

## Član 9.

Obrazac broj 5. u prilogu Pravilnika briše se.

## Član 10.

Ovaj Pravilnik stupa na snagu narednog dana od dana objave u "Službenim novinama Federacije BiH".

Broj 06-02/I-3567-1/13

29. januara 2014. godine

Sarajevo

Ministar

**Jerko Ivanković-Lijanović, s. r.**

253

Na temelju članka 82. stavka 1. točka 1. Zakona o veterinarstvu u Bosni i Hercegovini ("Službeni glasnik BiH", broj 34/02), i članka 68. stavak 3. Zakona o organizaciji organa uprave u Federaciji Bosne i Hercegovine ("Službene novine Federacije BiH", broj 35/05), federalni ministar poljoprivrede, vodoprivrede i šumarstva donosi

### INSTRUKCIJU

#### KOJOM SE UTVRĐUJU OPĆI I POSEBNI HIGIJENSKI ZAHTEJEVI I ORGANIZACIJA SLUŽBENE KONTROLE ZA PROIZVODE I OBJEKTE KOJI SE ODOBRAVAJU ZA IZVOZ MLJEKA I PROIZVODA OD MLJEKA NA TRŽIŠTE EUROPSKE UNIJE

##### POGLAVLJE I: PREDMET I PODRUČJE PRIMJENE

Ovom instrukcijom utvrđuju se opći i posebni zahtjevi higijene i organizacije službene kontrole u postupku utvrđivanja ispunjenosti veterinarsko-zdravstvenih uvjeta u objektima koji se odobravaju za izvoz mlijeka i proizvoda od mlijeka na tržište Europske unije.

Subjekt u poslovanju hranom, koji prikuplja sirovo mlijeko ili proizvodi mlijeko i proizvode od mlijeka namijenjene za izvoz na tržište Europske unije, pored važećih propisa u BiH, mora da ispunjava i zahtjeve propisane u ovoj Instrukciji.

##### POGLAVLJE II: ZDRAVSTVENI UVJETI ZA PROIZVODNJU SIROVOG MLJEKA

1. Sirovo mlijeko mora da potiče od životinja:
  - a) koje ne pokazuju bilo kakve simptome zaraznih bolesti prenosivih na ljude putem mlijeka;
  - b) koje su dobrog općeg zdravstvenog stanja, bez znakova bolesti koja može da dovede do kontaminacije mlijeka, i naročito, koje ne boluju od infekcija genitalnog trakta sa iscjerkom, enteritisa sa dijarejom i povišenom temperaturom ili upale vimena; koje nemaju ranu na vimenu koja bi mogla da ima utjecaj na mlijeko;
  - d) koje nisu primale bilo kakve neodobrene supstance ili proizvode i nisu utvrđeni ostaci rezidua i drugih štetnih materija u većoj količini od maksimalno dozvoljenih tijekom provođenja Plana kontrole rezidua;
  - e) kod kojih se, kada su primale odobrene supstance ili proizvode, poštovao period karence propisan za ove proizvode ili supstance.
2. Što se tiče bruceloze, sirovo mlijeko mora da potiče od:
  - a) krava i bivolica koje pripadaju stadu koje je službeno slobodno ili slobodno od bruceloze;
  - b) ovaca i koza koje pripadaju stadu, koje je službeno slobodno ili slobodno od bruceloze;
  - c) ženki drugih vrsta, kod vrsta osjetljivih na brucelozu, koje pripadaju stadima koja se redovno kontroliraju na ovu bolest, prema planu kontrole koji je odobrio Ured za veterinarstvo ili mjerodavno tijelo entiteta.
3. Što se tiče tuberkuloze, sirovo mlijeko mora da potiče od:

