



Food and Agriculture
Organization of the
United Nations



European Bank
for Reconstruction and Development

INFORMATOR

O OPŠTIM I POSEBNIM ZAHTJEVIMA U POGLEDU REGISTRACIJE, HIGIJENE I OPREMANJA OBJEKATA ZA PROIZVODNJU I PRERADU HRANE

u saradnji sa



CRNA GORA

MINISTARSTVO POLJOPRIVREDE
I RURALNOG RAZVOJA



CRNA GORA

MINISTARSTVO ODRŽIVOG RAZVOJA
I TURIZMA



REGIONALNA RAZVOJNA AGENCIJA
Bjelasica, Komovi & Prokletije



SADRŽAJ

SKRAĆENICE.....	5
SVRHA I UPOTREBA INFORMATORA	5
DEFINICIJE	6
SISTEM SAMOKONTROLE KAO GLAVNI PRINCIP BEZBJEDNOSTI HRANE	7
OPŠTI ZAHTJEVI ZA SUBJEKTE U POSLOVANJU SA HRANOM	9
POSTUPAK REGISTRACIJE OBJEKATA ZA PROIZVODNJU I PRERADU HRANE	12
UGOSTITELJSKI OBJEKTI	12
INFORMISANJE POTROŠAČA O HRANI.....	14
ODSTUPANJA ZA MALE PROIZVOĐAČE UKLJUČUJUĆI I PRODAJU NA DOMAĆINSTVU	15
INFORMACIJE O PRIMARNIM PROIZVODIMA NA MJESTU PRODAJE	17
INFORMACIJA O INSTITUCIJAMA	18
ZAKONSKI OKVIR	20



SKRAĆENICE

HACCP	Analiza opasnosti i kritične kontrolne tačke (Hazard Analysis and Critical Control Points)
DPP	Dobra proizvođačka praksa
DHP	Dobra higijenska praksa
UHH	Uredba o higijeni hrane ("Službeni list CG", broj 13/2016)
PPHZHŽP	Uredba o posebnim zahtjevima higijene za proizvode životinjskog porijekla ("Službeni list CG", broj 32/2016)
ZoBH	Zakon o bezbjednosti hrane ("Službeni list CG", broj 57/2015)

SVRHA I UPOTREBA INFORMATORA

Primarni cilj ovog informatora je da pruži neophodne informacije proizvođačima i prerađivačima hrane u vezi postojeće zakonske regulative, obaveza i načina na koji mogu da usmjere svoj rad sa ciljem plasmana zdravstveno bezbjednih proizvoda na tržište.

Informator obuhvata:

- Rječnik termina
- Listu zakonski propisanih zahtjeva koje svi subjekti u poslovanju hranom moraju da ispunjavaju;
- Način na koji subjekti mogu da ispune propisane zahtjeve koji se na njih odnose;
- Mogućnosti prilagođavanja odnosno primjenu propisanih pravila u pogledu izgradnje, uređenja i opremanja objekata sa malim obimom proizvodnje (fleksibilnost);
- Spisak i kontakte relevantnih institucija;
- Spisak zakonskih normi.

DEFINICIJE

- **poslovanje hranom** je profitabilna ili neprofitabilna djelatnost, javna ili privatna, koja se obavlja u svim fazama proizvodnje, prerade i distribucije hrane;
- **subjekat u poslovanju hranom** je pravno i fizičko lice ili preduzetnik koje je odgovorno za ispunjavanje propisanih zahtjeva za hranu u okviru djelatnosti koju obavlja;
- **rizik** je mogućnost nastajanja štetnog uticaja na zdravlje i štetnog uticaja, koji nastupa kao posljedica te opasnosti;
- **opasnost** je biološki, hemijski ili fizički agens u hrani ili hrani za životinje ili stanje hrane ili hrane za životinje koji može da izazove štetno djelovanje na zdravlje;
- **sledljivost** je mogućnost praćenja hrane, hrane za životinje, životinja koja se koristi za proizvodnju hrane, sirovina ili supstanci koje su namijenjene ugrađivanju ili se očekuje da će biti ugrađene u hranu kroz sve faze proizvodnje, prerade i distribucije;
- **faza proizvodnje, prerade i distribucije** je svaka faza, uključujući uvoz, počevši od primame proizvodnje hrane i zaključno sa njenim skladištenjem, transportom, prodajom ili snabdijevanjem krajnjeg potrošača;
- **higijena hrane** je skup mjera i uslova neophodnih za kontrolu opasnosti i obezbjeđivanje pogodnosti hrane za ishranu ljudi u skladu sa njenom namjenom;
- **bezbjednost hrane** je odsustvo bioloških, hemijskih i fizičkih opasnosti koje bi mogle da predstavljaju opasnost po zdravlje potrošača;
- **dobra higijenska praksa (DHP)** je skup procedura kojima se upravlja higijenom radne sredine i obezbjeđuje osnov za proizvodnju zdravstveno bezbjedne hrane;
- **dobra proizvođačka praksa (GPP)** je skup procedura kojima se upravlja uslovima radne sredine i obezbjeđuje osnov za proizvodnju zdravstveno bezbjedne hrane;
- **čišćenje** je eliminisanje vidljivih nečistoća;
- **pranje** je potpuno uklanjanje nečistoća;
- **dezinfekcija** je korišćenje fizičkih, hemijskih ili mehaničkih sredstava u cilju uništavanja svih, prvenstveno vegetativnih oblika mikroorganizama;
- **dezinsekcija i deratizacija** je uništavanje insekata i glodara;
- **HACCP** je način identifikacije, procjenjivanja i upravljanja mogućim opasnostima koje su od značaja za bezbjednost proizvoda odnosno HACCP sistem čini struktura, postupci, proces i resursi potrebni za primjenu HACCP planova i ispunjavanje utvrđenih ciljeva u tom planu njima;

