



Institute za
primenu nauke
u poloprivredi



Водич за производњу и прераду малих количина хране биљног порекла

Nenad Vujović

02.04.2021

О производњи и промету малих количина хране биљног порекла, подручју за обављање тих делатности, као и искључењу, прилагођавању или одступању од захтева хигијене хране

Ближе се прописују:

- Услови за стављање у промет малих количина хране;
- Које се количине хране сматрају малим количинама;
- Врста хране, место, односно подручје на коме мале количине хране могу да се ставе у промет;
- Образац потврде и садржину евиденције, као и искључења, прилагођавања или одступања од захтева о хигијени хране која се односе на објекте: у којима се производе мале количине хране;
- У којима се примењују традиционалне методе у одређеним фазама производње, прераде и промета хране;
- У којима се послује храном са традиционалним карактеристикама, као и у објектима који се налазе у подручјима у којима постоје посебна географска ограничења.

О производњи и промету малих количина хране биљног порекла, подручју за обављање тих делатности, као и искључењу, прилагођавању и одступању од захтева хигијене хране

Поједини изрази употребљени у овом правилнику имају следеће значење:

1. **Мале количине хране** јесу количине које субјект у пословању храном, у складу са овим правилником, може да стави у промет;
2. **Место газдинства** јесте двориште газдинства, односно место производње хране;
3. **Објект малог капацитета** јесте објект у којем најмање 50% хране која се производи и прерађује потиче са сопственог газдинства;
4. **Субјект у пословању храном** јесте правно или физичко лице, односно предузетник, одговоран за испуњење законских услова за пословање храном којом управља;
5. **Традиционалне методе производње хране биљног порекла** јесу методе за производњу и промет хране са традиционалним карактеристикама.

- **Мали субјект у пословању прерађеном биљном храном јесте правно лице или предузетник који производи и ставља у промет количине хране прописане Правилником о производњи и промету малих количина хране биљног порекла, подручју за обављање тих делатности, као и искључењу, прилагођавању или одступању од захтева хигијене хране**
- **Вашари, сајмови и изложбе** (у даљем тексту: манифестације), јесу догађаји којима главни циљ није малопродаја, али су повезани са пружањем услуга и директном продајом хране крајњем потрошачу, на којима се продају производи који су повезани са природом манифестације, на месту које организатор одреди;

- Локална продаја доставом на кућну адресу јесте продаја од „врата до врата” у општини у којој се налази производни објект производња и у суседним општинама;
- Локални малопродајни објект јесте објект који се бави прометом на мало у општини и суседним општинама у односу на место газдинства;
- Мале количине хране јесу количине које субјект у пословању храном, у складу са овим правилником, може да стави у промет;
- Мали субјект у пословању прерађеном биљном храном јесте правно лице или предузетник који производи и ставља у промет количине хране прописане правилником о производњи и промету малих количина хране биљног порекла, подручју за обављање тих делатности, као и искључењу, прилагођавању или одступању од захтева хигијене хране.

Мале количине хране – на газдинству



Врста хране и делатност	Количине хране* (максималне вредности на годишњем нивоу)	Место обављања делатности	Подручје директне продаје	Место промета	Начин промета
Брашно Производња и промет брашна од житарица и других зрнастих примарних производа	32.000 кг	Објекат на месту газдинства уписан у Централни регистар објеката	локално тржиште	Место газдинства Домаћа трпеза Зелена пијаца Малопродајни објекат Продаја доставом на кућну адресу ("од врата до врата") Манифестације**	Упаковано, односно неупаковано искључиво на месту газдинства
Хлеб, пецива, остали пекарски производи и фини пекарски производи Производња и промет хлеба, пецива, осталих пекарских производа и финих пекарских производа	20.000 кг	Објекат на месту газдинства уписан у Централни регистар објеката	локално тржиште	Место газдинства Домаћа трпеза Зелена пијаца Малопродајни објекат Продаја доставом на кућну адресу ("од врата до врата") Манифестације**	Неупаковано и упаковано
Тестенине Производња и промет свежих и сушених производа	20.000 кг	Објекат на месту газдинства уписан у Централни регистар објеката	локално тржиште	Место газдинства Домаћа трпеза Зелена пијаца Малопродајни објекат Продаја доставом на кућну адресу ("од врата до врата") Манифестације**	Упаковано, односно неупаковано искључиво на месту газдинства
Воћни сокови, нектари и сродни производи Производња и промет свеже цеђених, термички обрађених или необрађених сокова од воћа и сл.	16.000 л	Објекат на месту газдинства уписан у Централни регистар објеката	локално тржиште	Место газдинства Домаћа трпеза Зелена пијаца Малопродајни објекат Продаја доставом на кућну адресу ("од врата до врата") Манифестације**	Упаковано

