

Министарство пољопривреде, шумарства и водопривреде
Сектор пољопривредне инспекције

БЕЗБЕДНОСТ ХРАНЕ У Е-ТРГОВИНИ: ВОДИЧ ЗА ПОЧЕТНИКЕ У ПРОДАЈИ ХРАНЕ ПРЕКО ИНТЕРНЕТА



Аутор: Проф. др Гордана Ристић



Republika Srbija
Ministarstvo poljoprivrede,
šumarstva i vodoprivrede



USAID
OD AMERIČKOG NARODA

САДРЖАЈ

1. УВОД	3
2. ЗАКОНСКИ ЗАХТЕВИ КОЈИ СЕ ОДНОСЕ НА БЕЗБЕДНОСТ И КВАЛИТЕТ ХРАНЕ У ПРОИЗВОДЊИ И ПРОМЕТУ	5
3. ОБАВЕЗА РЕГИСТРАЦИЈЕ	5
4. ОБАВЕЗА УСПОСТАВЉАЊА И ОДРЖАВАЊА ХИГИЈЕНЕ, БЕЗБЕДНОСТИ И СЛЕДЉИВОСТИ ХРАНЕ	5
5. ПАКОВАЊЕ ХРАНЕ	5
6. ОБАВЕЗА ОБЕЛЕЖАВАЊА, ДЕКЛАРИСАЊА И РЕКЛАМИРАЊА ХРАНЕ	5
7. НУТРИТИВНЕ И ЗДРАВСТВЕНЕ ИЗЈАВЕ	5
8. ТРАНСПОРТ ХРАНЕ	5
9. ПОВРАЋАЈ ХРАНЕ	5
10. СЛУЖБЕНА КОНТРОЛА БЕЗБЕДНОСТИ ХРАНЕ	5
11. ЗАШТИТА ПРАВА ПОТРОШАЧА	5
12. СПИСАК ПРОПИСА КОЈИ СЕ ОДНОСЕ НА ПРОИЗВОДЊУ, СКЛАДИШТЕЊЕ И ПРОМЕТ ХРАНЕ	5

1. УВОД

Од почетка 2020. године, у Србији се убрзано развијају модели трговине храном у којима продавац и купац контактирају преко различитих електронских средстава комуникације, а при чему се намирнице испоручују на адресу купца. Електронска трговина се обавља преко интернета и продавац робу нуди преко:

- своје интернет странице (вебсајта) или
- вебсајта у поседу трећег лица које може посредовати у трговини мешовитом робом широког асортимана (на пример. „Ibej“, „Амазон“, „Купиндо“) или је специјализовано за продају одређених врста робе, као што је храна (пример „Моја пијаца“, „Гајбица“, „Пијаца на клик“, „Верде Меркато“, итд.).¹

Врло су популарни и други начини продаје који не захтевају одлазак купца на продајно место, већ се поруџбина врши преко каталога, мејла или телефоном. Пример такве продаје на даљину је е-Пијаца коју је покренуло Министарство пољопривреде, шумарства и водопривреде спајајући купце и произвођаче преко интернет странице <https://pijaca.minpolj.gov.rs/ponuda/>

Сваки промет хране, независно од тога да ли се одвија на уобичајени начин кроз физички контакт купца и продавца, или преко електронских средстава комуникације, каталога, мејла, телефона и слично, подлеже захтевима за безбедност хране.

Независно од тога да ли је храну произвело привредно друштво, предузетник или пољопривредно газдинство она мора бити:

- Безбедна, што значи да храна не сме бити узрок тровања бактеријама, вирусима и другим микроорганизмима, и да не сме садржати хемијске материје које су забрањене. Оне материје које су дозвољене морају бити присутне у храни у количини одређеној прописима у Србији.
- Одговарајућег квалитета који је задат у правилницима о квалитету појединих намирница или је оног квалитета који је произвођач декларисао на декларацији производа.
- У декларисаном року трајања.
- Прописно упакована (осим за свеже воће и поврће), обележена и транспортована до крајњег купца.

Циљ Водича за безбедност хране у електронској трговини је да информисе продавце о законским захтевима који се односе на производњу и промет хране, и да подстакне примену добрих пракси у производњи и руковању храном. Водич се нарочито обраћа почетницима у продаји хране преко интернета и малим произвођачима хране, са циљем да их информисе о основним обавезама и помогне улазак у електронску продају.

Овај водич се не односи на е-трговину дијететским производима и производима који спадају у групу нове хране, водом за пиће, минералном водом и кухињском соли.

¹) Ради појашњења, нуђење робе путем социјалних мрежа од стране регистрованих трговаца укључује оглашавање робе, али не и њену продају преко друштвених мрежа.

Израду овог Водича је помогао USAID, а препоручује га Министарство пољопривреде, шумарства и водопривреде као званични водич за безбедност хране биљног, животињског порекла, мешовите хране, безалкохолних и алкохолних пића у е-трговини.

КАКО СЕ КОРИСТИ ВОДИЧ ЗА БЕЗБЕДНОСТ ХРАНЕ У Е-ТРГОВИНИ?

Прочитајте поглавље „Законски захтеви“ које се односи на безбедност и квалитет хране у производњи и промету, и упознајте се са прописима који се примењују на вашу делатност (прилог на крају Водича).

Обавезно региструјте своју активност у Агенцији за привредне регистре (АПР) и у Централном регистру објеката у пословању храном Министарства пољопривреде, шумарства и водопривреде.

Прочитајте поглавље „Обавеза успостављања и одржавања хигијене, безбедности хране и следљивости“ и консултујте одговарајући водич који ће вам помоћи да успоставите предусловне програме, НАССР и следљивост, обучите запослене, надгледајте примену обавезних програма и чувајте записе.

Прочитајте поглавље „Паковање хране“ и упознајте се са законским захтевима за материјале у контакту са храном и примените те захтеве.

Прочитајте поглавље „Обележавање, декларисање и рекламирање хране“, као и поглавље које се односи на нутритивне и здравствене изјаве и примените те захтеве

Прочитајте поглавље „Транспорт хране“ и примените захтеве.

Прочитајте поглавље „Повраћај хране“ и примените захтеве.

Ваша активност подлеже редовном и ванредном инспекцијском надзору од стране одговарајуће инспекције и од вас се очекује да сарађујете са инспекцијом на успостављању и одржавању безбедности хране

Ваша активност подлеже такође одредбама Закона о заштити потрошача и зато треба да се информисете о својим правима и обавезама.

2. ЗАКОНСКИ ЗАХТЕВИ КОЈИ СЕ ОДНОСЕ НА БЕЗБЕДНОСТ И КВАЛИТЕТ ХРАНЕ У ПРОИЗВОДЊИ И ПРОМЕТУ

Предузетници и привредна друштва који стављају храну у промет морају поштовати захтеве Закона о безбедности хране (Службени гласник РС", број 41 од 2. јуна 2009, 17 од 14. марта 2019).

Из овог закона произилази:

а) обавеза регистрације субјеката у пословању са храном,

б) обавеза успостављања и одржавања:

- хигијене у објекту у коме се производи, пакује и складишти храна применом добрих хигијенских пракси,
- хигијене током транспорта хране применом добрих хигијенских пракси,
- безбедности хране у свим фазама производње сировина, упаковане и неупаковане
- хране, складиштења и транспорта хране, применом добрих произвођачких пракси и принципа HACCP,
- следљивости хране и материјала за паковање.