- **HACCP plan** je dokument koji je napravljen u skladu sa principima HACCP, a služi da obezbijedi kontrolu opasnosti koje su od značaja za bezbjednost hrane kod datog subjekta (pogonu, proizvodnoj liniji);
- **dijagram toka** je sistematski šematski prikaz faza (redosleda koraka ili operacija) koje se primjenjuju prilikom proizvodnje, distribucije i prodaje određenog prehrambenog proizvoda

SISTEM SAMOKONTROLE KAO GLAVNI PRINCIP BEZBJEDNOSTI HRANE

Bolesti prouzrokovane kontaminiranom hranom predstavljaju značajan problem u javnom zdravlju. Epidemije bolesti izazvanih hranom nanose velike socio-ekonomske štete, uključujući i oblasti trgovine i turizma, plasiranje na tržište zdravstveno nebezbedne hrane smanjuje povjerenje potrošača koji očekuju da hrana bude i bezbjedna i kvalitetna. Zato se u savremenom sistemu proizvodnje i prerade hrane posebna pažnja posvećuje bezbjednosti proizvoda.

1) Zakonom je propisano da primarnu odgovornost za bezbjednost hrane ima subjekat u poslovanu sa hranom (SPH).

Prioriteti savremenih sistema bezbjednosti hrane usmjereni su na higijenu radnih uslova i procesa poslovanja. Polazeći od principa analize rizika, propisi utvrđuju obaveze subjekta u poslovanju hranom:

- uspostavljanje, primjenu i održavanje sistema samokontrole zasnovanog na HACCP principima ili uspostavljanje dobre proizvođačke i higijenske prakse, pri obavljanju djelatnostima u kojima se ne identifikuju tzv. kritične tačke;
- ispunjavanje opštih uslova higijene hrane koji se odnose na:

**Unutrašnje uređenje
i raspored prostorija**

**Postupanje sa
nusproizvodima**

**Snabdijevanje vodom
i tretman otpadnih voda**

Oprema za proizvodnju

**Higijena, obuka
i zdravlje zaposlenih**

Transport



OPŠTI ZAHTEVI ZA SUBJEKTE U POSLOVANJU SA HRANOM

Efikasna primjena HACCP-a nije moguća bez prethodnog zadovoljavanja principa dobre proizvođačke prakse (GMP) i dobre higijenske prakse (GHP). Takođe je neophodna i izrada standardnih radnih procedura sanitacije (SSOP). Ovo zajedno čini preduslovne programe koji osiguravaju adekvatnu primjenu higijenskih principa rada. Opseg i sadržaj dobre proizvođačke prakse, dobre higijenske prakse i standardnih radnih procedura sanitacije prikazan je u nastavku.