Мале количине хране – на газдинству



Врста хране и делатност	Количине хране* (максималне вредности на годишњем нивоу)	Место обављања делатности	Подручје директне продаје	Место промета	Начин промета
<p>Производи од термички обрађеног воћа</p> <p>Производња и промет производа од воћа обрађеног топлотом - кување/пастеризација, као што су: џемови, слатко, пекмез, мармелада и сл.</p>	10.000 кг	Објекат на месту газдинства уписан у Централни регистар објеката	локално тржиште	Место газдинства Домаћа трпеза Зелена пијаца Малопродајни објекат Продаја доставом на кућну адресу ("од врата до врата") Манифестације**	Упаковано
<p>Сушено и кандирано воће</p> <p>Производња и промет сушеног и кандираног воћа, целог или уситњеног, са или без коштице</p>	16.000 кг	Објекат на месту газдинства уписан у Централни регистар објеката	локално тржиште	Место газдинства Домаћа трпеза Зелена пијаца Малопродајни објекат Продаја доставом на кућну адресу ("од врата до врата") Манифестације**	Неупаковано и упаковано
<p>Производи од термички обрађеног поврћа</p> <p>Производња и промет производа од поврћа обрађеног топлотом - кување/пастеризација, као што су: ајвар, пинђур, љутеница, парадајз пире и сл.</p>	8.000 кг	Објекат на месту газдинства уписан у Централни регистар објеката	локално тржиште	Место газдинства Домаћа трпеза Зелена пијаца Малопродајни објекат Продаја доставом на кућну адресу ("од врата до врата") Манифестације**	Упаковано
<p>Сушено поврће</p> <p>Производња и промет сушеног поврћа, целог или уситњеног/млеченог, самостално или у мешавинама као зачин</p>	4.000 кг	Објекат на месту газдинства уписан у Централни регистар објеката	локално тржиште	Место газдинства Домаћа трпеза Зелена пијаца Малопродајни објекат Продаја доставом на кућну адресу ("од врата до врата") Манифестације**	Упаковано, односно неупаковано искључиво на месту газдинства

Мале количине хране – на газдинству



Врста хране и делатност	Количине хране* (максималне вредности на годишњем нивоу)	Место обављања делатности	Подручје директне продаје	Место промета	Начин промета
<p>Сушено ароматично и зачинско биље</p> <p>Производња и промет сушеног ароматичног и зачинског биља, целог или уситњеног/млевеног, самостално или у мешавинама као зачин</p>	4.000 кг	Објекат на месту газдинства уписан у Централни регистар објеката	локално тржиште	Место газдинства Домаћа трпеца Зелена пијаца Малопродајни објекат Продаја доставом на кућну адресу ("од врата до врата") Манифестације**	Упаковано, односно неупаковано искључиво на месту газдинства
<p>Биолошки конзервисано поврће</p> <p>Производња и промет производа добијених биолошким конзервисањем поврћа (кисели купус, туршија и сл.)</p>	20.000 кг	Објекат на месту газдинства уписан у Централни регистар објеката	локално тржиште	Место газдинства Домаћа трпеца Зелена пијаца Малопродајни објекат Продаја доставом на кућну адресу ("од врата до врата") Манифестације**	Неупаковано и упаковано
<p>Маринирано поврће</p> <p>Производња и промет производа који се производе маринирањем у сирћетној киселини</p>	20.000 кг	Објекат на месту газдинства уписан у Централни регистар објеката	локално тржиште	Место газдинства Домаћа трпеца Зелена пијаца Малопродајни објекат Продаја доставом на кућну адресу ("од врата до врата") Манифестације**	Неупаковано и упаковано
<p>Сушене, односно мариниране печурке</p> <p>Производња и промет производа од гајених, односно печурака прикупљених у природи а који се производе сушењем, односно маринирањем</p>	4.000 кг	Објекат на месту газдинства уписан у Централни регистар објеката	локално тржиште	Место газдинства Домаћа трпеца Зелена пијаца Малопродајни објекат Продаја доставом на кућну адресу ("од врата до врата") Манифестације**	Упаковано, односно неупаковано искључиво на месту газдинства

