
Jul 17, 2018

ПИТАЊЕ:

Клуб посланика СДС-СРС РС поставио је између двије сједнице 12. јуна 2018. године

ПОСЛАНИЧКО ПИТАЊЕ

МИНИСТАРСТВО ПОЉОПРИВРЕДЕ, ШУМАРСТВА И ВОДОПРИВРЕДЕ

Да ли се примјењују одредбе члана 26. Закона о храни и члана 67. Закона о ветеринарству РС, у смислу запошљавања одговорног лица за HACCP, добру хигијенску и добру произвођачку праксу од стране субјеката у пословању са храном у Републици Српској?

Коју стручну спрему захтијевају надлежне инспекције за поменуто одговорно лице у субјектима у пословању са храном?

ОДГОВОР:

Број: 12.05-011-326/18

Датум: 28.6.2018. године

НАРОДНА СКУПШТИНА

РЕПУБЛИКЕ СРПСКЕ

ПРЕДМЕТ: Одговор на посланичко питање

Клуб посланика СДС-СРС РС поставио је између двије сједнице 12.06.2018. године, следеће посланичко питање:

„Да ли се примјењују одредбе члана 26. Закона о храни и члана 67. Закона о ветеринарству РС, у смислу запошљавања одговорног лица за HACCP, добру хигијенску и добру произвођачку праксу од стране субјеката у пословању са храном у Републици Српској.“

У складу са чланом 82. Пословника о раду Владе Републике Српске („Службени гласник Републике Српске“ број 10/09) као и чланом 264. Пословника Народне скупштине Републике Српске („Службени гласник Републике Српске“ број 31/11), дајемо следећи

ОДГОВОР

У циљу усаглашавања са прописима Европске уније наша земља донијела је низ прописа из области хигијене у прехранбеној индустрији са којима се произвођачи морају усагласити. Захтјеви се односе на хигијену производа, погона, радних површина и особља, поступке одржавање хигијене и коришћена средства.

На тржиштима Европске уније и Свјетске трговинске организације пословање у складу HACCP системом (Hazard Analysis Critical Control Points) постало је обавезујуће још од 2002. године. Једноставно, укључивање стандарда квалитета и безбједности хране у општи систем провјере квалитета у предузећима, постао је услов пословања са партнерима на међународном тржишту. Законска регулатива готово свих развијених земаља обавезује произвођаче хране у тим земљама да успоставе и спроводе у свим фазама производног ланца систем самоконтроле, заснован на принципима добре произвођачке праксе и добре хигијенске праксе, анализе ризика и критичних контролних тачака – HACCP.

Тако је у складу са ЕУ прописима, чланом 67. Закона о ветеринарству („Службени гласник Републике Српске“ број 75/17) дефинисано да субјекти у пословању са храном и храном за

животиње, осим субјекта који обављају дјелатност примарне производње, дужни су успоставити и спроводити у свим фазама производње, прераде и промета хране систем самоконтроле, заснован на принципима добре произвођачке праксе и добре хигијенске праксе, анализи опасности и критичних контролних тачки – HACCP, те су обавезни да у радном односу на неодређено вријеме имају запослено лице за спровођење система HACCP.

Систем HACCP је инструмент који помаже субјектима који послују с храном да здравствену исправност хране подигну на виши ниво. Захтјеви система HACCP, требају уважавати начела садржана у Цодех Алиментариусу. Они требају бити довољно флексибилни да се могу примјењивати у свим ситуацијама, укључујући и мала подузећа.

На основу захтјева HACCP система обавеза сваког субјекта у пословању са храном је прво да донесе Одлуку о именовању вође HACCP тима, као и његовог замјеника. Том Одлуком се управо дефинишу одговорности и овлашћења вође HACCP тима: Руководи HACCP тимом, осигурава редовне едукације чланова HACCP тима, осигурава да су процеси и захтјеви потребни за систем управљања безбједношћу хране успостављени, примјењени и одржавани, извјештавање руководства о успјешности система управљања како би се исти могао оцијени и побољшати итд.