- a) krava ili bivolica koje pripadaju stadu koje je službeno slobodno od tuberkuloze, ili
  - b) ženki drugih vrsta, osjetljivih na tuberkulozu, koje pripadaju stadu koje se redovno kontroliraju na ovu bolest prema planu kontrole koji je odobrio Ured za veterinarstvo ili mjerodavno tijelo entiteta;
  - c) ako se druge vrste životinja koje su prijemljive na tuberkulozu drže zajedno sa kravama, takve životinje moraju da budu pregledane i testirane na tuberkulozu.
4. Sirovo mlijeko životinja koje ne zadovoljavaju uvjete iz toč. 2. i 3. može se koristiti uz odobrenje Federalnog ministarstva poljoprivrede, vodoprivrede i šumarstva:
    - a) od krava ili bivolica koje ne reagiraju pozitivno na test na tuberkulozu ili brucelozu, niti pokazuju simptome ovih bolesti, poslije odgovarajuće termičke obrade, tako da je test na fosfatazu negativan;
    - b) od ovaca i koza koje ne reagiraju pozitivno na test na brucelozu, ili koje su cijepljene protiv bruceloze u okviru odobrenog programa za iskorjenjivanje bruceloze i koje ne pokazuju simptome ove bolesti za proizvodnju sira sa periodom zrenja od najmanje dva mjeseca, ili da se podvrgava takvom stupnju toplotne obrade, tako da je test na fosfatazu negativan;
    - c) od ženki drugih vrsta koje ne reagiraju pozitivno na test na tuberkulozu ili brucelozu, niti pokazuju simptome ovih bolesti, ali pripadaju stadu gdje je tokom provođenja monitoringa otkrivena brucelozu ili tuberkulozu, ukoliko je tretirano tako da se osigura higijenska ispravnost.
  5. Sirovo mlijeko od bilo koje životinje koja ne ispunjava uvjete propisane u toč. od 1. do 4. a posebice, od bilo koje životinje koja pozitivno reagirala na testove za tuberkulozu ili brucelozu ne smije se koristiti za prehranu ljudi.
  6. Izolacija životinja koje su zaražene, ili se sumnja da su zaražene, jednom od bolesti iz toč. 2. ili 3. mora da bude efikasna da bi se izbjegli negativni utjecaji na mlijeko drugih životinja.

##### POGLAVLJE III: HIGIJENA NA IMANJIMA ZA PROIZVODNJU MLJEKA

###### Odjeljak A. Uvjeti za prostorije i opremu

1. Oprema za mužu i prostorije gdje se rukuje sa mlijekom, ili se mlijeko skladišti ili hladi, moraju da budu tako izgrađene i uređene, da se smanji rizik od kontaminacije mlijeka.
2. Prostorije za skladištenje mlijeka moraju biti:
  - zaštićene od insekata,
  - odvojene na odgovarajući način od prostorija gdje su smještene životinje,
  - imati odgovarajuću opremu za hlađenje, i
  - gdje je to potrebno, da su zadovoljeni uvjeti definirani u odjeljku B. ovog poglavlja.
3. Površine opreme koja dolazi u kontakt sa mlijekom (pribor, posude, tankovi/cisterne za mužu, sakupljanje ili transport), moraju biti izrađene od glatkih materijala koji nisu toksični, koji se lako peru i dezinficiraju i da se mogu održavati u dobrom higijenskom stanju.
4. Nakon uporabe, površine iz točke 3. ovoga odjeljka moraju se očistiti i, kada je to potrebno, dezinficirati poslije svakog transporta ili poslije serije transporta ako je vremenski period između istovara i sljedećeg utovara veoma kratak, ali u svim slučajevima barem jednom dnevno, posude i tankovi/cisterne, upotrijebljeni za transport sirovog mlijeka, moraju se očistiti i dezinficirati prije ponovne uporabe.