DOBRA PROIZVOĐAČKA PRAKSA (DPP)	DOBRA HIGIJENSKA PRAKSA (DHP)	STANDARDNA RADNA PROCEDURA SANITACIJE (SSOP)
<ul style="list-style-type: none"> Dobra proizvođačka praksa predstavlja skup preporuka koje je poželjno sprovesti u proizvodnji, preradi, skladištenju i prometu hrane sa ciljem da se spriječi mikrobiološka, hemijska ili fizička kontaminacija proizvoda. Drugim riječima, DPP ukazuje šta je potrebno da se uradi, da bi se spriječila kontaminacija hrane i ko i kada to treba da sprovede. DPP se ne odnosi na određene/ specifične štetne faktore/ opasnosti, pa gubitak kontrole nad DPP neće uvijek i neizostavno, direktno da ugrozi zdravlje potrošača, ali povećava određene rizike vezane za bezbjednost hrane. 	<ul style="list-style-type: none"> Čišćenje i održavanje higijene imaju posebnu važnost i smatraju se osnovnim elementima dobre higijenske prakse. GHP predstavlja skup postupaka kojima se obezbjeđuje čisto okruženje za proizvodnju, preradu, skladištenje i stavljanje hrane na tržište. Drugim riječima, dobra higijenska praksa određuje šta je potrebno da se uradi u vezi sa čišćenjem i higijenom, kao i ko i kada treba da sprovede te poslove. 	<ul style="list-style-type: none"> SSOP je opis postupaka korak po korak koji se koriste za čišćenje i sanitaciju u cilju održavanja opreme i radne sredine u higijenskom stanju za proizvodnju i preradu hrane
Oblast primjene	Oblast primjene	Oblast primjene
<ul style="list-style-type: none"> objekat i prostorije: lokacija, infrastruktura, izgradnja i uređenje u skladu sa projektnim zadatkom, sadržajem i prirodom poslovanja (projekat, izgradnja/ raspored, opremanje, održavanje i radno okruženje (temperatura, ventilacija, osvjjetljenje); zaposleni/osoblje: organizaciona struktura, opis posla, radni zadaci, primjena utvrđenih radnih postupaka, stručna obuka; oprema: konstrukcija, postavljanje, tehničko održavanje i podešavanja – kalibracije/ baždarenja); sirovine: žive životinje, sirovine, dodaci, materijali za pakovanje; sledljivost proizvoda, uključujući njihovo povlačenje sa tržišta; dokumentacija 	<ul style="list-style-type: none"> čišćenje i sanitacija objekta/ prostorija i opreme; zdravstveno stanje i higijenu zaposlenih koji obavljaju poslove proizvodnje, prerade i distribucije hrane; higijena sirovina za proizvodnju, uključujući i zdravlje živih životinja; pravilno upakovana, obilježena i uskladištena sredstva i supstance za održavanje higijene i da se primjenjuju shodno svojoj namjeni i dokumentovanim postupcima. 	<p>SSOP može da se piše za:</p> <ul style="list-style-type: none"> za jedan uređaj više iste opreme jedan prostor glavni Plan sanitacije celog objekta

2) Uspostavljanjem HACCP –a sprečava se pojava i/ili kontroliš problem koji može da ugroze higijenu i bezbjednost u bilo kojoj tački poslovanja duž lanca hrane.

Plan za upravljanje bezbjednošću hrane:

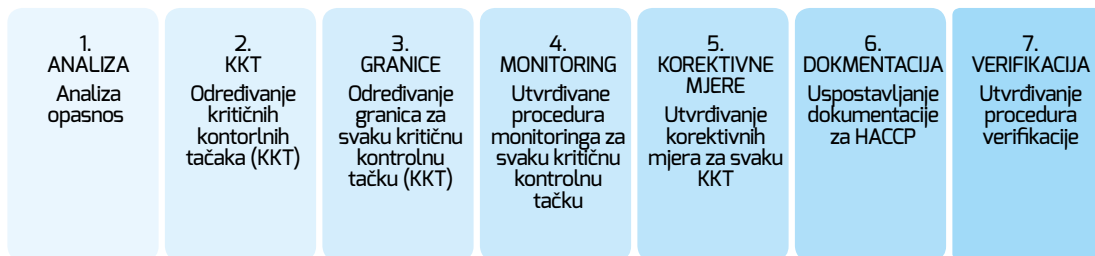
- **PLANIRAJTE** šta je potrebno uraditi da bi se osigurala bezbjednost hrane
- **URADITE** to što ste planirali da bi osigurali proizvodnju zdravstveno bezbjedne hrane
- **PROVJERAVAJTE** šta je urađeno u skladu sa planom i zapišite šta je provjereno i kada
- **DJELUJTE** da ispravite bilo koji problem vezan za bezbjednost hrane i zapišite šta je i kada je nešto provjereno.

Analiza rizika i kritične kontrolne tačke (HACCP) je zahtjev Zakona o bezbjednosti hrane (Sl. List CG, broj, 57/15).

Efikasna primjena HACCP Sistema povezana je sa ispunjavanjem principa Dobre proizvođačke prakse (GPP) i Dobre higijenske prakse (HGP). Ovi programi osiguravaju primjenu higijenskih principa u procesu proizvodnje.