в) обавеза обележавања, декларисања и рекламирања хране,

г) обавеза примене других законских захтева, општих или специфичних за поједину врсту хране.

Општи преглед законских и подзаконских прописа која се примењују на производњу, складиштење и промет хране (детаљан списак се налази у Прилогу на крају овог Водича)

Прописи	Област примене
Закон о безбедности хране	Све врсте производње, складиштења и промета хране (укључујући алкохолна и безалкохолна пића)
Закон о ветеринарству	Производња и промет сирове и прерађене хране животињског порекла
Правилник о општим и посебним условима хигијене хране у било којој фази производње, прераде и промета	Све врсте хране сирове или прерађене (укључујући алкохолна и безалкохолна пића)
Правилник о материјалима и предметима у контакту са храном	
Правилник о декларисању, ОЗНАЧАВАЊУ и рекламирању хране	
Правилници о квалитету хране и пића	Односе се на поједине врсте производа
Закон о органској производњи	Производи из органске производње, еко и био производи

3. ОБАВЕЗА РЕГИСТРАЦИЈЕ



Предузетници, привредна друштва и физичка лица (која се баве производњом и прометом намирница животињског порекла) пре започињања делатности морају да се региструју у одговарајућим (посебним) регистрима.

Ово се односи и на оне који производе у сопственој кући и који продају храну путем електронске трговине.

Сви они који су започели активност, а нису регистровани, у опасности су да буду кажњени за недозвољен рад, док ће им објект бити затворен, а рад забрањен.

Први услов је да предузетник или привредни субјект који ставља храну у промет ПРЕ ЗАПОЧИЊАЊА ДЕЛАТНОСТИ МОРА бити регистрован у Централном регистру објеката у који се уписују сви субјекти и њихови објекти у којима се обавља производња и промет хране и хране за животиње (у даљем тексту: Централни регистар), који води Министарство пољопривреде, шумарства и водопривреде Републике Србије и то:

- За производњу хране биљног порекла, мешовитог (претежно биљног) порекла, безалкохолних пића, јаких алкохолних пића, и других алкохолних пића (пива, вина и слично), пријава се врши подношењем тачно попуњеног регистрационог обрасца. Примерак обрасца се налази на интернет страници Министарства на адреси <http://www.minpolj.gov.rs/dozvole-i-obrasci/>.
- За малопродају и угоститељство: на горе описани начин пријављују се и сви малопродајни објекти претежно храном, као и специјализовани малопродајни објекти за продају хране биљног и животињског порекла, те угоститељски објекти у којима се припрема и служи храна, укључујући и покретне објекте за припрему и продају хране.
- За производњу хране животињског порекла и мешовитог (претежно животињског) порекла, којом се могу бавити предузетници, привредни субјекти и физичка лица, пријава се врши при Ветеринарској инспекцији Министарства пољопривреде, шумарства и водопривреде. Након пријаве, инспекција одлучује да ли објект спада у групу оних који пре отпочињања рада морају бити прегледани и одобрени од стране ветеринарског инспектора и који ће се, ако испуне прописане услове, уписати у Регистар одобрених објеката и којима ће се издати Ветеринарски контролни број, или припадају објектима који се без претходног инспекцијског прегледа уписују у Регистар објеката. Примерак обрасца се налази на интернет страници Министарства на адреси <http://www.minpolj.gov.rs/dozvole-i-obrasci/>.

Када дефинитивно престанете са активношћу производње или промета хране, о томе морате обавестити Централни регистар (попуните исти образац као и за пријаву, а назначите у одговарајућем пољу да престајете са делатношћу и образац пошаљите на адресу Централног регистра).

Поступак уписа у Централни регистар објеката је у процесу дигитализације са циљем да се упис убрза и олакша. Од 15. септембра 2021, планиран је прелазак на електронски упис субјеката и објеката који се баве производњом и складиштењем хране биљног и мешовитог порекла, малопродаје и угоститељства.

НАЈЧЕШЋА ПИТАЊА И ОДГОВОРИ

Да ли морам да се региструјем ако продајем мале количине хране?	Да, пре него што отпочнете продају хране морате се регистровати као правно лице (предузетник) у Агенцији за привредне регистре и извршити упис субјекта и објеката у посебне регистре министарства надлежног за пољопривреду (видети наслов Регистрација субјеката и објеката). Чак и уколико сте пољопривредно газдинство регистровано код Управе за аграрна плаћања, морате се регистровати као правно лице (предузетник) у Агенцији за привредне регистре и извршити упис у посебне надлежног министарства.
Да ли морам да се региструјем ако само повремено продајем храну?	Да, чак и ако само повремено продајете храну, морате бити уписани као правно лице (предузетник) у Агенцији за привредне регистре и посебне регистре министарства пољопривреде

4. ОБАВЕЗА УСПОСТАВЉАЊА И ОДРЖАВАЊА ХИГИЈЕНЕ, БЕЗБЕДНОСТИ И СЛЕДЉИВОСТИ ХРАНЕ



Предузетници, привредни субјекти и физичка лица која се баве производњом и прометом хране морају успоставити адекватне услове за производњу, складиштење, транспорт и испоруку хране, како би били сигурни да је храна испоручена купцу безбедна.

Према члану 13. Закона о безбедности хране одговоран за безбедност хране је онај који ју је произвео и /или ставио у промет.

Мора се успоставити систем следљивости за сву храну у објекту, тако што се мора знати од кога је набављена (сировине, састојци, остала врста хране) и коме је храна продата.

Материјали који служе за паковање хране морају бити дозвољени, њима се мора руковати на хигијенски начин и мора постојати доказ од кога су набављени.

Предузетници, привредни субјекти и физичка лица која се баве производњом и/или прометом хране у обавези су да:

- Продају и стављају у промет само храну која је безбедна.
- Успоставе и одржавају хигијену у средствима којима се врши транспорт хране до купца и обезбеде хигијенско поступање са храном током транспорта, без обзира да ли је сами транспортују или транспорт за њих обавља треће лице, у ком случају треба уговором да обавезу то лице на хигијенско поступање са храном током транспорта).
- Успоставе систем којим ће у сваком моменту моћи да идентификују све снабдеваче и сву храну која је продата.
- Одмах повуку из свог објекта сву храну за коју постоји сумња да је небезбедна или јој је истекао рок трајања.
- Одбију да приме и врате снабдевачу храну за коју посумњају да је небезбедна и о томе обавесте надлежну инспекцију.
- Одбију да приме и врате снабдевачу храну којој је истекао рок трајања или храну која није адекватно декларисана.
- Ако је потребно, обавесте све купце одређене хране за коју сматрају или постоји доказ да је небезбедна, организују повраћај такве хране, као и да о томе обавесте надлежну инспекцију.
- Успоставе и одржавају хигијену у објекту у коме се врши производња и/или складиштење хране у складу са законским захтевима.
- Идентификују све реалне опасности и успоставе систем који ће их држати под контролом, као и да тај систем контролишу и усклађују са стварном ситуацијом у објекту.
- Сарађују са надлежним инспекцијама на побољшању безбедности хране.