Мале количине хране – на газдинству



Врста хране и делатност	Количине хране* (максю вредности на годишњем нивоу)	Место обављања делатности	Подручје директне продаје	Место промета	Начин промета
<p>Хладно цеђена биљна уља</p> <p>Производња и промет биљних уља добијених поступком хладног цеђења - нерафинисана уља (уље сунцокрета, соје, лана, бундеве, уље од орашастих плодова и сл.)</p>	8.000 л	Објекат на месту газдинства уписан у Централни регистар објеката	локално тржиште	Место газдинства; Домаћа трпеза; Зелена пијаца; Малопродајни објекат Продаја доставом на кућну адресу ("од врата до врата") Манифестације**	Упаковано
<p>Остали биљни напици</p> <p>Производња и промет напитака од поврћа, житарица и др. биљака (свеже цеђени или термички обрађени) и сродних производа, осим сокова од воћа</p>	16.000 л	Објекат на месту газдинства уписан у Централни регистар објеката	локално тржиште	Место газдинства Домаћа трпеза Зелена пијаца Малопродајни објекат Продаја доставом на кућну адресу ("од врата до врата") Манифестације**	Упаковано, односно неупаковано искључиво на месту газдинства
<p>Намази биљног порекла</p> <p>Производња и продаја намаза биљног порекла (хумус и сл.)</p>	4.000 кг	Објекат на месту газдинства уписан у Централни регистар објеката	локално тржиште	Место газдинства Домаћа трпеза Зелена пијаца Малопродајни објекат Продаја доставом на кућну адресу ("од врата до врата") Манифестације**	Упаковано
<p>Остали термички обрађени биљни производи</p> <p>Производња и промет производа добијених процесом пржења, печења и сл. (пржене семенке)</p>	16.000 кг	Објекат на месту газдинства уписан у Централни регистар објеката	локално тржиште	Место газдинства Домаћа трпеза Зелена пијаца Малопродајни објекат Продаја доставом на кућну адресу ("од врата до врата") Манифестације**	Упаковано и неупаковано

Мале количине хране – на газдинству



Врста хране и делатност	Количине хране* (максималне вредности на годишњем нивоу)	Место обављања делатности	Подручје директне продаје	Место промета	Начин промета
<p>Остали биљни производи</p> <p>Производња и промет производа добијених млевењем или уситњавањем орашастих плодова, мака, сусама лана и сл. као и производња и промет ољуштених, сецканих, уситњених биљних производа у свежем стању или замрзнути, као што су: сецкано воће и поврће, помфрит, смрзнути програм и сл.</p>	4.000 кг	Објект на месту газдинства уписан у Централни регистар објеката	локално тржиште	Место газдинства Домаћа трпеза Зелена пијаца Малопродајни објект Продаја доставом на кућну адресу ("од врата до врата") Манифестације**	Упаковано, односно неупаковано искључиво на месту газдинства

- На газдинству може да се производи више врста хране тако да збир процентуалних удела количина појединих врста хране које производи и ставља у промет, у односу максимално утврђене количине на годишњем нивоу за те врсте хране, не прелази 100%;