HACCP sistem je preventivan i on osigurava predviđanje pojavljivanja mogućih opasnosti i načina za njihovu kontrolu. Karakteriše ga 7 sljedećih principa:

U okviru zakonske regulative definisani su i **mikrobiološki kriterijumi za sve vrste hrane** (Uredba o mikrobiološkim kriterijumima za bezbjednost hrane, "Službeni list Crne Gore, broj 26/2016").



Cilj zakonske regulative u oblasti bezbjednosti hrane je proizvodnja zdravstveno bezbjedne hrane. Ovo se prije svega postiže kroz identifikaciju i efikasnu kontrolu opasnosti vezanih za hranu. Najznačajnije opasnosti u hrani su upravo mikroorganizmi, u prvom redu bakterije koje mogu izazvati različita oboljenja kod ljudi koji konzumiraju nebezbjednu hranu, a nerijetko se bilježe i smrtni slučajevi.

Proizvođači moraju uvrstiti u plan samokontrole sve obavezne mikrobiološke kriterijume i ostale mikrobiološke zahtjeve specifične za poslovanje s hranom. U plan samokontrolne SPH mora uvrstiti i učestalost uzorkovanja. Pravilnikom

o mikrobiološkim kriterijumima za bezbjednost hrane učestalost uzorkovanja propisana je jedino za:

- trupove,
- mljeveno meso,
- mesne preradevine,
- mehanički odvojeno meso i
- svježe meso.

Za sve ostale kategorije hrane, učestalost uzorkovanja nije propisana, već SPH sam određuje učestalost uzorkovanja i uključuje u svoje planove samokontrole. Učestalost uzorkovanja koju je svojim planom predvidio SPH neophodno je da verifikuje nadležni organ koji vrši službene kontrole.

Pozitivni efekti HACCP sistema uključuju:

- **Za subjekte u poslovanju hranom:** proizvodnju zdravstveno bezbjedne hrane, manji rizik u poslovanju, povećanje konkurentnosti, bolju organizaciju rada i iskorištenje vremena.
- **Za potrošače:** smanjeni rizik od bolesti izazvanih konzumiranjem zdravstveno nebezbjedne hrane i više povjerenja u kvalitet i bezbjednost prehrambenih proizvoda.
- **Za institucije:** ekonomski isplativa i pouzdana kontrola u sistemu bezbjednosti hrane.



POSTUPAK REGISTRACIJE OBJEKATA ZA PROIZVODNJU I PRERADU HRANE

Subjekat u poslovanju hranom dužan je da prije otpočinjanja obavljanja djelatnosti u objektu koji podliježe Registraciji podnese zahtjev za registraciju objekta Upravi za bezbjednost hrane, veterinu i fitosanitarne poslove. Način registracije objekata vrši se u skladu sa Pravilnikom o načinu upisa i vođenju centralnog registra registrovanih odnosno odobrenih objekata za proizvodnju, preradu i distribuciju hrane ili hrane za životinje (Službeni list CG, br. 39/2017). Način registracije i potrebna dokumentacija bliže je objašnjena u okviru Informatora i prateće dokumentacije:

- **Procedura za podnošenje zahtjeva za odobravanje objekata u poslovanju hranom- Informator** (<http://www.ubh.gov.me/vijesti/174686/Uputstvo-o-nacinu-upisa-u-centralni-registar-registrovanih-odnosno-odobrenih-objekata-za-proizvodnju-preradu-i-distribuciju-hran.html>)
- Zahtjev za upis u Registar registrovanih objekata za proizvodnju, preradu i distribuciju hrane-Obrazac 1
- Zahtjev za odobravanje objekata za proizvodnju, preradu i distribuciju hrane životinjskog porijekla -Obrazac 2A
- Zahtjev za odobravanje objekata za proizvodnju, preradu i distribuciju hrane neživotinjskog porijekla- Obrazac 2B.
- Zahtjev za odobravanje objekata koji imaju mali obim proizvodnje, prerade i obrade ili koji proizvode tradicionalne proizvode ili koriste tradicionalne metode roizvodnje hrane- Obrazac 3.

UGOSTITELJSKI OBJEKTI

Način poslovanja i registracije objekata koji se bave ugostiteljskom djelatnošću regulisan je Pravilnikom o minimalno-tehničkim uslovima, sadržaju i obliku obrasca prijave i načinu vođenja registra za pružanje usluga u objektima zatvorenog tipa ("Službeni list CG", br. 31/2004). Ovim pravilnikom propisuju se minimalno-tehnički uslovi, sadržaj i oblik obrasca prijave i način vođenja Registra o pružanju ugostiteljskih usluga privrednih društava, drugih pravnih lica i preduzetnika u objektima zatvorenog tipa

Ugostiteljski objekti moraju biti, uređeni i opremljeni, te kadrovski osposobljeni, tako da omogućavaju: racionalno korišćenje prostora, nesmetano kretanje gostiju i zaposlenog osoblja, nesmetan prenos stvari, odgovarajuće čuvanje robe, namirnica i pića, zaštitu zdravlja gostiju i zaposlenog osoblja, te stručno usluživanje gostiju. Na glavnom ulazu u ugostiteljski objekat mora biti vidno istaknuta vrsta i naziv ugostiteljskog objekta.Uređaji i oprema moraju biti stalno u ispravnom i funkcionalnom stanju.