###### Odjeljak B. Higijena tokom muže, sakupljanja i transporta

1. Muža mora da se provodi na higijenski način:

- a) prije početka muže, sise, vime i okolni dijelovi tijela životinje moraju biti čisti;
  - b) osoba koja obavlja mužu mora organoleptički pregledati mlijeko, mužnjom prvih mlazeva mlijeka od svake životinje, na crnu podlogu ili nekom drugom metodom kojom se postižu slični rezultati, kako ne bi mlijeko u kojem su vidljive promjene bilo upotrijebljeno za prehranu ljudi;
  - c) mlijeko od životinja koje pokazuju kliničku sliku bolesti vimena, ne smije se upotrebljavati za prehranu ljudi, izuzev na način i u skladu sa instrukcijama mjerodavnog veterinarara;
  - d) životinje podvrgnute liječenju moraju biti posebno evidentirane i njihova muža mora biti vremenski ili prostorno odvojena od zdravih životinja;
  - e) da kupke ili sredstva za tretman vimena sa baktericidnim djelovanjem, mogu da se uporabe samo ukoliko su odobreni u skladu sa važećim propisima;
  - f) muža kolostruma mora biti odvojena, kolostrum se ne smije miješati sa sirovim mlijekom.
2. Odmah nakon muže, mlijeko mora da se čuva na čistom mjestu, izgrađenom i opremljenom tako da se izbjegne kontaminacija.
    - a) Mlijeko se mora odmah ohladiti najviše do 8°C u slučaju dnevnog sakupljanja, ili najviše do 6°C ukoliko sakupljanje nije dnevno;
    - b) Kolostrum mora da se skladišti odvojeno i mora se odmah ohladiti do 8°C u slučaju dnevnog sakupljanja, ili najviše do 6°C ukoliko sakupljanje nije dnevno.
  3. Vozilo za transport (cisterna) za sirovo mlijeko koje je upotrebljivo za prehranu ljudi, mora imati oznaku: "SIROVO MLJEKO". Tokom transporta mora se održavati hladni lanac i, prilikom prijema u objekt određišta, temperatura mlijeka ne smije da bude viša od 10°C.
  4. Subjekt u poslovanju s hranom ne mora ispuniti zahtjeve za temperaturu definirane u tačkama 2. i 3. ovog Odjeljka ako mlijeko zadovoljava kriterije predviđene u Poglavlju IV ove Instrukcije, i ukoliko je:
    - a) mlijeko obrađeno u roku od dva sata od muže, ili
    - b) je iz tehnoloških razloga, vezanih za proizvodnju proizvoda od mlijeka, potrebna viša temperatura i ako je to odobrio mjerodavni veterinarski inspektor.
2. Subjekti koji se bave hranom moraju da iniciraju procedure da bi osigurali da sirovo mlijeko zadovoljava sljedeće kriterije:
    - za sirovo kravlje mlijeko:  
Ukupan broj mikroorganizama na 30°C (u 1 ml) ≤ 100 000 (\*)  
Broj somatskih stanica (u 1 ml) ≤ 400 000 (\*\*)  
(\*) Geometrijska sredina u toku dvomjesečnog perioda, sa najmanje dva uzorka mjesečno. Za obračun geometrijske sredine uvijek se uzimaju rezultati analiza u posljednja dva mjeseca.  
(\*\*) Geometrijska sredina u toku tromjesečnog perioda, sa najmanje jednim uzorkom mjesečno, ukoliko, mjerodavno tijelo ne odredi neku drugu metodologiju s obzirom na sezonska odstupanja u količinama proizvodnje. Izračunavanje se vrši uvijek na temelju analiza u posljednja tri mjeseca.
    - za sirovo mlijeko od drugih vrsta životinja:  
Ukupan broj mikroorganizama na 30°C (u 1 ml) ≤ 1 500 000 (\*)  
(\*) Geometrijska sredina u toku dvomjesečnog perioda, sa najmanje dva uzorka mjesečno. Za obračun geometrijske sredine uvijek se uzimaju rezultati analiza u posljednja dva mjeseca.  
Ukoliko je sirovo mlijeko druge vrste životinja, osim kravljeg, namijenjeno za izradu proizvoda od sirovog mlijeka, procesom koji ne uključuje toplotnu obradu, subjekt u poslovanju s hranom mora da poduzme korake da bi osigurao da upotrijebljeno mlijeko zadovoljava sljedeće kriterije:  
Ukupan broj mikroorganizama na 30°C (u 1ml) ≤ 500 000 (\*)  
(\*) Geometrijska sredina u toku dvomjesečnog perioda, sa najmanje dva uzorka mjesečno. Za obračun geometrijske sredine uvijek se uzimaju rezultati analiza u posljednja dva mjeseca.
  3. Ne isključujući kontrolu prema Programu praćenja rezidua kod životinja i proizvoda životinjskog porijekla, subjekti koji se bave hranom moraju da imaju procedure kojima se osigurava da se sirovo mlijeko ne stavi u promet, ukoliko sadrži rezidue antibiotika u količini koja prelazi razine utvrđene u Programu praćenja rezidua, odnosno Planu uzimanja uzoraka mlijeka za ispitivanje rezidua.
  4. Kada sirovo mlijeko ne ispunjava uvjete iz toč. 2. ili 3. Ovog Poglavlja, subjekt u poslovanju s hranom mora da informira mjerodavnog veterinarskog inspektora i da poduzme korektivne mjere.

#### Odjeljak C. Higijena radnika

1. Osobe koje muzu i/ili rukuju sirovim mlijekom moraju da nose odgovarajuću čistu zaštitnu odjeću.
2. Osobe koje muzu moraju da održavaju visok stupanj osobne higijene, uključujući i pranje šaka i podlaktica.
3. U blizini mjesta muže mora da postoji odgovarajuća prostorija i oprema za pranje ruku.