Успјешно провођење поступака темељених на начелима система HACCP-а, захтијева пуну опредјељеност и сарадњу како руководства тако и свих запослених. Успјешна примјена HACCP захтјева да руководство, запослени и одговорно лице које ће бити задужено за успостављање и спровођење програма и поступака за осигурање безбједности хране који се заснива на начелима система HACCP константно пролази едукације. Обука је неопходна поготово што особље, са различитим радним активностима, може да има површно знање, због чега би могло доћи до неразумијевања основних принципа HACCP-а.

Да би сагледали значај, стручно особље, који чини дио менаџмента мора бити упућено у правила и систем рада у предузећу, у оквиру којих и правила одржавања хигијене, након чега ће се извршити процјена захтјева нивоа хигијене у производњи.

Сходно томе, као први задатак намеће се формирање HACCP тим и његову званичну потврду од стране надлежних органа субјекта у пословању са храном, који и доноси Одлуку о почетку рада на реализацији пројекта HACCP.

Успоставом овог система, од стране менаџмента, доприноси се већој мотивираности радника, а самим тим унапријеђење квалитета властитог рада и бољих ефеката код успостављања система HACCP. Такође, субјекат у пословању са храном показује да држи до свог дигнитета.

МИНИСТАР

Р

Проф. др Стево

Мирјанић

12.06.2018

Сазив: 9

Република Српска
Босна и Херцеговина

Генерални секретар

Телефон: +387 51 338-104

Факс: +387 51 301-087

- [Народна скупштина](#)
 - [О Народној скупштини](#)
 - [Сједнице](#)
 - [Обиљежја РС](#)
 - [Сазиви](#)
 - [Кодекс](#)
 - [Пословник](#)
 - [Посланичка питања и одговори](#)
 - [Служба НС РС](#)
- [Акти](#)
 - [Устав](#)
 - [Усвојени закони](#)
 - [Закони у процедури](#)
 - [Одлуке](#)
 - [Закључци](#)
 - [Буџет](#)
 - [Остали акти](#)
 - [Законодавни поступак](#)
 - [Стручна расправа](#)
- [Активности](#)
 - [Активности предсједника](#)
 - [ЕУ активности](#)
 - [Активности радних тијела](#)
 - [Активности службе](#)
 - [Међународна сарадња](#)
 - [Календар активности](#)
 - [Календар рада](#)
- [Галерија](#)
 - [Архива аудио и видео записа](#)
 - [Фото галерија](#)
 - [360 Преглед](#)

Source

URL:

<https://www.narodnaskupstinars.net/?q=ci/%D0%BD%D0%B0%D1%80%D0%BE%D0%B4%D0%BD%D0%B0-%D1%81%D0%BA%D1%83%D0%BF%D1%88%D1%82%D0%B8%D0%BD%D0%B0/%D0%BF%D0%BE%D1%81%D0%BB%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D1%87%D0%BA%D0%B0-%D0%BF%D0%B>

Адреса

Трг јасеновачких жртава 1
78 000 Бања Лука

[8%D1%82%D0%B0%D1%9A%D0%B0-%D0%B8-%D0%BE%D0%B4%D0%B3%D0%BE%D0%B2%D0%BE%D1%80%D0%B8/%D0%BA%D0%BB%D1%83%D0%B1-%D0%BF%D0%BE%D1%81%D0%BB%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D0%BA%D0%B0-%D1%81%D0%B4%D1%81-%D1%81%D1%80%D1%81-%D1%80%D1%81-%D0%BC%D0%B8%D0%BD%D0%B8%D1%81%D1%82%D0%B0%D1%80%D1%81%D1%82%D0%B2%D1%83-%D0%BF%D0%BE%D1%99%D0%BE%D0%BF%D1%80%D0%B8%D0%B2%D1%80%D0%B5%D0%B4%D0%B5-%D1%88%D1%83%D0%BC%D1%80%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%B0-%D0%B8-%D0%B2%D0%BE%D0%B4%D0%BE%D0%BF%D1%80%D0%B8%D0%B2%D1%80%D0%B5%D0%B4%D0%B5-%D0%B8%D0%B7%D0%BC%D0%B5%D1%92%D1%83-%D0%B4%D0%B2%D0%B8%D1%98%D0%B5-%D1%81%D1%98%D0%B5%D0%B4%D0%BD%D0%B8%D1%86%D0%B5-%D0%BD%D1%81-%D1%80%D1%81](#)