Subjekti u poslovanju hranom koji se bave djelatnošću proizvodnje, prerade i distribucije hrane, nakon primarne proizvodnje, a koji podliježu registraciji su i objekti za prodaju na malo hrane krajnjem potrošaču (trgovine na malo, apoteke i druge specijalizovane prodavnice, ugostiteljski objekti i tržnice/pijace). Ugostiteljski objekti podliježu procesu registracije podnošenjem zahtjeva za registraciju objekta Upravi za bezbjednost hrane, veterinu i fitosanitarne poslove.

Procedura za podnošenje zahtjeva za odobravanje objekata u poslovanju hranom objašnjena je u okviru Informatora (<http://www.ubh.gov.me/vijesti/174686/Uputstvo-o-nacinu-upisa-u-centralni-registar-registrovanih-odnosno-odobrenih-objekata-za-proizvodnju-preradu-i-distribuciju-hran.html>)

Upravi za bezbjednost hrane, veterinu i fitosanitarne poslove u saradnji sa Provrednom komorom izradila je Vodič za dobru higijensku praksu u sektoru ugostiteljstva.

Vodič je namijenjen subjektima u poslovanju hranom u sektoru ugostiteljstva, trgovine i za objekte javne ishrane kako bi na jednostavan i istovjetan način mogli ispuniti zakonski propisane uslove primjenjujući postupke zasnovane na načelima dobre higijenske prakse. Postupci uređeni ovim Vodičem zamjenjuju postupke uspostavljene na HACCP principima.

Vodič se može naći na sledećem linku: <http://www.ubh.gov.me/vijesti/174162/Vodic-za-dobru-higijensku-praksu-u-poslovanju-sa-hranom.html>



INFORMISANJE POTROŠAČA O HRANI

Subjekti u poslovanju hranom dužni su da obezbijede informacije o hrani sa ciljem osiguranja visokog nivoa zaštite zdravlja i interesa potrošača, informacija o načinu korišćenja hrane, nesmetanog funkcionisanja tržišta, promocije kvalitetih proizvoda, itd.

U Crnoj Gori je na snazi ***Uredba o informisanju potrošača o hrani*** (Sl. List CG br. 22/18) gdje su propisani bliži uslovi o informisanju potrošača o hrani, obavezne i druge informacije o hrani, sadržaj informacija i podataka o hrani prema vrstama i kategorijama hrane, označavanje hrane i način pružanja informacija potrošačima o hrani.

Informacije o hrani koje su subjekti obavezni da obezbijede su:

- 1) naziv hrane;
- 2) spisak sastojaka;
- 3) sve sastojke ili pomoćne supstance koje su korišćene u procesu proizvodnje ili pripremi hrane koje mogu da izazovu alergije ili netolerancije ili su dobijene od supstanci ili proizvoda koji mogu da izazovu alergije ili netolerancije i koji su prisutni u gotovom proizvodu i u promijenjenom obliku;
- 4) količinu sastojaka ili kategorije sastojaka;
- 5) neto količine hrane;
- 6) datum minimalnog trajanja ili „upotrijebiti do_____ (datum);
- 7) posebne uslove čuvanja i/ili upotrebe;
- 8) naziv i sjedište, odnosno ime i adresu subjekta u poslovanju hranom pod čijim se imenom ili nazivom hrana stavlja na tržište i koji je odgovoran za informacije o hrani, njihovu tačnost i nepromjenljivost;
- 9) zemlja ili mjesto porijekla za poljoprivredne i prehrambene proizvode garantovanih tradicionalnih specijaliteta i sa oznakom geografskog porijekla u skladu sa posebnim propisom;
- 10) uputstvo za upotrebu ili pripremu hrane za hranu koju nije moguća pravilno upotrijebiti bez uputstva;
- 11) stvarnu jačinu alkohola po volumenu, za pića koja sadrže više od 1,2 % vol. alkohola;
- 12) nutritivnu deklaraciju (označavanje nutritivnih vrijednosti).

Pored ovih podataka za određenu vrstu ili kategoriju hrane, obavezno je navođenje i dodatnih obaveznih informacija, kako je definisano Uredbom.