** Манифестације на територији Републике Србије.

Прилагођавање услова хигијене хране за објекат/просторије на газдинству



1. Да је простор за прераду смештен одвојено од објекта за држање животиња, у циљу спречавања ризика од контаминације из околине;
2. Различите активности везане за процес производње и припреме за промет (сецкање, млевење, омотавање/вакумирање и паковање) могу да буду временски одвојене;
3. Кућна опрема за топлотну обраду хране може да се користи, ако су предузете мере да су активности производње временски одвојене од припреме хране за употребу у сопственом домаћинству;
4. Објекат има просторију за биолошко конзервасање и расхладни простор за складиштење хране у зависности од производног процеса и врсте хране;
5. У просторији за прераду или у њеној непосредној околини има најмање једна опрема за прање руку;
6. Посуђе, прибор и опрема могу да се чисте, дезинфикују и чувају у производном простору;
7. Кућни тоалет може да се користи, ако се налази у непосредној близини;
8. Простор за пресвлачење може бити у кући или изван објекта за производњу хране, ако се налази у непосредној близини;
9. Сировине и производи могу да се чувају у истој комори за хлађење, односно простору за складиштење.

Мале количине хране – на газдинству



Врста хране и делатност	Количине хране* (максималне вредности на годишњем нивоу)	Место обављања делатности	Подручје директне продаје	Начин промета
Брашно Производња и промет брашна од житарица и других зрнастих примарних производа	64.000 кг	Објекат малог капацитета уписан у Централни регистар објеката	територија Републике Србије	Упаковано, односно неупаковано искључиво на месту производње
Хлеб, пецива, остали пекарски производи и фини пекарски производи Производња и промет хлеба, пецива, осталих пекарских производа и финих пекарских производа	40.000 кг	Објекат малог капацитета уписан у Централни регистар објеката	територија Републике Србије	Неупаковано и упаковано
Тестенине Производња и промет свежих и сушених производа	40.000 кг	Објекат малог капацитета уписан у Централни регистар објеката	територија Републике Србије	Упаковано, односно неупаковано искључиво на месту производње
Воћни сокови, нектари и сродни производи Производња и промет свеже цеђених, термички обрађених или необрађених сокова од воћа	32.000 л	Објекат малог капацитета уписан у Централни регистар објеката	територија Републике Србије	Упаковано
Производи од термички обрађеног воћа Производња и промет производа од воћа обрађеног топлотом- кување/пастеризација, као што су: џемови, слатко, пекмез, мармелада и сл.	20.000 кг	Објекат малог капацитета уписан у Централни регистар објеката	територија Републике Србије	Упаковано
Сушено и кандирано воће Производња и промет сушеног и кандираног воћа, целог или уситњеног, са или без коштице	32.000 кг	Објекат малог капацитета уписан у Централни регистар објеката	територија Републике Србије	Неупаковано и упаковано
Производи од термички обрађеног поврћа Производња и промет производа од поврћа обрађеног топлотом- кување/пастеризација, као што су: ајвар, пинђур, љутеница, парадајз пире и сл.	16.000 кг	Објекат малог капацитета уписан у Централни регистар објеката	територија Републике Србије	Упаковано
Сушено поврће Производња и промет сушеног поврћа, целог или уситњеног/млевеног, самостално или у мешавинама као зачин	8.000 кг	Објекат малог капацитета уписан у Централни регистар објеката	територија Републике Србије	Упаковано, односно неупаковано искључиво на месту производње

