonskom podlogom, u zatvorenim kontejnerima.

Članak 10.

Skladište za nutritivne i ljekovite premikse, aditive (u daljnjem tekstu: mikro-sirovine) treba da je u suhoj, tamnoj i provjetrenoj prostoriji, sa temperaturom zraka koja je optimalna za očuvanje kakvoće skladištenih mikro-sirovina.

Prostorije treba da imaju zidne termometre, police i palete za držanje sirovina odvojeno od poda i zidova.

Prostorije iz stavka 1. ovog članka moraju se držati pod ključem.

Skladištenje žitarica, nusprodukata industrijske prerade, nutritivnih dodataka i dr. (u daljnjem tekstu: makro-sirovina) se vrši u prostorijama (ćelijama) silosa i podnih skladišta. Skladištenje makro-sirovina koja su u originalnom pakovanju, u nepromoćivoj ambalaži (stočna kreda, so, dikiacijum fosfat, lucerkino brašno itd.) može se vršiti i u otvorenim skladištima sa čvrstom podnom podlogom i krovnom konstrukcijom koja ne prokišnjava.

Silos treba da su opskrbljeni uređajima za mjerenje temperature u ćelijama u tri razine i uređajima za

spuštanje u ćelije radi čišćenja.

Poslije pražnjenja silosa i skladišta obvezno je čišćenje, pranje i dezinfekcija prostorija i opreme.

Članak 11.

Objekt za proizvodnju ljekovite hrane, pored uvjeta navedenih u čl. 3. do 10. ovog pravilnika potrebno je da posjeduje i odvojenu prostoriju za skladištenje ljekovitih premiksa, sukladno uvjetima čuvanja iz priloženog Naputka proizvođača.

Proizvodnja ljekovite hrane, odnosno miješanje ljekovitih premiksa sa hranom, u terapijskoj ili preventivnoj koncentraciji obavlja se isključivo sukladno Naputku o primjeni, izdanog od strane proizvođača ljekovitog premiksa.

Članak 12.

Proizvođač hrane i ljekovite hrane mora:

1. u pisanoj formi imati čitav proces proizvodnje,
2. omogućiti uzorkovanja u svim dijelovima proizvodnje, te osigurati njihovu kontrolu,
3. onemogućiti zamjenu u procesu proizvodnje, kontaminaciju sirovina ili naknadnu kontaminaciju proizvoda,
4. u pisanoj formi imati uopćen proces kontrole.

Uzorci svake serije proizvoda moraju da se čuvaju na posebno određenom prostoru, pod ključem, sve do isteka roka valjanosti.

Dokumentacija i uzorci moraju u svakom momentu biti dostupni veterinarskoj inspekciji.

Proizvođač, odnosno uvoznik mora imati plan povlačenja iz prometa određene hrane, odnosno ljekovite hrane, po ukazanoj potrebi.

Članak 13.

Proizvodnja se mora obavljati, sukladno opsegu i vrsti proizvodnje, uz slijedeći stručni kadar, koji će rukovoditi procesom proizvodnje:

1. proizvodnja ljekovite hrane - najmanje jednog doktora veterinarske medicine,
2. proizvodnja hrane - najmanje jednog inženjera agronomije odgovarajućeg smjera ili doktora veterinarske medicine,
3. proizvodnja ljekovitih premiksa obavlja se sukladno odredbama Pravilnika o proizvodnji lijekova koji se rabe u veterinarstvu ("Službene novine Federacije BiH", broj 24/99).

Članak 14.

Na zahtjev investitora kantonalno ministarstvo mjerodavno za poslove veterinarstva (u daljnjem tekstu:

kantonalno ministarstvo) izdaje veterinarsko - zdravstvenu suglasnost na lokaciju i na projekt za izgradnju ili rekonstrukciju objekta.

Uz zahtjev se prilaže kompletna investiciono - tehnička dokumentacija.

Kantonalna veterinarska inspekcija utvrđuje da li projekt ispunjava veterinarsko - zdravstvene uvjete.

Članak 15.

Projekt za izgradnju, odnosno rekonstrukciju objekta na koji je dana suglasnost kantonalnog ministarstva, ovjerava se potpisom veterinarskog inspektora i pečatom kantonalnog ministarstva, a vraća se investitoru.

Proizvođač mora da posjeduje ugovor sa organizacijom za redovito obavljanje DDD- a.

Članak 16.