ODSTUPANJA ZA MALE PROIZVOĐAČE UKLJUČUJUĆI I PRODAJU NA DOMAĆINSTVU

Na snazi su dvije uredbe koje se odnose na mali obim proizvodnje ili tradicionalni način proizvodnje definišu uslove i zahtjeve koje mora ispunjavati ova grupa proizvođača. **Ovim Uredbama takođe se propisuju zahtjevi koji se odnose na plasiranje ovakvih proizvoda potrošačima direktno na domaćinstvu.**

1. UREDBA O USLOVIMA ZA Odstupanje u pogledu izgradnje, Uređenja i opremanja objekata koji imaju mali obim proizvodnje, prerade i obrade hrane („SLUŽBENI LIST CG“, BROJ 21/16)

Ova Uredba se primjenjuje na subjekte u poslovanju hranom koji obavljaju djelatnost u objektima koji imaju mali obim proizvodnje, prerade i obrade proizvoda, kao i na subjekte u poslovanju hranom koji proizvode tradicionalne proizvode ili koriste tradicionalne metode proizvodnje.

Zahtjevi navedeni u ovoj Uredbi odnose se na:

- Klanje i rasijecanje mesa papkara, kopitara i uzgojene divljači do deset uslovnih grla nedjeljno;
- Klanje i rasijecanje mesa živine i lagomorfa do 6.000 jedinica životinja mjesečno;
- Prerada mlijeka u kojem se dnevno prerađuje do 750 l sirovog mlijeka;
- Prerada mesa i/ili proizvoda ribarstva u kojem se nedjeljno prerađuje do 1.000 kg mesa odnosno proizvoda ribarstva;
- Otprema živih školjki sa plovnog objekta iz sopstvenog uzgajališta, kapaciteta do 500 kg živih školjki dnevno;
- Pakovanje jaja kapaciteta do 1.500.000 jaja godišnje;
- Prerada voća i povrća u kojem se godišnje prerađuje do 30.000 kg plodova;
- Prerada maslina u kojem se godišnje prerađuje do 6.000 kg maslina, odnosno proizvodi 500 l ulja godišnje;
- Proizvodnju vina u kojem se godišnje prerađuje do 10.000 kg grožđa, odnosno proizvodi 5.000 l vina godišnje;
- Preradu ostalih proizvoda neživotinjskog porijekla u kojem se godišnje prerađuje do 3 t sirovine.

Ova uredba primjenjuje se i na subjekte u poslovanju hranom koji proizvode tradicionalne proizvode ili koriste tradicionalne metode proizvodnje.

2. UREDBA O ZAHTJEVIMA HIGIJENE ZA OBJEKTE I PROSTORIJE U KOJIMA SE PROIZVODE MALE KOLIČINE PRIMARNIH PROIZVODA ZA ISHRANU LJUDI („SLUŽBENI LIST CG“, BROJ 08-1847/16).

Ovom uredbom propisuju se zahtjevi za higijenu objekata, prostorija i opreme u kojima se proizvode male količine primarnih proizvoda za ishranu ljudi, kojima se snabdijevaju krajnji potrošači ili maloprodajni objekti na lokalnom tržištu, posebni zahtjevi higijene za primarne proizvode, vrste primarnih proizvoda i kriterijumi za određivanje malih količina primarnih proizvoda i lokalnog tržišta.

Ova uredba primjenjuje se na primarne proizvode za ishranu ljudi koji se proizvode, obrađuju i prerađuju na porodičnom poljoprivrednom gazdinstvu.

Zahtjevi higijene za objekte, prostorije i opremu:

- proizvodnja se može vršiti u posebnim objektima koji se nalaze na poljoprivrednom gazdinstvu ili u prostorijama koje su u sastavu stambenog objekta domaćinstva i koji su zaštićeni od štetočina;
- objekti moraju imati dovoljnu količinu tople i/ili hladne vode koja ispunjava zahtjeve vode za piće;
- neophodno je obezbijediti odgovarajući prostor za održavanje proizvoda na propisanoj temperturi.
- Oprema i pribor koji se koriste u proizvodnji, treba da je izrađena od odgovarajućeg materijala i da je čista.

Primarne proizvode mali proizvođač može da prodaje samo:

- 1) ako su proizvedeni na sopstvenom poljoprivrednom gazdinstvu;
- 2) krajnjem potrošaču ili maloprodajnom objektu na lokalnom tržištu;
- 3) u količinama definisanim uredbom.

Posebni zahtjevi higijene za jaja. Moraju biti od zdrave živine. Sakupljanje jaja mora se vršiti najmanje jednom dnevno a ona moraju biti čista, suva i zaštićena od udara i direktne sunčeve svjetlosti. Skladištenje i transport mora biti na temperaturi koja obezbjeđuje održavanje kvaliteta i bezbjednosti jaja. Jaja se moraju krajnjem potrošaču isporučiti najkasnije 21 dan od dana sakupljanja.