#### POGLAVLJE IV: KRITERIJUMI ZA SIROVO MLJEKO I KOLOSTRUM

1. Na mjestu proizvodnje, mora se ispitati reprezentativan broj nasumice uzetih uzoraka sirovog mlijeka sakupljenog na farmi, kako bi se ustanovilo da li sirovo mlijeko ispunjava kriterije iz toč. 2. i 3. ovog Poglavlja i sa drugim važećim kriterijima koji se odnose na kolostrum.  
Ispitivanja se mogu izvesti od strane, ili u ime:
  - a) subjekta u poslovanju hranom koji proizvodi mlijeko;
  - b) subjekta u poslovanju hranom koji sakuplja ili obrađuje/prerađuje mlijeko;
  - c) grupe subjekata u poslovanju hranom, ili
  - d) u okviru kontrole koja se provodi na razini Federacije ili BiH.

#### POGLAVLJE V: ZAHTJEVI KOJI SE ODNOSE NA PROIZVODE OD MLJEKA

##### Odjeljak A. Zahtjevi za temperaturu sirovog mlijeka

1. Subjekt u poslovanju s hranom mora da osigura da nakon prijema u objekt za preradu mlijeka, mlijeko bude brzo ohlađeno na temperaturu do 6°C i da se održava na toj temperaturi do prerade.
2. Subjekt u poslovanju s hranom, može držati/skladištiti mlijeko na višoj temperaturi ukoliko:
  - a) prerada mlijeka počne odmah poslije muže, ili u roku od najviše četiri sata od prijema u objekt za preradu, ili
  - b) mjerodavno tijelo odobri višu temperaturu iz tehnoloških razloga kada je u pitanju proizvodnja određenih proizvoda od mlijeka.

**Odjeljak B. Zahtjevi za toplotnu obradu**

Kada se sirovo mlijeko i proizvodi od mlijeka podvrgavaju toplotnoj obradi, subjekt u poslovanju s hranom mora da osigura da proizvodi koje stavlja u promet u hermetički zatvorenim posudama/kontejnerima ispune sljedeće zahtjeve:

1. Svaki proces koji se koristi za toplotnu obradu sirovog proizvoda ili dalju toplotnu obradu prethodno toplotno obrađenog proizvoda, mora da osigura da se:
  - a) u svakom dijelu obrađenog proizvoda postigne određena temperatura i na određeni vremenski period, i
  - b) spriječi kontaminacija proizvoda u toku procesa.
2. Da bi osigurao, da primijenjeni proces toplotne obrade ispunjava željene ciljeve, subjekt u poslovanju s hranom treba da primjenjuje procese koji su u suglasnosti sa međunarodno priznatim standardima (npr. pasterizacija, ultra visoke temperature ili sterilizacija), a posebice je obavezan da redovno provjerava:
  - temperaturu, vrijeme i pritisak tijekom toplotne obrade,
  - hermetičnost posuda/ambalaže,
  - mikrobiološku sliku proizvoda, i
  - rad automatskih uređaja.

Primijenjeni procesi toplotne obrade moraju da ispune sljedeće zahtjeve:

- a) Pasterizacija se postiže postupkom koji obuhvata:
  - visoku temperaturu, kratko vrijeme (najmanje 72°C tijekom 15 sekundi),
  - nisku temperaturu, duže vrijeme (najmanje 63°C tijekom 30 minuta), ili
  - bilo koju drugu kombinaciju uvjeta za odnos vrijeme - temperatura, da bi se postigao isti efekt, tako da proizvod, gdje je primjenljivo, ima negativnu reakciju na test alkalne fosfataze odmah nakon takvog postupka. (Smatra se da test alkalne fosfataze daje negativan rezultat ako izmjerena aktivnost u kravljem mlijeku nije veća od 350 mU/l.).
- b) Ultra visoka temperatura (UHT) postiže se postupkom:
  - koji osigurava kontinuirani protok toplote na visokoj temperaturi tokom kratkog perioda vremena (temperatura ne niža od 135°C u kombinaciji sa odgovarajućim vremenom trajanja), tako da se onemogućuje rast mikroorganizama ili spora u obrađenom proizvodu, kada se drži u hermetički zatvorenom kontejneru/pakovanju na sobnoj temperaturi, i
  - dovoljnim da osigura da proizvod u hermetički zatvorenom kontejneru/pakovanju ostane mikrobiološki stabilan nakon inkubacionog perioda od 15 dana na 30°C ili sedam dana na 55°C, ili nakon primjene bilo kog metoda koji pokazuje da je primijenjen odgovarajući postupak toplotne obrade.
3. Kada razmatra da li da podvrgne sirovo mlijeko toplotnoj obradi, subjekt u poslovanju s hranom mora da:
  - a) uvede i održava procedure razvijene u skladu sa principima analize opasnosti i kritičnih kontrolnih tačaka (HACCP), i
  - b) da se uskladi sa zahtjevima koje mjerodavni organ može da traži u vezi primjene principa HACCP, prilikom odobravanja objekta ili tijekom inspeksijskog nadzora.