Мале количине хране – на газдинству



Сушено ароматично и зачинско биље Производња и промет сушеног ароматичног и зачинског биља, целог или уситњеног/млевеног, самостално или у мешавинама као зачин	8.000 кг	Објекат малог капацитета уписан у Централни регистар објеката	територија Републике Србије	Упаковано, односно неупаковано искључиво на месту производње
Биолошки конзервисано поврће Производња и промет производа добијених биолошким конзервисањем поврћа (кисели купус, туршија и сл.)	40.000 кг	Објекат малог капацитета уписан у Централни регистар објеката	територија Републике Србије	Неупаковано и упаковано
Маринирано поврће Производња и промет производа који се производе маринирањем у сирћетној киселини	40.000 кг	Објекат малог капацитета уписан у Централни регистар објеката	територија Републике Србије	Неупаковано и упаковано
Сушене, односно мариниране печурке Производња и промет производа од гајених, односно печурака прикупљених у природи, а који се производе сушењем, односно маринирањем	8.000 кг	Објекат малог капацитета уписан у Централни регистар објеката	територија Републике Србије	Упаковано, односно неупаковано искључиво на месту производње
Хладно цеђена биљна уља Производња и промет биљних уља добијених поступком хладног цеђења- нерафинисана уља (уље сунцокрета, соје, лана, бундеве, уље од орашастих плодова и сл.)	16.000 л	Објекат малог капацитета уписан у Централни регистар објеката	територија Републике Србије	Упаковано
Остали биљнинапици Производња и промет напитака од поврћа, житарица и др. биљака, (свеже цеђени или термички обрађени) и сродних производа, осим сокова од воћа	32.000 л	Објекат малог капацитета уписан у Централни регистар објеката	територија Републике Србије	Упаковано, односно неупаковано искључиво на месту производње
Намази биљног порекла Производња и промет намаза биљног порекла (хумус и сл.)	8.000 кг	Објекат малог капацитета уписан у Централни регистар објеката	територија Републике Србије	Упаковано
Остали термички обрађени биљни производи Производња и промет производа добијених процесом пржења, печења и сл. (пржене семенке и сл.)	32.000 кг	Објекат малог капацитета уписан у Централни регистар објеката	територија Републике Србије	Упаковано и неупаковано
Остали биљни производи Производња и промет производа добијених мљењем или уситњавањем орашастих плодова; мака, сусама лана и сл; као и производња и промет ољуштених, сецканих, уситњених биљних производа у свежем стању или замрзнути, као што су: сецкано воће и поврће, помфрит, смрзнути програм и сл.	8.000 кг	Објекат малог капацитета уписан у Централни регистар објеката	територија Републике Србије	Упаковано, односно неупаковано искључиво на месту производње

Прилагођавање услова хигијене за објекат малог капацитета



1. Ако се објекат налази у дворишту домаћинства, да су простор и опрема за производњу смештени одвојено од објекта за држање животиња у циљу спречавања ризика од контаминације из околине;
2. Да може да користи исти улаз/излаз за сировине, амбалажу, готове производе, запослене и отпад од хране и остале отпатке, под условом да су предузете мере за спречавање унакрсне контаминације;
3. Да има простор и опрему за пријем сировина;
4. Да различите технолошке фазе производње, односно производња различитих производа може да се обавља у истој просторији, ако се примењује временско одвајање и спроводи чишћење, прање и дезинфекција, између производних фаза или израде различитих производа;
5. Да у истој просторији за производњу могу да се обављају и друге активности (нпр. Сецкање, млевење, омотавање/вакумирање и паковање), ако су временски одвојене од производног процеса и ако постоје и примењују се документоване мере и поступци за спречавање унакрсне контаминације производа;
6. Да сировине и производи могу да се чувају/складиште у истом простору за складиштење, под условом да су просторно одвојени и да су предузете све неопходне мере да се спречи могућа контаминација;

Прилагођавање услова хигијене за објекат малог капацитета



7. Да у простору за складиштење могу да се држе и производи који нису безбедни за исхрану људи, под условом да су упаковани, затворени и јасно означени;
8. Да посуђе, прибор и опрема може да се чисти, пере и дезинфикује и чува у производном простору, под условом да постоје и примењују се одговарајуће процедуре за спречавање контаминације;
9. Да простори за складиштење додатака, амбалаже и средстава за чишћење, прање и дезинфекцију могу да буду и ван објекта за производњу, али унутар круга објекта;
10. Да има најмање једну гардеробу за пресвлачење радника;
11. Да има најмање један тоалет за раднике са опремом за прање и дезинфекцију руку.

- Субјект у пословању храном у објектима за производњу и промет хране треба да има број просторија, потребан простор и услове хигијене који морају да одговарају количини и врсти производа, као и начину организовања и обављања делатности.
- У објектима из става 1. овог члана предузимају се све мере да се спречи или смањи ризик од контаминације из околине, а током рада морају да се примењују одговарајући поступци, како би се спречила унакрсна контаминација.
- Субјект у пословању храном у свим фазама производње и промета искључиво може да користи воду квалитета воде за пиће.
- Субјект у пословању храном треба да са отпадним водама и отпадом од хране и осталим отпацима поступа на начин да се штити животна средина.
- Субјект у пословању храном може да ставља у промет храну само у чистој посуди, односно у материјалу за омотавање и паковање који је предвиђен за одређени прехранбени производ.

- Неупакована храна пакује се на месту продаје у чисту амбалажу у присуству, односно на захтев крајњег потрошача или је упакована за директну продају.
- Субјект у пословању храном треба да користи превозно средство и опрему за испоруку хране тако да се обезбеде услови за заштиту хигијене хране, безбедности и квалитета хране.
- Према потреби, пре и током превоза, излагања и продаје хране, неопходно је одржавање хране на одговарајућој температури и одговарајућа заштита производа од контаминације у складу са посебним прописом о условима хигијене хране, документима самоконтроле субјекта у пословању храном и овим правилником.
- Субјект у пословању храном декларише храну коју ставља у промет у складу са посебним прописом којим се уређује декларисање, означавање и рекламирање хране и овим правилником.

Просторије, простори и опрема за производњу и промет на месту газдинства могу бити у саставу стамбеног објекта домаћинства.

Просторије, простори и опрема из става 1. овог члана који су у саставу стамбеног објекта домаћинства, могу се користити за потребе домаћинства.

Активности у стамбеном делу домаћинства не смеју да угрожавају услове хигијене и безбедности у производњи и промету хране.

Простор за директну продају производа крајњем потрошачу може се налазити на газдинству.

1. **Je простор за прераду смештен одвојено од објекта за држање животиња, у циљу спречавања ризика од контаминације из околине;**
2. **Различите активности везане за процес производње и припреме за промет (сецкање, млевење, омотавање/вакумирање и паковање) могу да буду временски одвојене;**
3. **Кућна опрема за топлотну обраду хране може да се користи, ако су предузете мере да су активности производње временски одвојене од припреме хране за употребу у сопственом домаћинству;**
4. **Објекат има просторију за биолошко конзервисање и расхладни простор за складиштење хране у зависности од производног процеса и врсте хране;**
5. **У просторији за прераду или у њеној непосредној околини има најмање једна опрема за прање руку;**
6. **Се посуђе, прибор и опрема чисте, дезинфикују и чувају у производном простору;**
7. **Кућни тоалет може да се користи, ако се налази у непосредној близини;**
8. **Простор за пресвлачење може бити у кући или изван објекта за производњу хране, ако се налази у непосредној близини;**
9. **Сировине и производи могу да се чувају у истој комори за хлађење, односно простору за складиштење.**

Услови у објекту малог капацитета



1. Ако се објекат налази у дворишту домаћинства, да су простор и опрема за производњу смештени одвојено од објеката за држање животиња у циљу спречавања ризика од контаминације из околине;
2. Користи исти улаз/излаз за сировине, амбалажу, готове производе, запослене и отпад од хране и остале отпатке, под условом да су предузете мере за спречавање унакрсне контаминације;
3. Има простор и опрему за пријем сировина;
4. Различите технолошке фазе производње, односно производња различитих производа може да се обавља у истој просторији, ако се примењује временско одвајање и спроводи чишћење, прање и дезинфекција, између производних фаза или израде различитих производа;
5. У просторији из тачке 4) овог члана, могу да се обављају и друге активности (нпр. Сецкање, млевење, омотавање/вакумирање и паковање), ако су временски одвојене од производног процеса и ако постоје и примењују се документоване мере и поступци за спречавање унакрсне контаминације производа;
6. Производи могу да се чувају/складиште у истом простору за складиштење, под условом да су просторно одвојени и да су предузете све неопходне мере да се спречи могућа контаминација;
7. У простору из тачке 6) овог члана, могу да се складиште и производи који нису безбедни за исхрану људи, под условом да су упаковани, затворени и јасно означени;
8. Посуђе, прибор и опрема може да се чисти, пере и дезинфикује и чува у производном простору, под условом да постоје и примењују се одговарајуће процедуре за спречавање контаминације;
9. Простори за складиштење додатака, амбалаже и средстава за чишћење, прање и дезинфекцију могу да буду и ван објекта за производњу, али унутар круга објекта;
10. Има најмање једну гардеробу за пресвлачење радника;
11. Има најмање један тоалет за раднике са опремом за прање и дезинфекцију руку.