Posebni zahtjevi higijene za sirovo mlijeko. Mlijeko mora biti od zdrave životinje koja ispunjava zdravstvene zahtjeve i mora se skladištiti u prostoriji koja je odvojena od prostorije u kojoj su smještene životinje. Nakon muže mlijeko je neophodno procijediti i čuvati u čistoj i pokrivenoj posudi na hladnom mjestu. Mlijeko se mora kontrolisati četiri puta godišnje na ukupan broj mikroorganizama i somatskih ćelija. Sirovo mlijeko se mora dostaviti krajnjem potrošaču u roku od 24 h, ako se čuva na temperaturi od 6°C do 8°C, a ako se čuva bez hlađenja u roku od 2 h od muže.

Posebni zahtjevi higijene za sir, surutku, pavlaku i kajmak. Mali proizvođač može da proizvodi i prodaje sir, surutku, pavlaku i kajmak samo ako su:

- proizvedeni od sirovog mlijeka koje potiče od zdrave životinje u skladu sa posebnim propisom; prerađeni u čistim prostorijama koje su odvojene od prostorija u kojima su smještene životinje.
- U preradu može ući najviše 50 litara sirovog mlijeka dnevno ako se proizvodi u prostorijama koje su u sastavu stambenog objekta domaćinstva.
- U preradu može ući više od 100 litara sirovog mlijeka dnevno ako se prerada vrši u posebnom objektu koji se nalazi na poljoprivrednom gazdinstvu.

Posebni zahtjevi za med. Može se prodavati samo med ako potiče od zdravih pčela i koji ne sadrži nedozvoljene materije. Najviše 300 kg meda može se skladištiti i pakovati u prostoriji u sastavu stambenog objekta domaćinstva. Više od 300 kg meda može se skladištiti i pakovati u posebnom objektu koji se nalazi na poljoprivrednom gazdinstvu.

Posebni zahtjevi za voće, povrće i žitarice. Mali proizvođač može da preraduje najviše 50 kg voća, povrća i žitarica dnevno u prostoriji u sastavu stambenog objekta domaćinstva. Mali proizvođač može da preraduje više od 50 kg voća, povrća i žitarica dnevno u posebnom objektu koji se nalazi na poljoprivrednom gazdinstvu.

Na Web stranici Uprave za bezbjednost hrane, veterinu i fitosanitarne poslove mogu se naći dodatne detaljne informacije koje se tiču malog obima proizvodnje:

- Odstupanja u pogledu izgradnje, uređenja i opremanja objekata koji imaju **mali obim proizvodnje, prerade i obrade hrane- Informator** (http://www.ubh.gov.me/biblioteka/sektor_1/informativni_materijal/)
- **Zahtjevi higijene za objekte i prostorije u kojima se proizvode male količine primarnih proizvoda za ishranu ljudi- Informator** (http://www.ubh.gov.me/biblioteka/sektor_1/informativni_materijal/)

INFORMACIJE O PRIMARNIM PROIZVODIMA NA MJESTU PRODAJE

Primarne proizvode prilikom isporuke i/ili prodaje krajnjem potrošaču ili maloprodajnim objektima treba da prate sljedeće informacije:

- 1) ime i prezime malog proizvođača;
- 2) naziv proizvoda;
- 3) adresa poljoprivrednog gazdinstva;
- 4) broj rješenja o upisu u registar poljoprivrednog gazdinstva;
- 5) broj rješenja o upisu u registar registrovanih objekata za hranu;
- 6) datum proizvodnje.

INFORMACIJA O INSTITUCIJAMA

UPRAVA ZA BEZBJEDNOST HRANE, VETERINU I FITOSANITARNE POSLOVE

Adresa: Serdara Jola Piletića 26,

81000 Podgorica, Crna Gora

Tel. +382 20 201 945; +382 20 621 111

Fax: +382 20 201 946; +382 20 621 008;

<http://www.ubh.gov.me/uprava>

EMAIL: pravazabezbjednosthrane@ubh.gov.me

- **Registracija objekta za proizvodnju, preradu i distribuciju hrane**
- **Odobranje objekta za proizvodnju, preradu i distribuciju hrane životinjskog porijekla**
- **Odobranje objekta za proizvodnju, preradu i distribuciju hrane neživotinjskog porijekla**
- **Odobranje objekata koji imaju mali obim proizvodnje, prerade i obrade ili koji proizvode tradicionalne proizvode ili koriste tradicionalne metode proizvodnje hrane**

INSTITUT ZA JAVNO ZDRAVLJE

Džona Džeksona bb

81000 Podgorica

Tel: (+382 20) 412 888,

Fax: (+382 20) 243 728

<https://www.ijzcg.me/>

E-mail: ijzcg@ijzcg.me

- **Mikrobiološka ispitivanja hrane**
- **Fiziko-hemijska ispitivanja hrane**

CENTAR ZA EKOTOKSIKOLOŠKA ISPITIVANJA- CETI

Bulevar Šarla De Gola 2, 81000 Podgorica, Crna Gora

Telefon: +382 20 658-090; 658-091; 658-108

Faks: +382 20 658-092

<http://mne.ceti.me>

E-mail: info@ceti.co.me

SPECIJALISTIČKA VETERINARSKA LABORATORIJA

Bul. Džordža Vašingtona, bb

p.fah 69, 81000 Podgorica

(+382 20) 269 407

(+382 20) 269 406

(+382 20) 269 405

Fax.(+382 20) 269 404

<https://www.vetlab.me/>

E-mail: svl@t-com.me

- **Mikrobiološka ispitivanja hrane životinjskog porijekla**
- **Parazitološka ispitivanja**

LABORATORIJA ZA KVALITET I BEZBJEDNOST HRANE

Fakultet za prehrambenu tehnologiju, bezbjednost hrane i ekologiju,
Univerzitet Donja Gorica

Donja Gorica, 81000 Podgorica, Crna Gora

Tel:+382 (0)20 410 777; +382 (0) 67 535 683

Fax:+382 (0)20 410 766

<https://www.udg.edu.me>

E-mail: Giuseppe.Paderni@udg.edu.me

- **Analize kvaliteta meda - ovlašćenje od strane Ministarstva poljoprivrede i ruralnog razvoja**

ZAKONSKI OKVIR

BEZBJEDNOSTI HRANE

- Zakon o bezbjednosti hrane ("Službeni list CG", broj 57/2015);
- Uredba o higijeni hrane ("Službeni list CG", broj 13/2016);
- Uredba o mikrobiološkim kriterijumima za bezbjednost hrane ("Službeni list CG", broj 26/2016);
- Uredba o informisanju potrošača o hrani ("Službeni list CG", broj 22/2018)
- Uredbu o aditivima koji se mogu koristiti u hrani ("Službeni list CG", broj 19/2016);
- Uredba o maksimalno dozvoljenim količinama kontaminenata u hrani ("Službeni list CG", broj 48/2016);
- Uredba o materijalima koji dolaze u kontakt sa hranom ("Službeni list CG", broj 80/2016);
- Pravilnik o bližim zahtjevima koje u pogledu bezbjednosti treba da ispunjava voda za piće ("Službeni list CG", broj 24/2012);
- Uredba o korišćenju zdravstvenih i nutritivnih tvrdnji prilikom označavanja, reklamiranja i prezentacije hrane ("Sl. list CG" br.06/17)
- Pravilnik o načinu upisa i vođenju centralnog registra registrovanih odnosno odobrenih objekata za proizvodnju, preradu i distribuciju hrane ili hrane za životinje (Službeni list CG, br. 39/2017).

SUBJEKTI KOJI POSLUJU HRANOM ŽIVOTINJSKOG PORIJEKLA

- Uredba o posebnim zahtjevima higijene za proizvode životinjskog porijekla ("Službeni list CG", broj 32/2016);
- Pravilnik o zahtjevima za sledljivost hrane životinjskog porijekla ("Sl. list CG", br.48/16);
- Uredba o vrstama supstanci koje se koriste za smanjivanje površinske kontaminacije saproizvoda životinjskog porijekla ("Sl. list CG" br 80/16);
- Zakon o veterinarstvu ("Službeni list CG", broj 30/2012 i 48/15);
- Zakon o zaštiti dobrobiti životinja ("Službeni list CG", broj 14/2008 i 47/15);
- Pravilnik o bližim uslovima za zaštitu životinja tokom klanja ("Službeni list CG", broj 54/2015).

PROIZVOĐAČE KOJI IMAJU MALI OBIM PROIZVODNJE ILI PRIMJENJUJU TRADICIONALNI NAČIN PROIZVODNJE

- Uredba o uslovima za odstupanje u pogledu izgradnje, uređenja i opremanja objekata koji imaju mali obim proizvodnje, prerade i obrade hrane ("Službeni list CG", broj 21/2016") i
- Uredba o zahtjevima higijene za objekte i prostorije u kojima se proizvode male količine primarnih proizvoda za ishranu ljudi. ("Službeni list Crne Gore, broj 6/2018)- sa izmjenama i dopunama.