**Odjeljak C. Kriteriji za sirovo kravlje mlijeko**

1. Subjekt u poslovanju s hranom, koji izrađuju proizvode od mlijeka, mora da uvede procedure koje će osigurati da neposredno prije toplotne obrade:
  - a) sirovo kravlje mlijeko, koje se koristi za izradu proizvoda od mlijeka, ima ukupan broj bakterija na 30°C - manji od 300 000 u 1 ml, i
  - b) prethodno obrađeno kravlje mlijeko, koje će se koristiti za izradu proizvoda od mlijeka, ima ukupan broj bakterija na 30°C - manji od 100 000 u 1 ml.
2. Kada mlijeko ne zadovoljava kriterije definirane u točki 1. ovog Odjeljka, subjekt u poslovanju s hranom mora da informira mjerodavnog veterinarskog inspektora i poduzme korektivne mjere.

**POGLAVLJE VI: PAKOVANJE**

Hermetičko zatvaranje pojedinačnih pakovanja mora se provesti odmah poslije punjenja u objektu gdje je izvršena posljednja toplotna obrada proizvoda od mlijeka, korištenjem uređaja za zatvaranje, čime se sprječava kontaminacija.

Sistem za zatvaranje mora da bude takav da poslije otvaranja, ostaje jasan trag i lako provjerljiv dokaz otvaranja.

Materijali za pakovanje mlijeka i mliječnih proizvoda moraju biti takvi da ne uzrokuju neprihvatljive promjene u sastavu mlijeka i mliječnih proizvoda (Uredba Komisije EU br. 10/2011.).

**POGLAVLJE VII: OZNAKA**

1. Pored zahtjeva općih propisa o etiketiranju/deklariranju proizvoda, obilježavanje mora jasno da pokazuje:
  - a) za sirovo mlijeko namijenjeno za prehranu ljudi, natpis - "SIROVO MLJEKO";
  - b) za proizvode proizvedene sa sirovim mlijekom, čiji proizvodni proces ne uključuje toplotnu obradu ili fizičku ili kemijsku obradu, natpis - "NAPRAVLJENO SA SIROVIM MLJEKOM";
2. Zahtjevi iz točke 1. primjenjuju se na proizvode namijenjene maloprodaji.

**POGLAVLJE VIII: IDENTIFIKACIJSKA OZNAKA**

Kod ambalaže/boca za višekratnu upotrebu, identifikacijska oznaka može da označava ISO oznaku zemlje isporučioaca i veterinarski (izvozni) kontrolni broj pod kojim je objekt odobren.

**POGLAVLJE IX: PRIJELAZNE I ZAVRŠNE ODREDBE**

Prilozi I i II su sastavni dijelovi ove Instrukcije.

Ova Instrukcija stupa na snagu narednog dana od dana objave u "Službenim novinama Federacije BiH".

Broj 06-24/1-30-1/14

24. siječnja 2014. godine  
Sarajevo

Ministar

**Jerko Ivanković-Lijanović, v. r.**

**PRILOG I****Obveze subjekta u poslovanju hranom**

Pored općih i posebnih uvjeta utvrđenih u poglavljima od II do VIII ove Instrukcije, subjekt u poslovanju s hranom mora da uvede, dokumentira i primjenjuje:

1. Procedure za postupak utvrđivanja i praćenja farmi u odnosu na parametre kvaliteta sirovog mlijeka i da na temelju rezultata ispitivanja sirovog mlijeka redovno ažurira listu farmi koje isporučuju sirovo mlijeko EU kvaliteta.
2. Procedure za način organizacije i odgovornosti za odvojeno sakupljanje i odvojeni transport sirovog mlijeka EU kvaliteta, kao i način vođenja prateće dokumentacije.