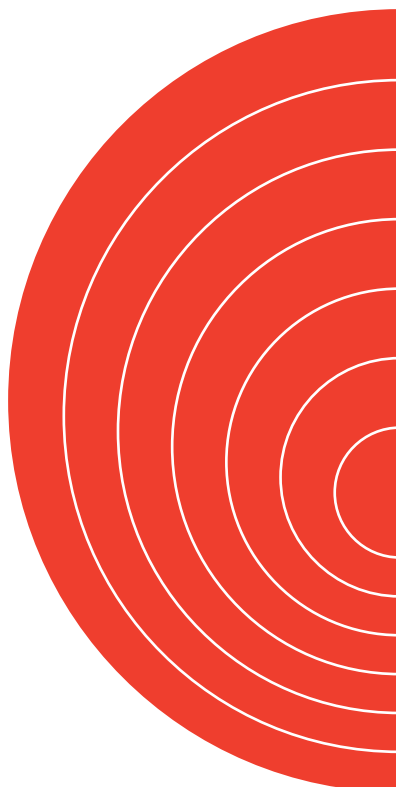
ПРЕДУСЛОВНИ ПРОГРАМИ

Сви предузетници, привредни субјекти и физичка лица која се баве производњом и прометом хране обавезни су да успоставе предусловне програме.

Предусловни програми су основни услови и активности за одржавање хигијене у ланцу хране и они одговарају врсти активности која се спроводи у објекту. Предусловни програми се односе на услове у погледу објекта и његове непосредне околине као и на сет услова и активности које је неопходно предузети да би се осигурало хигијенско окружење у самом објекту и спречила контаминација хране.

Предусловне програме чине добра произвођачка пракса (ДПП), добра хигијенска пракса (ДХП) и стандардне оперативне (радне) процедуре (поступци) (СОП).

Предусловни програми омогућују смањење броја и интензитета опасности и припремају услове за примену НАССР. Успостављање система НАССР подразумева ефикасну примену предусловних програма.



Одржавање објекта и хигијена његове непосредне околине
Просторије и чишћење
Избор и одржавање опреме, предмета и прибора
Управљање отпадом и заштита од штеточина
Лична хигијена запослених и обука
Прихват и складиштење хране (укључујући и контролу добављача)
Чување хране и руковање храном у продајном делу објекта

Детаљније о предусловним програмима у малим објектима **ЗА ПРОИЗВОДЊУ ХРАНЕ БИЉНОГ ПОРЕКЛА** можете се информисати из Правилника о производњи и промету малих количина хране биљног порекла, подручју за обављање тих делатности, као и искључењу, прилагођавању или одступању од захтева хигијене хране (Сл. гласник РС 13/20), доступном на интернет адреси <https://www.pravno-informacioni-sistem.rs/SlGlasnikPortal/eli/rep/sgrs/ministarstva/pravilnik/2020/13/4/reg>, као и Водича за производњу и прераду малих количина хране биљног порекла доступног на интернет адреси: <http://www.minpolj.gov.rs/vodic-za-proizvodnju-i-preradu-malih-kolicina-hrane-biljnog-porekla-sa-prilozima/>

За мале **ПРОИЗВОЂАЧЕ ХРАНЕ ЖИВОТИЊСКОГ ПОРЕКЛА** усвојен је Правилник о малим количинама примарних производа које служе за снабдевање потрошача, подручју за обављање тих делатности, као и одступањима која се односе на мале субјекте у пословању храном животињског порекла, који је донела Управа за ветерину, повољностима које он пружа, условима регистрације и поступком регистрације. Правилник је доступан на интернет адреси: <https://www.pravno-informacioni-sistem.rs/SlGlasnikPortal/eli/rep/sgrs/ministarstva/pravilnik/2017/111/2/reg>. Сет водича по делатностима такође је усвојен да утврди знање и олакша поштовања законских прописа. Списак тематских водича дат је на крају овог наслова.

Детаљније о предусловним програмима храном можете се информисати из Водича за безбедност хране у малопродајним објектима коме можете приступити на адреси: <http://www.minpolj.gov.rs/wp-content/uploads/datoteke/inspekcija/Vodi%C4%8D%20za%20bezbednost%20hrane%20%20MALOPRODAJNI%20OBJEKTI%202020.pdf>

Скрећемо пажњу малим произвођачима и на олакшице и појашњења у погледу издавања фискалних рачуна донете новом Уредбом број 32/21 („Службени гласник РС”), а које су доступне на адреси: <https://www.purs.gov.rs/pravna-lica/pregled-propisa/uredbe/7053/uredba-o-odredjivanju-delatnosti-kod-cijeg-obavljanja-ne-postoji-obaveza-evidentiranja-prometa-na-malo-preko-elektronskog-fiskalnog-uredjaja.html>

НАССР СИСТЕМ

НАССР систем је алат којим се анализирају све фазе у процесу производње, складиштења и дистрибуције хране и утврђују реалне опасности које могу настати током ових процеса, ефикасно елиминишу опасности или се смањују на ниво који неће наштетити потрошачу. Предусловни програми и НАССР се међусобно подржавају и нема ефикасног НАССР система без добро успостављених предусловних програма.

Сви произвођачи хране животињског порекла (без обзира на величину објекта или обим производње) су у обавези да примене принципе НАССР у објектима у којима врше производњу хране. Као помоћ произвођачима, нарочито малим, Министарство пољопривреде је објавило водич за примену НАССР као и сет општих модела НАССР које могу користити за увођење НАССР, те припремило сет водича за мале произвођаче. Поменути водичи наведени су табели ниже.

Произвођачи хране биљног порекла, безалкохолних и алкохолних пића, мешовите хране, у обавези су да примене принципе НАССР, а обим документације коју воде зависи од величине објекта. Министарство пољопривреде припремило је практични водич за мале произвођаче хране биљног порекла. Водич је наведен у табели ниже.

Малопродајни објекти са мање од десет запослених могу водити упрошћену документацију НАССР система, а пример оваквог система је дат у Водичу за безбедност хране у малопродајним објектима. <http://www.minpolj.gov.rs/wp-content/uploads/datoteke/inspekcija/Vodi%C4%8D%20za%20bezbednost%20hrane%20%20MALOPRODAJNI%20OBJEK-TI%202020.pdf>

СЛЕДЉИВОСТ

Следљивост омогућава праћење порекла хране (од кога је храна набављена) и утврђивање коме је храна продата. Успостављањем система записа и/или чувањем рачуна, онај ко је произвео и продао храну је у могућности да идентификује где се налази храна која је небезбедна или да докаже да није учествовао у производњи и/или промету потенцијално или стварно небезбедне хране.

Сваки произвођач и /или дистрибутер хране би требало да чува следећу документацију о следљивости:

- Улазне рачуне за сву сировине, састојке, храну и материјале који долазе у контакт са храном, са подацима о добављачу, врсти, року трајања, лоту.

- Излазне фактуре за сву храну која је продата.
- Систем којим се повезују улазне и излазне количине хране и врста.

Документацију о следљивости треба чувати најмање 36 месеци.

При онлајн продаји, на самом производу не мора бити наведен податак о броју лота, али се такав податак мора чувати у документацији субјекта који се бави прометом хране. Лот код малих произвођача може бити количина производа произведена у току једног дана или количина воћа/поврћа убрана (или упакована) одређеног дана. Податак о лоту и о томе коме сте га продали (у целини или у деловима) чувајте у књизи производње (брања) и књизи продаје. Ако одговарајућа инспекција затражи податке о лоту, морате их дати на увид.

СПЕЦИФИЧНИ ПРОПИСИ ЗА ПОЈЕДИНЕ ВРСТЕ ХРАНЕ

Производњу и промет хране, поред Закона о безбедности хране, уређује читав низ општих и посебних закона и подзаконских аката. На интернет адреси Министарства пољопривреде, шумарства и водопривреде можете наћи све прописе који се односе на Вашу делатност. <http://www.minpolj.gov.rs>. Такође, на истој интернет адреси се налази и низ специфичних водича за успостављање предусловних програма и HACCP у појединим делатностима (за разне врсте малих производњи хране животињског порекла, за малопродајне објекте, угоститељство, као и опште смернице за успостављање добрих произвођачких пракси и HACCP независно од величине објекта).

Списак Водича

У односу на врсту делатности којом се бавите, приликом увођења предусловних програма и HACCP, консултујте следеће Водиче:

Водич за развој и примену предусловних програма и принципа HACCP у производњи хране:

http://www.vet.minpolj.gov.rs/veterinarsko_javno_zdravstvo/instrukcije_i_vodici/Vodic%20za%20primenu%20HACCP.pdf

Упутство за примену, самоконтролу и контролу система ДПП, ДХП и HACCP („hazard analysis critical control point“)

http://www.minpolj.gov.rs/wp-content/uploads/datoteke/korisna_dokumenta/uputstvohccp.pdf

Водич за безбедност хране у малопродајним објектима

<http://www.minpolj.gov.rs/wpcontent/uploads/datoteke/inspekcija/Vodi%C4%8D%20za%20bezbednost%20hrane%20%20MALOPRODAJNI%20OBJEKTI%202020.pdf>

Водич за производњу и прераду малих количина хране биљног порекла са прилозима

<http://www.minpolj.gov.rs/vodic-za-proizvodnju-i-preradu-malih-kolicina-hrane-biljnog-porekla-saprilozima/>

Примена добре хигијенске праксе у производњи малине

<https://www.psss.rs/strucni-tekstovi/send/53-b-smodul/4572-vodi%C4%8D-malina-2019.html>

Хигијена брања ситног воћа

http://www.minpolj.gov.rs/wp-content/uploads/datoteke/korisna_dokumenta/Higijena_branja.pdf

Водич за производњу и прераду млека (у објектима са малим капацитетом и онима који производе традиционалне производе)

<https://www.vet.minpolj.gov.rs/legislativa/VODIC%20ZA%20PROIZVODNJU%20I%20PRERADU%20MLEKA%20U%20OBJEKTIMA%20MALOG%20KAPACITETA.pdf>

Водич за клање малих количина живине и лагоморфа на газдинству

<https://www.vet.minpolj.gov.rs/dogadjaji/VODIC%20ZA%20KLANJE%20MALIH%20KOLICINA%20ZIVINE.pdf>

Водич за производњу и прераду мяса малог капацитета и производњу традиционалних производа од мяса

<https://www.vet.minpolj.gov.rs/dogadjaji/VODIC%20ZA%20PRERADU%20MESA.pdf>

Општи модел плана HACCP за клање свиња у објектима малог капацитета

<https://www.vet.minpolj.gov.rs/dogadjaji/01-prilog%20HACCP%20KLANJE%20SVINJA.pdf>

Општи модел плана HACCP за клање живине у објектима малог капацитета

<https://www.vet.minpolj.gov.rs/dogadjaji/03-prilog%20HACCP%20KLANJE%20ZIVINE.pdf>

Општи модел плана HACCP за клање говеда у објектима малог капацитета

<https://www.vet.minpolj.gov.rs/dogadjaji/02-prilog%20HACCP%20KLANJE%20GOVEDA.pdf>

Општи модел плана HACCP за производњу традиционалних ферментисаних сувих кобасица у објектима за прераду мяса малог капацитета

<https://www.vet.minpolj.gov.rs/dogadjaji/04-prilog%20HACCP%20TRADICIONALNI%20%20FERMENTISANI.pdf>

Општи модел плана HACCP за производњу традиционалних сувомеснатих производа у објектима за прераду мяса малог капацитета

<https://www.vet.minpolj.gov.rs/dogadjaji/05-prilog%20HACCP%20TRADICIONALNI%20SUVOVESNATI.pdf>

Водич за примену правилника о декларисању, означавању и рекламирању хране

<https://naled.rs/images/preuzmite/Vodic-za-primenu-Pravilnika-o-deklarisanju-oznacavanju-i-reklamiranju-hrane.pdf>

Водич за безбедност хране у угоститељским објектима који се баве припремом и/или служењем хране

Водич за е-трговце:

https://pametnoibezbedno.gov.rs/files/file_upload/fajl/4459_5971_Vodic-zaetrgovce-usaid.pdf

О обавези информисања потрошача издвојено:

<https://www.paragraf.rs/baza-znanja/elektronsko-poslovanje/informisanje-potrosaca-obaveze-trgovaca-na-internetu.html>

НАЈЧЕШЋА ПИТАЊА И ОДГОВОРИ

Да ли
морам
да
уведем
систем
НАССР
ако се
бавим
произво
дњом
хране, а
имам
мање од
пет
запослен
их?

Ако производите храну животињског порекла, обавезни сте да примените предусловне програме, следљивост и да примените НАССР принципе у складу са обимом производње. Ако по обиму производње објекат спада у оне који производе мале количине хране и традиционалне производе, консултујте Правилник о малим количинама примарних производа животињског порекла <https://www.vet.minpolj.gov.rs/legislativa/pravilnici/Pravilnik%20o%20malim%20kolicinama%20primarnih%20proizvoda.pdf>. У оквиру овог Правилника су прецизно дати потребни предуслови за сваку врсту делатности, као и начин примене и обим НАССР документације.

Ако производите храну биљног или мешовитог порекла у обавези сте да примените предусловне програме, следљивост и примените НАССР принципе у складу са обимом производње. Ако по обиму производње објекат спада у оне који производе мале количине хране и традиционалне производе, консултујте Правилник за производњу и промет малих количина хране биљног порекла <http://www.minpolj.gov.rs/download/pravilnik-o-proizvodnji-i-prometu-malih-kolicina-hrane-biljnog-porekla-podrucju-za-obavljanje-tih-delatnosti-kao-i-iskljucenju-prilagodjavanju-ili-odstupanju-od-zahteva-higijene-hrane/?script=lat> У оквиру овог Правилника су прецизно дати потребни предуслови за сваку врсту делатности, као и начин примене и обим НАССР документације.

Ако се бавите малопродајом искључиво упакованих производа, или продајом искључиво свежег воћа и поврћа (пиљарнице) у обавези сте да примените предусловне програме и следљивост, да примените принципе НАССР, а документацијом треба да покажете да контролишете опасности (смањени обим документације). Упутства су дата у Водичу за малопродајне објекте <http://www.minpolj.gov.rs/wp-content/uploads/datoteke/inspekcija/Vodi%C4%8D%20za%20bezbednost%20hrane%20%20MALOPRODAJNI%20OBJEKTI%202020.pdf>

5. ПАКОВАЊЕ ХРАНЕ



Сва прерађена храна и храна у ринфузу **МОРА** бити упакована у промету. За паковање се смеју користити само материјали дозвољени за контакт са храном.

Материјал за паковање хране складиштите и употребљавајте на хигијенски начин како би спречили да запрља храну са којом долази у контакт.

Пропис који регулише материјале у контакту са храном је [Правилник о материјалима и предметима у контакту са храном укључујући и производе намењене одојчади и деци млађој од три године за олакшавање храњења и сисања, умиривање и спавање, као и амбалажу за паковање хране и предмета опште употребе Сл. Гласник 41/09, 17/19.](#)

Приликом набавке материјала за паковање, водите рачуна да састав и намена буду у складу са наведеним Правилником.

Складиштите материјале за паковање на полице и заштитите их од прашине и других видова прљавштине. Користите их у складу са добром произвођачком праксом, тако да храна која се пакује не буде изложена контаминацији.

Чувајте податке о набавци материјала за паковање (рачун и доставницу). Обратите пажњу да на доставници буде назначен продавац и његова адреса, име производа, име произвођача и број лота.

6. ОБАВЕЗА ОБЕЛЕЖАВАЊА, ДЕКЛАРИСАЊА И РЕКЛАМИРАЊА ХРАНЕ



Предузетници, привредни субјекти и физичка лица која се баве производњом и прометом хране морају адекватно обележити храну коју стављају у промет, а при обележавању и рекламирању хране морају водити рачуна о томе да потрошача не доведу у заблуду о врсти, пореклу и својствима хране.

Члан 30. Закона о безбедности хране је обавезао све субјекте у пословању са храну да поштују одредбе Правилника којим су детаљно дефинисани начини обележавања, декларисања и рекламирања хране. Правилником о декларисању, означавању и рекламирању хране (Службени гласник Републике Србије, број 19/17 и 16/18) прецизирани су захтеви за обележавање и рекламирање свих врста хране и пића које се производе у регистрованим и одобреним објектима или потичу из увоза, а продају се на тржишту Републике Србије.

Подаци на декларацији претходно упаковане хране треба да пруже купцу довољно информација на српском језику, како би могао да одабере храну која му највише одговара. Зато је неопходно на упакованој храни дати следеће информације:

- Назив производа.
- Листа свих састојака и количина.
- Подаци о састојцима који могу бити алергени.
Нето количина производа.
- Услови складиштења или услови за употребу.
- Име произвођача и његова адреса.
- Земља порекла нарочито за храну где је ова информација обавезна: говеђе, свињско, овчије, козије месо, као и месо живине (свеже, расхлађено или смрзнуто); мед; воће и поврће; јаја и производи од јаја; риба и производи рибарства; маслиново уље. За осталу храну се наводи или земља порекла или место одакле је храна увезена.
- Начин употребе (ако је неопходно назначити).
- Количина алкохола (за пића који садрже више од 1.2% алкохола).
- Нутритивна декларација.

Подаци на декларацији наводе се у складу са Правилником о декларисању, означавању и рекламирању хране <https://www.pravno-informacioni-sistem.rs/SlGlasnikPortal/eli/rep/sgrs/ministarstva/pravilnik/2017/19/3/reg>

За храну која не спада у групу претходно упаковане и која је произведена у угоститељским објектима, малопродајним објектима, пекарама, посластичарницама, месарама, на газдинствима која испоручују купцима директно примарне производе (воће, поврће, традиционални производи) минимум података који се морају наћи на декларацији хране је дефинисано чланом 14. Правилника о декларисању, означавању и рекламирању хране.

Приликом декларисања неупаковане хране наводи се:

- 1) Назив под којим се храна ставља у промет.
- 2) Податак о састојцима који могу да изазову алергије и/или интолеранције.
- 3) Податак о субјекту у пословању храном који храну пакује на месту продаје крајњем потрошачу.

Поред података из става 1. овог члана наводе се и следећи подаци:

- 1) Нето количина, код пекарских производа, у складу са посебним прописом којим се уређују параметри квалитета пекарских производа, који се продају по комаду.
- 2) О року трајања – код хране која је са микробиолошког гледишта брзо кварљива храна.
- 3) О начину улова или узгоја, и то речима: „уловљено у мору” или „уловљено у копненим водама” или „гајено” – код означавања производа рибарства.

Декларација хране, као и реклама хране (на интернет страници, друштвеној мрежи, у новинама, пратећим флајерима) не сме садржати податке који могу да доведу купца у заблуду о врсти хране или о њеним својствима, а одговарајуће информације морају бити доступне како би се доказало да је коришћење одређеног маркетинг термина (као што су природно, традиционално, свеже и слично) оправдано, односно да информације нису потенцијално двосмислене или непрецизне за „просечног“ потрошача.

Када субјекти у пословању храном користе одговарајуће маркетинг термине као део рекламних активности, треба да имају на уму да они морају да буду у складу са релевантним прописима, пре свега да се користите на начин: да се не обманује крајњи потрошач, стога храна мора бити означена и оглашена тако да омогућује потенцијалним купцима да направе адекватан избор, на основу јасног и лако разумљивог означавања; адекватне информације морају бити доступне тако да доказују да је коришћење одговарајућег маркетинг термина оправдано; да информације нису потенцијално двосмислене или непрецизне за „просечног“ потрошача; да маркетинг термини омогућавају објективно поређење производа, произвођача и трговаца.

За додатна појашњења захтева у погледу декларисања и означавања хране, погледати Водич за примену правилника о декларисању, означавању и рекламирању хране: <http://www.minpolj.gov.rs/wp-content/uploads/2018/07/Vodic-za-primenu-Pravilnika-o-deklarisanju-oznacavanju-i-reklamiranju-hrane.pdf>, као и нови Водич за производњу и прераду малих количина хране биљног порекла са прилозима: <http://www.minpolj.gov.rs/vodic-za-proizvodnju-i-preradu-malih-kolicina-hrane-biljnog-porekla-sa-prilozima/>

НАЈЧЕШЋА ПИТАЊА И ОДГОВОРИ	
Да ли могу да декларишем храну направљену са уљем као „ПОСНО“?	Изменом правилника о декларисању, означавању и рекламирању хране (Службени гласник РС, број 118/2020 ИЗМЕНА) дефинисано је шта се подразумева под посном храном, чланом 37 Правилника: У случају ненамерног присуства састојака који су пореклом од топлокрвних животиња, на посној храни могу се истовремено навести реч: „посно“ и информација о могућем присуству састојака који могу да изазову алергије и/или интолеранције, који су резултат унакрсног контакта са састојцима посне хране, ако су предузете све мере предострожности у складу са добром произвођачком и хигијенском праксом.
Испоручујем храну из свог регистрованог газдинства. Да ли на декларацији морам да наведем алергене?	Ако је из самог назива (врсте) хране јасно видљиво о којим се алергенима ради, није потребно наводити их на декларацији. На пример: за сво необрађено воће и поврће, кајмак, сир, сушено месо, сланину. Потребно је навести алергене за кобасице и сличне производе у којима се налази више од једног састојка, као што су кисели купус и други видови туршије, колачи и пекарски производи. Информацију о алергенима можете дати потрошачима и путем интернет странице или странице на друштвеној мрежи преко које се обавља продаја.

