

Na temelju članka 27. stavak 10. Zakona o veterinarstvu u Bosni i Hercegovini ("Službeni glasnik BiH", broj 34/02), Ministarstvo vanjske trgovine i ekonomskih odnosa, na prijedlog Ureda za veterinarstvo Bosne i Hercegovine, donijelo je

ODLUKU

O PROVEDBI OBVEZATNIH MJERA U ODOBRENIM OBJEKTIMA RADI SMANJENJA MIKROBIOLOŠKIH I DRUGIH ONEČIŠĆENJA MESA, MESNIH PROIZVODA I OSTALIH PROIZVODA ŽIVOTINJSKOG PODRIJETLA NAMIJENJENIH PREHRANI LJUDI

I - OPĆE ODREDBE

Članak 1.

Ovom odlukom propisuje se provedba obvezatnih mjera u odobrenim objektima za klanje životinja, obradu, preradu i uskladištenje proizvoda životinjskog podrijetla u cilju smanjenja mikrobioloških onečišćenja mesa, mesnih proizvoda i ostalih proizvoda životinjskog podrijetla, radi zaštite ljudskog zdravlja.

Svrha propisanih mjera je poboljšanje učinkovitosti veterinarsko-javnozdravstvenih sustava kontrole namirnica životinjskog podrijetla u očuvanju zdravlja ljudi.

Članak 2.

U svezi s člankom 1. ove odluke, a u svrhu poboljšanja veterinarsko-javnozdravstvenog nadzora, kontrole i pregleda životinja za klanje i namirnica životinjskog podrijetla te radi zaštite zdravlja ljudi, uspostavlja se novi sustav kontrole onečišćenja, osobito s patogenim mikroorganizmima, koji su glavni izvor onečišćenja u tehnološkim procesima proizvodnje i prerade mesa i ostalih proizvoda životinjskog podrijetla (namirnica životinjskog podrijetla) namijenjenih za prehranu ljudi.

Članak 3.

U odobrenim objektima za klanje životinja, obradu i preradu te uskladištenje proizvoda životinjskog podrijetla, a u svezi čl. 1. i 2. ove odluke, radi smanjenja mogućih mikrobioloških i drugih onečišćenja mesa, mesnih proizvoda i ostalih proizvoda životinjskog podrijetla mora se uspostaviti kontrola procesa proizvodnje na temelju primjene sustava "analize opasnosti i kontrole kritičnih točaka" (u daljnjem tekstu: HACCP-od engl.-Hazard Analysis and Critical Control Points)

II - NAČIN I OBVEZA PROVEDBE MJERA

Članak 4.

Klaonička obrada životinja od kojih je meso namijenjeno javnoj potrošnji ili izvozu te obrada i prerada mesa, ribe, mlijeka, jaja i ostalih proizvoda životinjskog podrijetla (u daljnjem tekstu: namirnica životinjskog podrijetla) dopušteni su samo u odobrenim objektima, koji u pogledu načina rada uz primjenu općih pravila higijene primjenjuju i sustav analize opasnosti, prosudbe rizika, utvrđivanje te kontrolu i sustavno praćenje kritičnih točaka u proizvodnim procesima (sustav HACCP) s ciljem smanjenja mikrobioloških i drugih onečišćenja namirnica životinjskog podrijetla namijenjenih za prehranu ljudi.

Članak 5.

S ciljem smanjenja mikrobioloških i drugih onečišćenja namirnica životinjskog podrijetla rukovoditelj odobrenih objekata imenuje odgovorne osobe (voditelje) u odobrenim objektima koji su obvezni:

- a) izvršiti analizu svake pojedine faze unutar proizvodnog procesa te utvrditi koja je od njih kritična u osiguranju zdravstvene ispravnosti (neškodljivosti) namirnica;

b) odrediti odgovarajuće zaštitne postupke i mjere te osigurati njihovu provedbu, održavanje i provjeru na temelju načela sustava HACCP.

Članak 6.