3. Proceduru za prijem mlijeka u kojoj su utvrđeni kriteriji u skladu sa kriterijima iz poglavlja IV ove Instrukcije, koji se primjenjuju za sirovo mlijeko koje ispunjava standarde EU i koje će biti upotrijebljeno za izradu proizvoda od mlijeka namijenjenih za izvoz u EU.
  4. Sistem upravljanja i mjera utvrđenih u jednom objedinjenom dokumentu (Plan kvaliteta), ili su sastavni dio internih procedura, zasnovanih na principima HACCP i dobre higijenske prakse, kako bi se osiguralo da se nabavka, rukovanje i prerada sirovina i proizvoda obavlja na način da se ispune zahtjevi iz poglavlja V ove Instrukcije i mikrobiološki kriteriji sigurnosti hrane i higijene procesa koji se primjenjuju na proizvode od mlijeka iz Uredbe EC 2073/2005, tijekom roka uporabe proizvoda pod propisanim uvjetima distribucije, skladištenja i uporabe.
  5. Standardi za vodu za piće, moraju biti navedeni u dokumentima HACCP i biti obuhvaćeni ispitivanjima, metodama i prikazanim rezultatima u izvješćima o ispitivanju od strane akreditiranih i ovlaštenih laboratorija (Direktiva EC 98/83).
  6. Dokumenta i zapise koji prate pošiljke sirovog mlijeka (npr. "dostavnica"), sa jasnom identifikacijom porijekla i količina mlijeka koje ispunjava standarde EU, tako da se spriječi mogućnost zamjene ili miješanja sirovog mlijeka kvaliteta EU, sa mlijekom koje ne ispunjava standarde EU.
  7. Procedure za proizvode namijenjene za izvoz u EU, koje uključuju: potpuno razdvajanje farmi sa kojih se isporučuje sirovo mlijeko, korištenje posebnih transportnih redstava (vozila-cisterne), odvojen prijem i skladištenje sirovog i pasteriziranog mlijeka za EU, sistem razdvajanja linija ili proizvodnih partija EU proizvoda dobivenih od sirovog mlijeka EU kvaliteta, uključujući i skladištenje i isporuku proizvoda.
  8. Sistem identifikacije i sljedivosti (npr. preko šifre proizvoda), od farme do isporuke, da je proizvod urađen za tržište EU.
  9. Procedure za vođenje zapisa o svim podacima i proračunima, koji se odnose na sirovo mlijeko koje ispunjava standarde EU i/ili izradu proizvoda od mlijeka namijenjenih za tržište EU.
  10. Procedure za vođenje zapisa o svim podacima i informacijama koje dobije od mjerodavnog tijela, a odnose se na zahtjeve propisa i standarda EU u oblasti higijene i službene kontrole proizvodnje sirovog mlijeka i izrade proizvoda od mlijeka za tržište EU, uključujući i zahtjeve za uzorkovanje, laboratorijska ispitivanja, utvrđivanje održivosti proizvoda, deklariranje proizvoda, certifikaciju proizvoda, kao i podatke o provedenim internim i eksternim obukama.
  11. Sistem razdvajanja EU kvaliteta od ostalog mlijeka i proizvoda od mlijeka, primjenom odvajanja u prostoru (posebne linije) ili u vremenu (prvo se završi proizvodnja EU proizvoda, a zatim, na istoj liniji, nastavlja druga proizvodnja).
  12. Procedure za jasno planiranje uzorkovanja sirovog mlijeka (broj uzoraka i frekvencija uzorkovanja) u skladu sa zahtjevima utvrđenim u poglavlju IV ove Instrukcije (Prilog III, dio IX, poglavlje I, točka III Uredbe EC br. 853/2004) i rezultate uzorkovanja proizvoda od mlijeka u skladu sa (Prilog I Uredbe 2073/2005).
  13. Eksterna ispitivanja uzoraka mlijeka i proizvoda od mlijeka u laboratorijima čiji obim akreditacije obuhvata ispitivanja u skladu sa parametrima i metodama utvrđenim u Prilogu I Uredbe 2073/2005.
  14. Procedure da svi podaci o proizvodnji i samokontroli subjekta budu jasni i provjerljivi i da na zahtjev, budu dostupni veterinarskom inspektoratu.
  15. Procedure i postupke ispitivanja, kada je to potrebno, za određivanje održivosti, odnosno validaciju usklađenosti mikrobioloških i drugih kriterija tokom roka uporabe proizvoda deklariranog na etiketi proizvoda, u skladu sa Prilogom II Uredbe EC 2073/2005 uključuje:
    - specifikacije fizičkih i kemijskih osobina proizvoda kao što su: pH vrijednost, aw (aktivnost vode), sadržaj soli, koncentracije konzervansa,
    - način prerade, pakovanja i skladištenja, koji utiču na mogućnost kontaminacije i predviđeni rok uporabe.
- U toku inspekcijeskog postupka utvrđivanja ispunjenosti veterinarsko-zdravstvenih uvjeta za izvoz proizvoda od mlijeka u EU i u toku službenih kontrola, subjekt je u obvezi da upozna i stavi na raspolaganje nadležnom veterinarskom inspektoratu dokumentaciju koja se odnosi na odobravanje objekta.