Не прскам воће и поврће. Да ли смем да напишем на декларацији да је органски произведено?	Само они произвођачи за које су овлашћене контролне организације издале сертификат за органску производњу могу да тврде да су њихови производи органски. Ако желите да обављате органску производњу, обратите се некој од овлашћених контролних организација за органску производњу.
Да ли могу да ставим ознаку „Органски произведен сир“ ако га правим од млека оваца које су на природној испаши?	Слично важи за ознаке ЕКО и БИО које такође издају овлашћене контролне куће. Видети члан 27. Закона о органској производњи за детаљније објашњење
Када могу да означим храну са ознаком „без глутена“ или „веома низак садржај глутена“ ?	„Без глутена“ - ако је садржај глутена мањи од 20 mg/kg у намирници у облику у ком се продаје крајњем потрошачу, а „веома низак садржај глутена“ можете навести ако је садржај глутена мањи од 100 mg/kg у намирници у облику у ком се продаје крајњем потрошачу. Детаљнија упутства можете пронаћи у Водичу за примену правилника о декларисању, означавању и рекламирању хране.
Производим кобасице по традиционалној рецептури. Тежина сваке се разликује. Да ли морам на интернет страници/ друштвеној мрежи да назначим тежину?	Када се појединачни комади разликују по тежини довољно је да на самом производу/његовом паковању назначите тачну нето тежину.
Да ли могу да означим да је качкаваљ који производим са Златара?	Храна може да носи ознаку: традиционалног назива, имена порекла, географског порекла, као и назив „производ старог заната“, као и друге националне шеме квалитета, ако испуњава услове у складу са посебним прописима. У овом случају, консултујте Правилник о декларисању, означавању и рекламирању хране https://www.pravno-informacioni-sistem.rs/SlGlasnikPortal/eli/rep/sgrs/ministarstva/pravilnik/2017/19/3/reg . Пошто је производ сир, за њега не постоји захтев да се декларише место порекла, тако да би ова информација спадала у тзв. добровољне информације. Посебно обратите пажњу на члан 4. овог Правилника којим се захтева Пракса поштеност информисања и да би, ако желите да декларишете да је сир произведен на Златару, то и значило да је објекат за производњу смештен на Златару.

7. НУТРИТИВНЕ И ЗДРАВСТВЕНЕ ИЗЈАВЕ



Нутритивне изјаве (о врсти и количини састојака: беланчевина, масти, угљених хидрата, минерала, витамина, дугих састојака) и здравствене изјаве (о здравственом ефекту на организам) које се наводе на декларацији хране или на реклами, укључујући и оне на интернет страницама и друштвеним мрежама, морају бити у складу са прописима.

Пре стављања хране са здравственом изјавом на тржиште **МОРАТЕ** се обратити Министарству здравља Републике Србије, које ће проценити да ли можете на декларацију да ставите здравствену изјаву и у којој форми.

Према Правилнику о прехранбеним и здравственим изјавама које се наводе на декларацији хране Сл. Гласник 51/18 и 103/2018, употреба нутритивних и здравствених изјава не сме:

- 1) бити нетачна, двосмислена или обмањујућа,
- 2) доводити до сумње у безбедност и/или хранљиву вредност остале хране,
- 3) подстицати или толерисати претерану конзумацију одређене хране,
- 4) наводити, сугерисати или указивати да уравнотежена и разноврсна исхрана не може да обезбеди потребне количине хранљивих материја уопштено. Изузетак чини случај хранљивих материја чију довољну количину не може обезбедити избалансирана и разноврсна исхрана, укључујући и услове њихове примене, може се донети узимајући у обзир посебно прописане услове у Републици Србији,
- 5) упућивати речима, сликама, графичким или симболичким приказима (цртежима) на могуће промене у физиолошким функцијама организма које би могле изазвати страх код потрошача.

Нутритивне и здравствене изјаве морају бити засноване и поткрепљене општеприхваћеним научним доказима, а Министарство здравља може захтевати од субјекта који храну са нутритивном или здравственом изјавом жели да стави на тржиште, да достави валидне доказе и документацију која их поткрепљује.

Детаљније се можете информисати из самог Правилника на следећој адреси:

<https://www.neobiltен.com/pravilnik-o-prehrambenim-i-zdravstvenim-izjavama-ko-je-se-navode-na-deklaraciji-hrane/>

НАЈЧЕШЋА ПИТАЊА И ОДГОВОРИ

Да ли смем да напишем на јогурту да помаже код мршављења?

Према члану 12. Правилника о прехранбеним и здравственим изјавама које се наводе на декларацији хране, није дозвољена употреба здравствених изјава које:

- 1) сугеришу да би здравље могло бити погоршано ако се не конзумира та храна,
- 2) упућују на брзину губитка телесне масе или колики је губитак телесне масе,
- 3) упућују на препоруке индивидуалних медицинских стручњака, нутрициониста или дијететичара и добровољних здравствених удружења.

Пре него што ставите производ на тржиште, обратите се Министарству здравља за дозволу и упис у регистар производа са здравственом изјавом. Захтев поднесите на обрасцу који можете пронаћи на следећој адреси:

<https://www.neobiltan.com/wp-content/uploads/2018/07/prilog-3-obrazac-za-podnosenje-obavestenja-Ministarstvu-zdravlja-o-proizvodu-sa-zdravstvenom-izjavom.html>

8. ТРАНСПОРТ ХРАНЕ



Током транспорта, храна не сме бити изложена загађењу, а мора се водити рачуна да се током транспорта температура лако кварљиве хране одржава у пожељном опсегу.

Услови током транспорта хране могу бити узрок кварења хране и нарушавања њене безбедности. Произвођач или дистрибутер хране мора захтевати од транспортне службе да испуни одговарајуће услове за транспорт хране, а и повремено проверавати да ли су и како услови испуњени. Захтеви током транспорта хране су следећи:

- возила и контејнери у којима се транспортује храна морају бити чисти,
- сва лако кварљива храна, као и храна спремна за употребу мора бити упакована, прописно обележена и тек онда смештена у возило/контејнер,
- сва лако кварљива храна и сва готова храна спремна за употребу, морају бити транспортоване или у возилу које има контролисану температуру, или у термо-изолованим контејнерима намењеним за транспорт хране (ово се односи и на храну која се транспортује доставним службама и поштом).
- непрерађена (сирова) храна мора бити јасно физички одвојена од готове хране спремне за употребу, а ако дође до њиховог контакта, онда готова храна НИЈЕ ЗА УПОТРЕБУ,

- сва храна мора бити јасно физички одвојена, у транспортном средству, од осталих производа (оних који не служе за храну). Ако храна (непрерађена или прерађена) доспе у контакт са хемикалијама, таква храна **НИЈЕ ЗА УПОТРЕБУ**, ако су у возилу/контејнеру претходно транспортовани производи који нису храна, онда возило/контејнер морају бити темељно опрани пре него што ће у њима бити транспортована храна,
- током транспорта хране из угоститељских објеката (кетеринг, достава из ресторана или објеката брзе хране), мора се поштовати „Правило 2 и 4 сата“. За више детаља, погледати Правилник о безбедности хране у угоститељству-

Врста хране	Дозвољена температура
Сирово месо	+4 °C
Месне прерађевине које захтевају хлађење	+6 °C
Свежа риба	0-2 °C
Јаја	На собној температури
Млеко и прерађевине	+6 °C
Торте и други колачи који захтевају хлађење	+6 °C
Залеђена храна	мин -15 °C

9. ПОВРАТ ХРАНЕ

Сваки предузетник, привредни субјекат, физичко лице (газдинство) које ставља храну у промет у моменту када посумња или када има информацију да је храна коју је ставио у промет небезбедна у ОБАВЕЗИ је да о томе обавести купце /потрошаче и надлежну инспекцију. Такође, у обавези је да, заједно са инспекцијом, изврши повраћај хране од купаца.

Приликом онлајн продаје, обавештење о томе да је храна небезбедна произвођач/ продавац мора јасно да истакне на интернет страници или на страници на друштвеној мрежи на којој је и продао своје производе.

Подаци о следљивости (рачуни и отпремнице пре свега) служе за идентификовање оног купца (купаца) који су у поседу потенцијално небезбедне или доказано небезбедне хране. Код продаје крајњем потрошачу, продавац није законски обавезан да чува податке о купцу. Информишите све купце и спроведите повлачење хране коју сте им продали, а за коју сумњате да није безбедна. Обавестите надлежну инспекцију да сте извршили повлачење хране (врсту, количину).

Повучену храну чувајте **ОДВОЈЕНО** од редовне хране, на прописаној температури. Тек након одобрења надлежне инспекције можете је уништити, на прописан начин.

10. СЛУЖБЕНА КОНТРОЛА БЕЗБЕДНОСТИ ХРАНЕ

Министарство пољопривреде, шумарства и водопривреде је надлежно за контролу:

- упаковане и неупаковане хране биљног порекла, безалкохолних пића, јаких и осталих алкохолних пића, органске хране, преко Пољопривредне инспекције,
- упаковане и неупаковане хране животињског порекла и хране произведене у угоститељским објектима, преко Ветеринарске инспекције.

Министарство здравља, преко Санитарне инспекције, надлежно је за контролу:

- свих дијететских производа (укључујући и храну за децу) и нове хране,
- воде за пиће и минералних вода,
- кухињске соли.

11. ЗАШТИТА ПРАВА ПОТРОШАЧА

Сваки вид трговине храном подлеже и захтевима прописа који штите права потрошача која су установљена у Закону о заштити потрошача ("Сл. гласник РС", бр. 62/2014, 6/2016 - др. закон и 44/2018 - др. Закон), а описана и практично појашњена у Водичу за е-трговце који је издало Министарство трговине, туризма и телекомуникација РС. Поменути водич доступан је на интернет адреси: https://pametnoibezbedno.gov.rs/files/file_upload/fajl/4459_5971_Vodic-zaetrgovce-usaid.pdf

Међу правима потрошача се посебно истичу:

- предуговорно обавештавање о продавцу и производу при чему купац о упакованом производу мора да добије исту количину информација коју би добио и у конвенционалној малопродаји. Све информације о производу се морају купцу доставити бесплатно,
- предуговорно обавештавање о условима продаје, року испоруке, правима везаним за враћање производа, рекламације о несаобразности производа, начину рекламације, и слично,
- право потрошача да захтева од продавца да отклони несаобразност робе, без накнаде, оправком или заменом, односно да захтева одговарајуће умањење цене или да раскине уговор у погледу те робе,
- право на одустанак од уговора, којим се овлашћује потрошач да из било ког разлога раскине уговорни однос са продавцем, чак и у случају да је роба у свему у складу са оним што је потрошач и тражио и очекивао (није потребно да потрошач наводи несаобразност робе или други недостатак због којег је раскинуо уговор са продавцем). Довољно је само да благовремено и на одговарајући начин, у законском року, обавести продавца о одустанку од уговора.

Продавац је дужан да на јасан и уочљив начин информише потрошача о праву на одустанак од уговора, а у случају да такво обавештење није истакнуто на интернет страници продавца или на неки други начин, потрошач и даље има наведено право. Ако потрошач искористи своје право на одустанак од уговора, продавац је дужан да износ купопродајне цене врати потрошачу заједно са трошковима испоруке. Такође, продавац је дужан да приликом повраћаја новца користи иста средства плаћања која је потрошач користио у првобитној трансакцији.

Сажето о обавези информисања потрошача можете прочитати на:

<https://www.paragraf.rs/baza-znanja/elektronsko-poslovanje/informisanje-potrosaca-obav-eze-trgovaca-na-internetu.html>. Сви водичи дати су у прегледу водича.

Сваки потрошач који сматра да је повређено његово право предвиђено Законом о заштити потрошача, може остварити заштиту својих права судским и вансудским путем. Судским путем, потрошач покреће потрошачки спор подношењем тужбе надлежном суду, при чему потрошач не плаћа судску таксу за тужбу ако вредност предмета спора не прелази износ од 500.000 динара. Међутим, потрошачки спор се може решити вансудским путем, пред телом за вансудско решавање потрошачких спорова које одређује Министарство трговине, туризма и телекомуникација.¹ Вансудско решавање потрошачких спорова се решава према правилима посредовања (медијације), односно арбитраже.

12. СПИСАК ПРОПИСА КОЈИ СЕ ОДНОСЕ НА ПРОИЗВОДЊУ, СКЛАДИШТЕЊЕ И ПРОМЕТ ХРАНЕ

ЗАКОНИ

Закон о безбедности хране („Сл. гласник РС”, бр. 41/09,17/19)

Закон о ветеринарству („Сл. гласник РС”, бр. 91/2005, 30/2010, 93/2012 и 17/2019 - др. закон)

Закон о здрављу биља („Сл. гласник РС”, бр. 41/09,17/19)

Закон о електронској трговини („Сл. гласник РС”, бр. 41/2009, 95/2013 и 52/2019)

Закон о заштити потрошача („Сл. гласник РС”, бр. 62/2014, 6/2016 - др. закон и 44/2018 - др. закон)

Закон о инспекцијском надзору („Службени гласник РС”, бр. 36/15,95/18)

Избор подзаконских аката из области безбедности хране биљног и животињског порекла и квалитета производа

Уредба о означавању пољопривредних и прехранбених производа националном ознаком вишег квалитета „српски квалитет”: 90/2016-14

Правилник о квалитету производа од воћа и поврћа: 128/2020-15

²⁾ Листа тела за решавање потрошачких спорова је доступна на следећем линку:
<https://mtt.gov.rs/download/lista12.pdf>

Правилник о производњи и промету малих количина хране биљног порекла, подручју за обављање тих делатности, као и искључењу, прилагођавању или одступању од захтева хигијене хране: 13/2020-80

Правилник о максималним концентрацијама одређених контаминената у храни: 81/2019-17, 126/2020-19

Правилник о квалитету уситњеног меса, полупроизвода од меса и производа од меса: 50/2019-100

Правилник о начину и поступку издавања међународне потврде (сертификата) о безбедности хране која се извози, изгледу обрасца међународне потврде, као и евиденцији о издатим потврдама: 49/2019-79

Правилник о врсти хране и начину вршења службене контроле, као и листи мешовите хране и начину вршења контроле те хране: 29/2019-28

Правилник о производима сличним чоколади, крем производима и бомбонским производима: 24/2019-6

Правилник о какао и чоколадним производима намењеним за људску употребу: 24/2019-3

Правилник о квалитету јаја: 7/2019-3, 35/2019-54, 78/2019-18

Правилник о воћним соковима и одређеним сродним производима намењеним за људску употребу: 103/2018-4, 94/2019-153, 2/2020-205 (исправка), 84/2020-46

Правилник о новој храни: 88/2018-12

Правилник о прехранбеним адитивима: 53/2018-22

Правилник о аромама: 52/2018-50

Правилник о прехранбеним и здравственим изјавама које се наводе на декларацији хране: 51/2018-18, 103/2018-70

Правилник о прехранбеним ензимима: 51/2018-3

Правилник о малим количинама примарних производа које служе за снабдевање потрошача, подручју за обављање тих делатности као и одступања која се односе на мале субјекте у пословању храном животињског порекла: 111/2017-36.

Правилник о квалитету шећера намењеног за људску употребу: 88/2017-129.

Правилник о квалитету освежавајућих безалкохолних пића: 88/2017-128, 124/2020-53.
Правилник је ступио на снагу осмог дана од дана објављивања у „Службеном гласнику Републике Србије”, односно 7. октобра 2017. године, а примењује се од 15. јуна 2018. године, осим члана 19. који се примењује даном приступања Републике Србије Европској унији (види члан 21. Правилника).

Правилник о декларисању, означавању и рекламирању хране: 19/2017-10, 16/2018-33, 17/2020-35, 118/2020-22

Правилник о квалитету жита, млинских и пекарских производа и тестенина: 68/2016-3, 56/2018-130

Правилник о посебним условима хигијене ситног воћа у свежем и смрзнутом стању у фази производње, прераде и промета: 48/2016-24

Правилник о квалитету воћних џемова, желеа, мармеладе, пекмеза и заслађеног кестен пиреа: 101/2015-116

Правилник о квалитету меда и других производа пчела: 101/2015-114

Правилник о квалитету пива: 145/2014-106

Правилник о квалитету зачина, екстраката зачина и мешавина зачина: 72/2014-14, 23/2015-46

Правилник о декларисању, означавању и рекламирању хране: 85/2013-34, 101/2013-21, 19/2017-10 (др. правилник)

Правилник о квалитету сирове кафе, производа од кафе, сурогата кафе и сродних производа: 54/2012-122, 80/2015-41

Правилник о квалитету чаја, биљног чаја и њихових производа: 4/2012-20

Правилник о посебним условима хигијене плода малине и купине у свежем или смрзнутом стању у свим фазама промета: 80/2011-56

Правилник о условима хигијене хране: 73/2010-131

Правилник о општим и посебним условима хигијене хране у било којој фази производње, прераде и промета: 72/2010-14, 62/2018-39

Правилник о здравственој исправности дијететских производа: 45/2010-107, 27/2011-47, 50/2012-49, 21/2015-22, 75/2015-22, 7/2017-36, 103/2018-70 (др. правилник)

Правилник о прехранбеним и здравственим изјавама на декларацији хране: 51-2018

Правилник о квалитету производа од млека и стартер култура: 33/2010-22, 69/2010-53, 43/2013-130 (др. правилник), 34/2014-33

Правилник о садржини и начину вођења Централног регистра објеката: 20/2010-41

Уредба о категоризацији и поступку унапређења објеката у којима се послује храном животињског порекла: 102/2018-24. Ова уредба примењује се од 1. марта 2019. године (види члан 7. Уредбе).

Правилник о регистрацији, односно одобравању објеката за производњу и промет хране животињског порекла: 59/2019-5

Правилник о регистрацији, односно одобравању објеката за производњу и промет хране за животиње: 23/2018-35

Правилник о регистрацији, односно одобравању објеката за узгој, држање и промет животиња: 36/2017

Правилник о ветеринарско-санитарним условима, односно општим и посебним условима за хигијену хране животињског порекла, као и о условима хигијене хране животињског порекла: 25/2011-32, 27/2014-23.

Правилник о начину и поступку спровођења службене контроле хране животињског порекла и начину вршења службене контроле животиња пре и после њиховог клања: 99/2010-90.

Правилник о ветеринарско-санитарним условима, односно општим и посебним условима за хигијену хране које морају да испуњавају објекти за промет одстрелјене дивљачи, као и начину вршења службене контроле одстрелјене дивљачи: 68/2010-66

Правилник о облику и садржини жига, односно потврде о безбедности дивљачи за исхрану људи, као и начину и поступку обележавања хране животињског порекла: 44/2007-3

Правилник о начину утовара, претовара и истовара пошиљака животиња, производа, сировина и отпадака животињског порекла, условима које мора испуњавати превозно средство, хигијенско-техничким условима које мора испуњавати пошиљка и о обрасцу уверења о здравственом стању пошиљке: 69/1990-2037, РС 73/2010-131 (др. правилник), РС 31/2011-166 (др. правилник), РС 48/2011-16 (др. правилник). Почетком примене Правилника о условима хигијене хране ("Службени гласник РС", број 73/2010), 1. јуна 2011. године, престају да важе одредбе у делу који се односи на услове хигијене хране (види члан 30. Правилника - 73/2010-131). Даном ступања на снагу Правилника о начину разврставања и поступања са споредним производима животињског порекла, ветеринарско-санитарним условима за изградњу објеката за сакупљање, прераду и уништавање споредних производа животињског порекла, начину спровођења службене контроле и самоконтроле, као и условима за сточна гробља и јаме гробнице ("Службени гласник РС", број 31 од 9. маја 2011. године), 17. маја 2011. године, престале су да важе одредбе овог правилника у делу који се односи на сировине и отпатке животињског порекла (види члан 106. Правилника - 31/2011-166). Даном примене Правилника о обрасцу и садржини плана превоза, као и начину превоза животиња којим се обезбеђује заштита живота и добробити животиња ("Службени гласник РС", број 48 од 1. јула 2011.), 1. јануара 2012. године, престају да важе одредбе чл. 2. - 29. овог правилника (види чл. 25. и 26. Правилника - 48/2011-16).

Правилник о начину вршења ветеринарско-санитарног прегледа и контроле животиња пре клања и производа животињског порекла: 68/1989-1685, СЦГ 10/2003-1, РС 44/2007-3 (др. правилник), РС 91/2009-38 (др. правилник), РС 14/2010-111 (др. правилник), РС 68/2010-66 (др. правилник), 99/2010-90 (др. правилник). Престале су да важе одредбе чл. 33, 55, 56, 57, 58, 59, 60, 61, 62, 84, 93, члана 97. став 2, члана 100. став 4. у делу који се односи на облик, садржину и начин коришћења жига, чл. 103, 104, 105, члана 130. став 3. у делу који се односи на обележавање амбалаже у којој се транспортује условно хигијенски исправно млеко и члана 205. у делу који се односи на облике жигова и печата (види члан 37. Правилника – РС 44/2007-3). Престале су да важе одредбе чл. 179-192. Правилника (види члан 3. Правилника - РС 91/2009-38). Престале су да важе одредбе члана 7. став 2. и члана 13. став 2. (види члан 33. Правилника - РС 14/2010-111). Престале су да важе одредбе чл. 96, 97, 98, 99, 100, 101, 102. и 106. (види члан 20. Правилника - РС 68/2010-66). Даном почетка примене Правилника о начину и поступку спровођења службене контроле хране животињског порекла и начину вршења службене контроле животиња пре и после њиховог клања ("Службени гласник РС", број 99/2010-90), 1. јуна 2011. године Правилник престаје да важи, осим одредаба које се односе на преглед јаја и производа од јаја, преглед меда и евиденције о прегледу животиња пре клања и производа животињског порекла (види чл. 40. и 41. Правилника - РС 99/2010-90).

Правилник о начину дезинфекције превозних средстава којима се превозе пошиљке животиња, производа, сировина и отпадака животињског порекла: 22/1989-618.



Republika Srbija
Ministarstvo poljoprivrede,
šumarstva i vodoprivrede



USAID
OD AMERIČKOG NARODA