Субјекту у пословању храном који примењује традиционалне методе и послује са производима са традиционалним карактеристикама дозвољена су искључења, прилагођавања или одступања која се односе на изградњу, уређење и опремање објекта у пословању храном у складу са законом и овим правилником, и то у погледу:



1. Изградње, распореда и величине просторија;
2. Материјала и површине подова, зидова, плафона, прозора и врата;
3. Алата, прибора и опреме за производњу;
4. Прибора, опреме и поступака за прање, чишћење и дезинфекцију.

Објекти из става 1. овог члана могу да имају зидове, плафоне и врата од природних материјала, који нису глатки, непропусни, неупијајући или отпорни на корозију, укључујући и природне геолошке зидове, плафоне и подове.

Алат, прибор и опрема не морају бити израђени од глатког, лако перивога и материјала који су отпорни на корозију, као што су дрво, камен и други материјали који се традиционално користе у производњи (ферментација, зрење, сушење), складиштењу и промету производа.

Алат, прибор и опрема редовно се одржавају, чисте и по потреби дезинфикују, тако да се спречи опасност од контаминације хране.

Мере и учесталост чишћења и дезинфекције просторије могу да се прилагоде производним активностима, узимајући у обзир њихову специфичну амбијенталну флору, под условом да се постижу циљеви у складу са законом којим се уређује безбедности хране.

У објектима за производњу, прераду и промет хране, субјекту у пословању храном дозвољава се одступање од примене принципа анализе опасности и критичних контролних тачака (у даљем тексту: ХАЦЦП).

Приликом одступања из става 1. овог члана, субјект у пословању хране узима у обзир одговарајуће факторе ризика, користећи при томе прописане принципе ХАЦЦП, односно Водиче за добру праксу, тако да та одступања не утичу на остваривање циљева прописа о хигијени и безбедности хране.

Субјект у пословању храном обезбеђује да евиденција и документација садржи податке: о праћењу услова хигијене хране; температурама процеса производње; критеријумима безбедности и квалитета хране, о предузетим корективним мерама, о пореклу и количини хране, следљивости производње и промета хране.

Субјект у пословању храном на месту продаје треба да има видно истакнуте основне податке о производњи хране биљног порекла на газдинству - Образац 1, односно основне податке о производњи хране биљног порекла у објекту малог капацитета - Образац 2, као и копију потврде о упису у Централни регистар објеката.

Основни подаци о производњи хране биљног порекла на газдинству



"ДОМАЋИ ПРОИЗВОД СА МОГ ГАЗДИНСТВА"	
Пун назив субјекта у пословању храном:	
Име и презиме предузетника, односно одговорног лица у правном лицу:	
Седиште (адреса места газдинства):	
Општина:	
Врсте хране које се производе ¹ :	
Навести производе који се производе у оквиру одређене врсте хране ² :	
Број регистрованог пољопривредног газдинства:	
Регистарски број објекта ³ :	

Основни подаци о производњи хране биљног порекла у објекту малог капацитета



"ДОМАЋИ ПРОИЗВОД ИЗ МОГ КРАЈА"

Пун назив субјекта у пословању храном:

Име и презиме предузетника, односно одговорног лица у правном лицу:

Седиште:

Адреса објекта (место производње):

Општина:

Врсте хране које се производе¹:

Навести производе који се производе у оквиру одређене врсте хране²:

Број регистрованог пољопривредног газдинства:

Регистарски број објекта³:

Субјект у пословању храном (у даљем тексту: произвођач) који се бави прерадом и прометом малих количина производа биљног порекла, дужан је да обезбеди одговарајућу примену захтева прописаних законом којим се уређује безбедност хране и да осигура да је храна коју производи и ставља у промет безбедна. Безбедност хране треба да се осигура у свим фазама у ланцу хране, почевши од примарне производње. Такође, произвођач је дужан да обезбеди и чува податке о пореклу, односно следљивости производа које производи, набавља, прерађује и продаје или испоручује, као и да спроводи самоконтролу и води одговарајућу евиденцију прописану посебним прописима и/или интерним системом самоконтроле.

Ако пословне активности произвођача излазе ван оквира ограничења утврђених у посебном пропису о производњи и промету малих количина хране биљног порекла, надлежни орган је овлашћен да предузима мере у складу са прописима којима се уређује област безбедности хране.

Сврха регистрације објекта у коме се производи храна је да надлежни орган има податке о субјекту који послује храном односно, где се објекат налази (локација објекта), које делатности се обављају у објекту, која врста хране и у ком обиму се производи и ставља у промет.

- Регистрован објекат јесте објекат за који није предвиђено претходно утврђивање испуњености прописаних услова за хигијену хране
- Регистрован објекат је уписан у Регистар објеката ради његове евиденције на основу пријаве субјекта у пословању храном

Упис у Регистар објеката је поступак који се спроводи на основу писаног захтева произвођача у складу са посебним прописом о садржини и начину вођења централног регистра објеката . По добијању потврде о упису у Регистар објеката, произвођач може да производи и ставља у промет (продаје или испоручује) мале количине прерађених биљних производа.

Објекат уписан у Регистар објеката ће на основу плана службених контрола бити прегледан у односу на прописане услове који се односе на објекат и опрему, систем самоконтроле као и обавезну документацију.

За делатност пословања у објекту за прераду биљних производа у домаћинству, произвођач у захтеву наводи: количину примарних производа пореклом са места газдинства, односно врсту и количину прерађеног биљног производа, као и подручје/место продаје готових производа.

За делатност пословања прераде биљних производа у објекту малог капацитета, произвођач у захтеву наводи: количину примарних производа пореклом са места газдинства и, ако користи, количину примарних производа које набавља, односно врсту и количину прерађеног биљног производа, као и подручје/место продаје готових производа.

Објекат за прераду хране биљног порекла у домаћинству, као и објекат малог капацитета, мора да испуњавају захтеве посебног прописа о условима хигијене хране и прописа о производњи и промету малих количина хране биљног порекла, а према врсти производа, и одговарајуће одредбе одговарајућих прописа о квалитету биљних производа.

- Произвођач не може да отпочне производњу и промет прерађених биљних производа из домаћинства или из објекта малог капацитета, пре уписа у Централни регистар објеката**

Субјект у пословању храном у обавези је да пријави сваки објекат, односно свако пословање храном које је под његовом контролом, укључујући и промене као што су: промена власника/закупца или адресе власника/закупца објекта, промена адресе објекта, промена делатности објекта/врсте производа и обима пословања/количине хране која се производи и/или са којом сепослује. Субјект у пословању храном дужан је да сваку промену података пријави Министарству и о томе достави потребну документацију, у року од 15 дана од дана настале промене.



Institut za
primenu nauke
u poljoprivredi

Nenad Vujović

Ministarstvo poljoprivrede, šumarstva i vodoprivrede

Novi Beograd, Omladinskih brigade 1,

nenad.vujovic@minpolj.gov.rs

011/ 311 74 73

Institut za primenu nauke u poljoprivredi

Blv. despota Stefana 68b
Belgrade, Serbia

Phone: +381112751622
Fax: +381112752959

office@ipn.bg.ac.rs
admin@psss.rs