## PRILOG II

### Obveze veterinarskog inspektora

U toku inspekcijeskog postupka utvrđivanja ispunjenosti veterinarsko-zdravstvenih uvjeta za izvoz proizvoda od mlijeka u EU, nadležni inspektor je u obvezi da provjeri i potvrdi/odobri:

- da je cjelokupan sistem snabdijevanja sirovim mlijekom i proces izrade proizvoda od mlijeka za tržište EU dokumentiran,
- da je osigurano potpuno razdvajanje EU sirovog mlijeka i EU proizvoda u toku procesa proizvodnje od farme do isporuke gotovih proizvoda na tržište EU,
- da je osigurana primjena odgovarajućih standarda i kriterija EU, utvrđenih u zahtjevima Uredbe EC 852/2004, Uredbe EC 853/2004 i Uredbe EC 2073/2005, kao i odgovarajućih propisa BiH,
- da postoji i da se primjenjuje sistem upravljanja sigurnosti razvijen na principima dobre higijenske i dobre proizvođačke prakse, odnosno na principima HACCP, kao i da su svi zahtjevi i procedure, koji se primjenjuju na sirovo mlijeko i proizvode namijenjene za izvoz u EU, sastavni dio dokumenata internog sistema sigurnosti hrane/proizvoda subjekta, ili jednog objedinjenog dokumenta (Plan kvaliteta), čiji sadržaj uključuje sve procedure, postupke, kriterije i mjere koje se odnose na opće i posebne uvjete proizvodnje, sistem kontrole za sirovo mlijeko i proizvode od mlijeka koji su namijenjeni za izvoz u EU,
- da je osigurana primjena procedura za planiranje sistema samokontrole sirovog mlijeka i proizvoda od mlijeka, uključujući uvjete higijene u primarnoj proizvodnji, transportu i prijemu sirovog mlijeka, kao i uvjeta u proizvodnji i skladištenju proizvoda od mlijeka,
- da se u praksi primjenjuju procedure i planovi sistema sigurnosti proizvoda, odnosno planovi uzorkovanja i, kada je to potrebno, poduzimanja korektivnih mjera u skladu sa definiranim kriterijima i dobrom praksom,
- da se za eksterna laboratorijska ispitivanja koriste akreditirane laboratorije i metode u skladu sa zahtjevima iz Priloga I Uredbe 2073/2005,

- da se primjenjuje procedura i dokumentirani postupci za određivanje održivosti, uključujući i dokaze o validaciji roka uporabe proizvoda deklariranog na etiketi proizvoda.
- Veterinarski inspektor da bi potpisao veterinarski certifikat od subjekta za poslovanje s hranom mora dobiti na uvid:
- ažuriranu listu farmi koje su odobrene za proizvodnju mlijeka EU kvalitete;
  - Posljednja izvješća o analizi sirovog mlijeka na ukupan broj mikroorganizama i somatskih stanica (geometrijska sredina);
  - evidencije o termičkoj obradi mlijeka (otprintane liste praćenja temperature tokom 24 sata za posljednjih 7 dana);
  - dokumente koji prate proizvod kroz proizvodni proces (dijagram toka).

На основу члана 82. став 1. тачка 1. Закона о ветеринарству у Босни и Херцеговини ("Службени гласник БиХ", број 34/02), и члана 68. став 3. Закона о организацији органа управе у Федерацији Босне и Херцеговине ("Службене новине Федерације БиХ", број 35/05), федерални министар пољопривреде, водопривреде и шумарства доноси

**ИНСТРУКЦИЈУ  
КОЈОМ СЕ УТВРЂУЈУ ОПШТИ И ПОСЕБНИ  
ХИГИЈЕНСКИ ЗАХТЈЕВИ И ОРГАНИЗАЦИЈА  
СЛУЖБЕНЕ КОНТРОЛЕ ЗА ПРОИЗВОДЕ И ОБЈЕКТЕ  
КОЈИ СЕ ОДОБРАВАЈУ ЗА ИЗВОЗ МЛИЈЕКА И  
ПРОИЗВОДА ОД МЛИЈЕКА НА ТРЖИШТЕ  
ЕВРОПСКЕ УНИЈЕ**

**ПОГЛАВЉЕ I: ПРЕДМЕТ И ПОДРУЧЈЕ ПРИМЈЕНЕ**

Овом Инструкцијом се утврђују општи и посебни захтјеви хигијене и организације службене контроле у поступку утврђивања испуњености ветеринарско - здравствених услова у објектима који се одобравају за извоз млијека и производа од млијека на тржиште Европске уније.