Proizvodnju hrane, odnosno ljekovite hrane sa ograničenim područjem djelatnosti i trgovanja može obavljati samo pravna osoba koja ima rješenje o ispunjavanju veterinarsko - zdravstvenih uvjeta od mjerodavnog kantonalnog ministarstva.

Članak 17.

Pravne osobe iz članka 16. ovog pravilnika treba da ispunjavaju uvjete iz čl. 4., 5. (osim toč. 1. i 6.), 6., 7., 9., 10. i 11. ovog pravilnika.

Sanitarni čvor je poseban za muške i ženske radnike, a sukladno obimu i vrsti proizvodnje.

Članak 18.

Objekt za skladištenje hrane, odnosno ljekovite hrane mora da osigura slijedeće prostorije ili prostore:

1. prostor za skladištenje stočne hrane,
2. prostor za skladištenje ljekovite hrane,
3. prostor za skladištenje ljekovitih premiksa,
4. prostor za skladištenje nutritivnih premiksa, aditiva,
5. prostor sa sanitarnim čvorom i garderoba,
6. prostor za hranu kojoj je istekao rok, odnosno koja se ne može rabiti,
7. prostor za administrativne poslove.

Ako uvoznik ne vrši promet ljekovitom hranom, nije u obvezi osigurati prostor za njeno skladištenje.

Članak 19.

Prostorije ili prostori iz članka 18. moraju da ispunjavaju sljedeće uvjete:

1. da su građevinsko-tehnički prikladni za namjenu za koju su određene, odnosno da su zidovi, podovi i stropovi glatkih površina, izrađeni od prikladnog materijala, koji nije podložan pucanju, osipanju i vlazi, te da se mogu lako čistiti, a prema potrebi i dezinficirati;

2. da su osvijetljeni, provjetreni, prilagođeni sa temperaturom i vlagom potrebnom za pravilan i siguran smještaj, i čuvanje;

3. da omogućavaju nesmetan proces manipulacije bez rizika i mogućnosti zamjene, miješanja različitih supstancija i opasnosti za njihovu kakvoću;

4. da onemogućavaju pristup insekata, glodara i drugih štetočina.

Članak 20.

Uvoznik ljekovite hrane sukladno Zakonu o lijekovima koji se rabe u veterinarstvu moraju da imaju uposlenog doktora veterinarske medicine, sa položenim stručnim ispitom, pod čijim će se nadzorom vršiti primanje i smještaj ljekovite hrane.

Uvoznik iz stavka 1. ovog članka je u obvezi posjedovati ugovor o redovitoj i posebnoj kontroli ljekovite hrane sa ovlaštenom specijalističkom ustanovom.

Članak 21.

Pravne osobe iz članka 20. ovog pravilnika moraju voditi evidencije o svim postupcima koji mogu utjecati na kakvoću ljekovite hrane, odnosno izmjenu djelatne supstancije (primanje i kontrola pošiljke, čuvanje u periodu skladištenja), te evidenciju ljekovite hrane kojoj je istekao rok trajanja, odnosno ne odgovara po priloženom Naputku proizvođača.

Članak 22.

Uvoznik ljekovitog premiksa, ako se ne bavi proizvodnjom ljekovite hrane, promet može vršiti samo ako posjeduje ugovor o suradnji sa domaćim proizvođačem ljekovite hrane.

Prije stavljanja u promet svaki ljekoviti premiks podliježe registraciji, odnosno posebnoj i redovnoj kontroli, sukladno Zakonu o lijekovima koji se rabe u veterinarstvu.

Članak 23.

Pravne osobe koje vrše promet na malo ljekovitom hranom moraju ispunjavati sljedeće uvjete:

1. imati uposlenog doktora veterinarske medicine,

2. prostor za skladištenje gotove ljekovite hrane po

propisanoj temperaturi skladištenja od strane proizvođača,

3. prostor za skladištenje ljekovitih premiksa, sukladno propisanim uvjetima u Naputku proizvođača,

4. prostor za sanitarni čvor i garderobu,

5. prostor za administraciju.

Članak 24.

Uporaba ljekovite hrane mora biti sukladna priloženom Naputku proizvođača.

Članak 25.

Sve pravne osobe koje se bave prometom hrane, odnosno ljekovite hrane, moraju svoju djelatnost uskladiti sa ovim pravilnikom u roku od šest mjeseci od dana stupanja na snagu ovog pravilnika.

Članak 26.

Ovaj pravilnik stupa na snagu osmog dana od dana objave u "Službenim novinama Federacije BiH".