Za provedbu načela sustava HACCP u proizvodnim procesima mora se:

- a) provesti analiza opasnosti od onečišćenja, izraditi popis svih faza u proizvodnom procesu i navesti sve preventivne mjere;
- b) utvrditi sve kritične točke za sigurnost odnosno neškodljivost namirnica životinjskog podrijetla;
- c) utvrditi kritične granice za poduzimanje preventivnih mjera za svaku od utvrđenih kritičnih kontrolnih točaka;
- d) utvrditi sve zahtjeve glede provedbe učinkovite kontrole i sustavnog praćenja na svim kritičnim točkama proizvodnje sa ciljem da se ispravi ili poboljša i održi kontrola procesa;
- e) utvrditi mjere koje je potrebno poduzeti kad sustavno praćenje ukaže na odstupanje od utvrđene kritične granice;
- f) uvesti učinkovite postupke vođenja očevidnika koji pokazuju provedbu sustava HACCP (dokumentacija);
- g) uvesti postupak za periodično proučavanje analize opasnosti, kritičnih kontrolnih točaka, kontrole i sustavnog praćenja u cilju provjere ispravnosti i učinkovitosti sustava HACCP.

Članak 7.

Osim izrade sustava HACCP prema odredbama čl. 5. i 6. ove odluke, odgovorne osobe dužne su organizirati izradu i provedbu standardnih sanitacijskih operativnih postupaka (SSOP) i provedbu sustavnog laboratorijskog ispitivanja na nalaz E.coli, (Biotip I), koji zajedno sa odredbama članka 6. toč. 1. do 7. ove odluke, čine sustav kontrole procesa u cilju smanjenja mikrobioloških i drugih onečišćenja namirnica (proizvoda).

Članak 8.

Odgovorne osobe u odobrenim objektima obvezne su u cilju dosljedne provedbe mjera sustava HACCP iz članka 6. ove odluke, imenovati u svojim objektima povjerenstva za izradu HACCP planova.

Povjerenstva iz stavka 1. ovog članka, moraju biti sastavljena od stručnjaka različitih struka, i to iz: higijene namirnica životinjskog podrijetla, prehrambene tehnologije, mikrobiologije, procesnog inženjerstva, toksikologije, sanitacije, veterinarskog javnog zdravstva i sl., koji posjeduju posebno znanje i stručnost glede zaštite zdravlja ljudi tijekom proizvodnje, pohrane, prijevoza, rukovanja i prometa namirnicama životinjskog podrijetla.

Stručno povjerenstvo, iz stavka 2. ovog članka, mora biti sastavljeno od najmanje pet članova djelatnika izravno uključenih u rad proizvodnih procesa objekta.

Članak 9.

Početnu provjeru ispravnosti i verifikaciju HACCP-planova, koje su odgovorne osobe (voditelji) iz članka 8. ove odluke dužne dostaviti Ministarstvu vanjske trgovine i ekonomskih odnosa - Uredu za veterinarstvo Bosne i Hercegovine prije roka propisanog za njihovu primjenu, obavlja Povjerenstvo za reviziju HACCP-planova kao sastavni dio Središnjeg povjerenstva, koje rješenjem osniva ministar vanjske trgovine i ekonomskih odnosa.

Povjerenstvo za reviziju i verifikaciju HACCP-planova, sukladno strukturi povjerenstva za izradu HACCP-planova iz članka 8. stavka 2. ove odluke, dužno je sačiniti Poslovnik o svome radu.

Daljnju verifikaciju HACCP-planova, tijekom njihove primjene u proizvodnim procesima, u cilju učinkovitosti sustava HACCP, obvezna su provoditi povjerenstva za HACCP-planove i to po postupku za verifikaciju utvrđenom HACCP-planom u dotičnom objektu.

III - UPRAVNE MJERE

Članak 10.

Ukoliko se u odobrenom objektu, iz bilo kojih razloga, ne provode ili ne provode dosljedno odredbe ove odluke kako je određeno čl. 6., 7., i 8. ravnatelj Ureda za veterinarstvo Bosne i Hercegovine donijet će rješenje o zabrani rada, zabrani uporabe veterinarskog kontrolnog broja i brisanju objekta iz upisnika odobrenih objekata.

IV - ROKOVI ZA PROVEDBU

Članak 11.

Rok za provedbu kontrole proizvodnih procesa sukladno odredbama o provedbi sustava HACCP, za odobrene objekte je najkasnije do 31.12.2006.godine.

Članak 12.

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

MVTEO broj 07-1-02-1436-1/05
8. veljače 2005. godine
Sarajevo