Субјекат у пословању с храном, који прикупља сирово млијеко или производи млијеко и производе од млијека намијењене за извоз на тржиште Европске уније, поред важећих прописа у БиХ, мора да испуњава и захтјеве прописане овом Инструкцијом.

**ПОГЛАВЉЕ II: ЗДРАВСТВЕНИ УСЛОВИ ЗА  
ПРОИЗВОДЊУ СИРОВОГ МЛИЈЕКА**

1. Сирово млијеко мора да потиче од животиња:
  - a) које не показују било какве симптоме заразних болести преносивих на људе путем млијека;
  - b) које су доброг општег здравственог стања, без знакова болести која може да доведе до контаминације млијека, и нарочито, које не болују од инфекција гениталног тракта са исцјетком, ентеритиса са дијарејом и повишеном температуром или упале вимена;
  - c) које немају рану на вимену која би могла утицати на млијеко;
  - d) које нису примале било какве неодобрене супстанце или производе и нису утврђени остаци резидуа и других штетних материја у већој количини од максимално дозвољених током провођења Плана контроле резидуа;
  - e) код којих се, када су примале одobreне супстанце или производе, поштовао период каренце прописан за ове производе или супстанце.

2. Што се тиче бруцелозе, сирово млијеко мора да потиче од:
  - a) крава и биволица које припадају стаду које је службено слободно или слободно од бруцелозе;
  - b) оваца и коза које припадају стаду, које је службено слободно или слободно од бруцелозе;
  - c) женки других врста, код врста осјетљивих на бруцелозу, које припадају стадима која се редовно контролишу на ову болест, према плану контроле коју је одобрио Уред за ветеринарство или надлежни орган ентитета.
3. Што се тиче туберкулозе, сирово млијеко мора да потиче од:
  - a) крава или биволица које припадају стаду које је службено слободно од туберкулозе, или
  - b) женки других врста, осјетљивих на туберкулозу, које припадају стаду које се редовно контролишу на ову болест према плану контроле коју је одобрио Уред за ветеринарство или надлежни орган ентитета;
  - c) ако се друге врсте животиња, које су пријемчиве на туберкулозу, држе заједно са кравима, такве животиње морају да буду прегледане и тестиране на туберкулозу.
4. Сирово млијеко животиња које не задовољавају услове из тач. 2. и 3. може се користити уз одобрење Федералног министарства пољопривреде, водопривреде и шумарства:
  - a) од крава или биволица које не реагују позитивно на тест на туберкулозу или бруцелозу, нити показују симптоме ових болести, послје одговарајуће термичке обраде, тако да је тест на фосфатазу негативан;
  - b) од оваца и коза које не реагују позитивно на тест на бруцелозу, или које су цијепљене против бруцелозе у оквиру одобреног програма за искорјењивање бруцелозе и које не показују симптоме ове болести за производњу сира са периодом зрења од најмање два мјесеца, или да се подвргава таквом степену топлотне обраде, тако да је тест на фосфатазу негативан;
  - c) од женки других врста које не реагују позитивно на тест на туберкулозу или бруцелозу, нити показују симптоме ових болести, али припадају стаду гдје је током провођења мониторинга откривена бруцелоза или туберкулоза, уколико је третирано тако да се обезбједи хигијенска исправност.
5. Сирово млијеко од било које животиње која не испуњава услове прописане у тач. од 1. до 4. а посебно, од било које животиње која позитивно реагирала на тестове за туберкулозу или бруцелозу не смије се користити за прехрану људи.
6. Изолација животиња које су заражене, или се сумња да су заражене, једном од болести из тач. 2. или 3. мора да буде ефикасна да би се избјегли негативни утицаји на млијеко других животиња.

**ПОГЛАВЉЕ III: ХИГИЈЕНА НА ИМАЊИМА ЗА  
ПРОИЗВОДЊУ МЛИЈЕКА**

**Одјељак А. Услови за просторије и опрему**

1. Опрема за мужу и просторије гдје се рукује са млијеком, или се млијеко складишти или хлади, морају да буду тако изграђене и уређене, да се смањи ризик од контаминације млијека.
2. Просторије за складиштење млијека морају бити: