



PDF Eraser Free

РЕПУБЛИКА СРБИЈА
МИНИСТАРСТВО ПОЉОПРИВРЕДЕ
И ЗАШТИТЕ ЖИВОТНЕ СРЕДИНЕ
УПРАВА ЗА ВЕТЕРИНУ
Ветеринарска инспекција

СЕРИЈА Б

№ 67172

Број: 323-07-2658/2017-05
Датум: 27.07.2017

ЗАПИСНИК

о инспекцијском прегледу обављеном дана 27.07 2017 године
од _____ часова у објекту Месаре Траншце 200
са седиштем у Младеновцу ул. Николе Пашића
бр. 246 општина Младеновац.

Предмет инспекцијског прегледа:

радња надзора, инспекција кантрира дивних
и дивних целова одређеног хране и производне
администрација Траншце Младеновац и заводски уметња
- из кантрира велике зелнице

При прегледу и састављању записника присутан:

Прегледом је утврђено следеће:

У овом случају радња надзора инспекције
кантрира дивних и дивних целова одређеног
администрација Траншце Младеновац и заводски уметња
- из кантрира велике зелнице.
У овом случају радња одређеног хране
администрација Траншце Младеновац и заводски уметња
- из кантрира велике зелнице.
Прегледом документације истања Младеновац
администрација Траншце Младеновац и заводски уметња
- из кантрира велике зелнице.

критеријума и квалитета сировине, и таквих
производа и инертној парорационицама и
од одређеног квалитета парорационицама од
од од одређеног квалитета и уредно воде за-
писи и ова производа закључено

[Handwritten signature]

На основу утврђеног стања републички ветеринарски инспектор на основу чл. 204. Закона о општем управном поступку доноси:

УСМЕНО РЕШЕЊЕ

[Handwritten signature]

Присутном је прочитан записник на који је - није дао следећу изјаву:

[Handwritten signature]

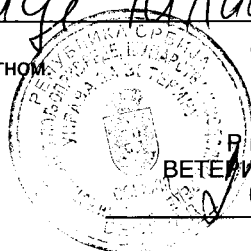
Записник је сачињен у просторији

Милана Трашце Цлагоденовог

у _____ часова, у три примерка од којих је један уручен присутном.

Одговорно - Присутно лице

[Handwritten signature]



РЕПУБЛИЧКИ
ВЕТЕРИНАРСКИ ИНСПЕКТОР

[Handwritten signature]



PDF Eraser Free

Република Србија
МИНИСТАРСТВО ПОЉОПРИВРЕДЕ,
ШУМАРСТВА И ВОДОПРИВРЕДЕ
УПРАВА ЗА ВЕТЕРИНУ
Нови Београд

Датум 27.07.2017
Број: 323-07-2658/2017-05

Број: 323-
(Број предмета)

ПОДСЕТНИК У КОНТРОЛИ ОБЈЕКТА
ЗА ПРОИЗВОДЊУ И ПРОМЕТ ХРАНЕ ЖИВОТИЊСКОГ ПОРЕКЛА

ИНСПЕКЦИЈСКИ ПРЕГЛЕД ОБАВЉЕН ДАНА	27.07.2017.
ЗЕМЉА	РСРБИЈА
ОКРУГ	ГРАД БЕОГРАД - ОПШТИНА МЛАДЕНОВАЦ
ПРЕДМЕТ ИНСПЕКЦИЈСКОГ ПРЕГЛЕДА	*Иницијална, *Надзорна, *Комисија, *Остало
ДАТУМ ПОСЕТЕ "FVO" - последња	

1. Општи подаци о објекту:

НАЗИВ ОБЈЕКТА МЛЕЧАРА ГРАНИЦЕ 100 - МЛАДЕНОВАЦ

ВЕТЕРИНАРСКИ КОНТРОЛНИ БРОЈ	RS 868
АДРЕСА И БРОЈ ТЕЛЕФОНА	НИКОЛЕ ПАШЉКА 246 011 8236991
ИМЕ ОДГОВОРНОГ ЛИЦА У ОБЈЕКТУ	
Име надлежног вет. инспектора задуженог за инспекцију и узорковање у објекту	ДРАГАНА БЕЛИЋ

ГОДИНА ИЗГРАДЊЕ ОБЈЕКТА	
ГОДИНА ПОСЛЕДЊЕ РЕКОНСТРУКЦИЈЕ ОБЈЕКТА	
Поновно одобрење након измене- реконструкције објекта	Да <input type="checkbox"/> Не <input type="checkbox"/>

Активности исте фирме на другој локацији	Да <input type="checkbox"/> Не <input checked="" type="checkbox"/>
--	--

Општи подаци о раду објекта

ИНСПЕКЦИЈСКИ НАДЗОР ЗАПОСЛЕНИХ

ОДЕЉЕЊЕ ОБЈЕКТА	Пријем	Производња	Складиште
БРОЈ РАДНИХ ДАНА У НЕДЕЉИ	7	7	7
БРОЈ РАДНИХ САТИ НА ДАН/БРОЈ СМЕНА	7,5/1	7,5/1	7,5/2
БРОЈ ПРИСУТНИХ ВЕТ. ИНСПЕКТОРА			
1. ПУНО РАДНО ВРЕМЕ			
2. ДЕО РАДНОГ ВРЕМЕНА			
БРОЈ РАДНИКА ПО ПРОИЗВОДНИМ ОДЕЉЕЊИМА ИЛИ ПРОСТОРИЈАМА	2	42	11
Други коментар			

У даљем тексту:

*Иницијална и надзорна најмање два пута годишње, са подацима из упитника

*Комисијска контрола по решењу овог Министарства, са подацима из упитника *Остало у складу са одлуком надзорног инспектора, са подацима из упитника

Правилник о општим и посебним условима хигијене хране у било којој фази производње, прераде и промета („Сл. Гласник бр.72/10“)
Правилник о условима хигијене хране („Сл. Гласник бр.73/10“)
Правилник о ветеринарско-санитарним условима, односно општим и посебним условима за хигијену хране животињског порекла, као и о условима хигијене хране животињског порекла („Сл. Гласник бр.25/11“) Превилник о начину и поступку спровођења сл. контроле хране жив. порекла и начину вршења сл. контр. животиња пре и после њиховог клања („Сл. Гласник бр.99/10“)

АНЕКС ЗА ОБЈЕКТЕ ЗА ПРОИЗВОДЊУ МЛЕКА И ПРОЗВОДА ОД МЛЕКА

Подаци на годишњем нивоу за предходну годину 2016.

	КОЛИЧИНА У ГОДИНИ (тона/литар)	ТАЧНИ ПОДАЦИ (тоне/литре)		
		УВОЗ (навести земљу)	СОПСТВЕНО САКУПЉАЊЕ тона-литар (сабирна места)	БРОЈ ФАРМИ МЛЕКА тона-литар
Сировине	21 364 788		21 364 788	740
Пастеризовано	3 384 923			
Стерилизовано	2748991,3			
Ферментисани производи	13 125 534,47			
Друго (навести)				

Дневни извештај у моменту прегледа

ЗРЛУХ 31.12.2016

Врста производа (навести све врсте производа из спецификација)	Лит/тона	
	Топлотом обрађено млеко	
	Пастеризовано млеко	109888
	Стерилизовано млеко <small>1104 9405 135444 x 0,25 = 33861</small>	127818
Сир	Зрење < 60 дана	38900
	Зрење > 60 дана	33082
	Сировог млека	37978
	Термички обрађеног млека	
Млеко у праху		
Маслац		
Ферментисани млечни производи и др.		152600

Подаци се односе на извозне објекте

Врста производа	Годишња производња	Извоз у тонама	Земља

СИРОВО МЛЕКО , МЛЕЧНИ ПРОИЗВОДИ						
ОДРЕДБЕ	Бр.	ЗАХТЕВИ	П	УП	НП	КОМЕНТАР
Захтеви за сирово млеко						
		Сирово млеко допремљено у објекат у коме се производи и складишти млеко и производи од млека				
	1	- приложен списак свих прозвођача млека као и евиденција за млечне карте (копије) - одмах након муже млеко је охлађено до 8°C у случају дневног сакупљања, или највише до 6°C уколико сакупљање није дневно - током транспорта одржава се хладни ланац тако да температура млека није већа од 10°C на пријему млекаре	X			
	2	- испуњени прописани хигијенски и други услови за сирово млеко у погледу броја соматских ћелија и укупног броја микроорганизама млека (важећи пропис)	X			
	3	- присутност резидуа антибиотика на фарми пре преузимања и на пријему млека у млеку	X			
Захтеви за квалитет						
Просечни дневни-месечни извештај	4	Кравље сирово млеко испуњава следеће услове: - не садржи колострум - поседује својствен мирис, укус и боју - тачка мржњосња не већа од - 0,520 °C - садржи најмање 3,2 % млечне масти - садржи најмање 2,9 % протеина - садржи најмање 8,5 % суве материје без масти - киселост није већа од 7,6 °SH	X			
Захтеви за термичку обраду млека						
	5	Термичка обрада млека, осигурава да сваки део млека и производа буде изложен прописаној температури и времену трајања поступка(спецификација)	X			
	6	Пастеризовано млеко је, најкасније до 48 сати после муже пречишћено охлађено и загрејано на температури до 100°C а затим охлађено на температури од 1- 4 °C (спецификација)	X			
	7	Стерилизовано млеко је пречишћено и охлађено, најкасније 24 сата после муже термички стабилно (контролисано алкохолном пробом) загрејано на задатој температури од 135 до 150 °C и времену, хлађено и пуњено у асептичним условима (спецификација)	X			
	8	Докуменат за регистрацију температуре пастеризације односно стерилизације, пре почетка термичке обраде, оверен је потписом и печатом надлежног органа, а сваки дан је означен датум почетка производње, а свака неуслагашеност са спецификацијом, оверена је од стране одговорног лица са утврђеним корективним мерама.	X			
	9	После пастеризације односно стерилизације, докуменат, са регистрованом температуром и временом дужине трајања температуре чува се 12 месеци	X			
Остали захтеви						
	10	Сви производи, који се тренутно производе, поседују произвођачку спецификацију	X			
	11	Збирни контејнер, ауто-цистерна за превоз сировог млека има ознаку „СИРОВО МЛЕКО“	X			
	12	Декларација производа, који су произведени од млека, које није термички обрађено мора да садржи текст „ПРОИЗВЕДЕНО ОД СИРОВОГ МЛЕКА“	X			

Могући капацитет литар/тона (по техничко-технолошкој документацији)	Стварни капацитет литар/тона (у моменту контроле) <i>ПРОЦЕНА 2016</i>
На сат..... <i>14 375</i>	На сат..... <i>7348</i>
Дневни..... <i>115 000</i>	Дневни..... <i>58 784</i>
Годишње..... <i>41 975 000</i>	

ПРОИЗВОДИ НАМЕЊЕНИ ЗА :

Локално тржиште(Општина) Даља прерада Извоз у ЕУ Велепродаја
Домаће тржиште Малопродаја Извоз у земље ван ЕУ и САД

СИСТЕМ КОНТРОЛЕ ОДГОВОРНИХ У ПОСЛОВАЊУ СА ХРАНОМ

Дат је на увид писани план самоконтроле (ДА) НЕ

Ако је одговор ДА, план самоконтроле укључује :

- | | | |
|---|------|----|
| • Писану процедуру чишћења и дезинфекције | (да) | не |
| • План контроле снабдевености водом | (да) | не |
| • План контроле штеточина | (да) | не |
| • Програм обуке запослених | (да) | не |
| • Писану процедуру следљивости и повраћаја производа са тржишта | (да) | не |
| • План узорковања за унутрашњу контролу сировина, производа, воде и сл. | (да) | не |
| • Писану процедуру контроле температуре | (да) | не |
| • План контроле сировине и добављача | (да) | не |
| • План одржавања | (да) | не |
| • Писану процедуру поступања са отпадом | (да) | не |

Постоји процедура трајног спровођења НАССР принципа (ДА) НЕ
 Ако је ДА:

- | | | |
|---|------|----|
| • Постоји дијаграм процеса производње | (да) | не |
| • Утврђена је идентификација опасности | (да) | не |
| • Утврђене су критичне контролне тачке | (да) | не |
| • Утврђене су критичне границе (лимити) на критичним контролним тачкама | (да) | не |
| • Постоји план за мониторинг критичних контролних тачака | (да) | не |
| • Утврђене су корективне мере | (да) | не |
| • Постоји докуменат и записи који показују проверу примене наведених мера | (да) | не |

ОДРЕДБЕ	Бр.	ЗАХТЕВИ	П	УП	НП	КОМЕНТАР
ЛОКАЦИЈА, КРУГ, ПУТЕВИ И РАСПОРЕД ЗГРАДА						
(„Сл.гласник РС“ бр. 25/11;73/10;)	1	Објект се налази на подручју на коме нема опасности од контаминације	×			
	2	Улазак и излазак из круга објекта је под контролом	×			
	3	Све површине у кругу објекта се одржавају у уредном стању, без одпада, на компактном земљишту које није склон клизишту	×			
	4	Спољашњи део зграде се одржава у добром стању	×			
УНУТРАШЊОСТ ОБЈЕКТА – ИНФРАСТРУКТУРА						
	5	Производне просторије су чисте и одржаване у добром стању	×			
		Изглед, распоред и капацитет производних просторија	×			
	6	* Омогућују одговарајуће одржавање, чишћење и/или дезинфекцију	×			
	7	* Спречавају или своде на минимум контаминацију	×			
	8	* Обезбеђује радни простор за хигијенско обављање производње	×			
		Конструкција, положај и величина простора за руковање храном, изведени су тако да:				
	9	* спречава накупљање прљавштине, контакт са токсичним материјалом, присуство честица у храни, стварање кондеза или плесни на површинама	×			
	10	* омогућава добру хигијенску праксу при руковању храном, укључујући и заштиту од нечистоће и сузбијање штеточина	×			
	11	* капацитет просторија за складиштење је у условима контролисане температуре, такав да омогућава одржавање производа на задатој температури, која може да се прати и бележи	×			
	12	Сви отвори на зидовима, плафонима, подовима, прозорима, прописано су изведени, тако да спречавају контаминацију	×			
ОДВОДИ						
	13	Систем одвода изведен тако да спречи опасност од нечистоће радног простора	×			
	14	Отвори имају одговарајући пад према одводним каналима или сливницима, тако да спречавају отицање воде из нечистог у чисти део простора, и обезбеђени тако да не пропуштају непријатне мирисе из канализације	×			
ПОДОВИ (просторије где се храна припрема, прерађује, обрађује и складишти)						
	15	Површине подова су неоштећене, лако се чисте, перу и дезинфикују	×			
	16	Подови су од чврстог материјала, непропустљивог за воду, со, киселине, отпорни на средства за прање и дезинфекцију и нису клизави	×			
	17	Конструкција омогућава одговарајућу површину одвода по потреби	×			
	18	Подови се одржавају у чистом стању	×			

ОДРЕДБЕ	Бр.	ОПШТИ ХИГИЈЕНСКИ ЗАХТЕВИ	П	УП	НП	КОМЕНТАРИ
ЗИДОВИ (просторије где се храна припрема, прерађује, обрађује и складишти)						
	19	Површине зидова су неоштећене, лако се чисте и дезинфикују	×			
	20	Површине зидова су обложене водоотпорним материјалом равних и глатких површина светле боје	×			
	21	Зидови су глатких површина до висине таваница	×			
	22	Зидови се одржавају у чистом стању	×			
ТАВАНИЦЕ (унутрашња површина крова, кровна конструкција/инсталације) (просторије где се храна припрема, прерађује, обрађује и складишти)						
	23	Конструисани и изграђени тако да на њима нема оштећења, корозије, кондезоване воде и нечистоће	×			
	24	Нема раста плесни и одлагања честица материјала којим су обложени	×			
	25	Таванице и унутрашње кровне конструкције одржавају се у чистом стању	×			
ОТВОРИ (просторије где се храна припрема, прерађује, обрађује и складишти)						
	26	Прозори и други отвори изграђени су тако да спречавају накупљање прљавштине и конденза	×			
	27	Прозори и други отвори снабдевени су заштитном мрежом која спречава улазак инсеката и других штеточина	×			
	28	Зштитна мрежа се лако уклања ради замене и чишћења	×			
	29	Где постоји опасност од контаминације, прозори су затворени за време производње	×			
	30	Прозори и други отвори се одржавају у чистом стању	×			
ВРАТА						
	31	Врата се лако чисте и дезинфикују	×			
	32	Врата су изграђена од нерђајућег материјала и пластике	×			
	33	Сва спољна и унутрашња врата по потреби су затворена а спољна поседују ваздушну завесу која спречава улазак штеточина	×			
ОСВЕТЉЕЊЕ						
	34	Просторије имају одговарајуће природно или вештачко осветљење	×			
	35	Светлосни извори су постављени у арматуру од нерђајућег материјала и заштићени затвореним прозачним или провидним штитником	×			
	36	Светлосни извори се одржавају у чистом стању	×			
ВЕНТИЛАЦИЈА						
	37	Обезбеђена природна или вештачка вентилација	×			
	38	Избегнута контаминација прашином, непријатним мирисима и сл.	×			
	39	Филтери се лако чисте и мењају	×			
	40	Вентилатори су снабдевени заштитном мрежом која спречава улазак инсеката и одржавају у чистом стању	×			
ОПРЕМА ЗА ПРАЊЕ РУКУ						
	41	Просторије имају потребан број правилно распоређених лавабоа	×			
	42	Обезбеђена топла и хладна вода, средство за прање руку и хигијенско сушење руку- капацитет	×			
	43	Опрема се одржава у чистом стању	×			

ОДРЕДБЕ	Бр.	ОПШТИ ХИГИЈЕНСКИ ЗАХТЕВИ	П	УП	НП	КОМЕНТАР
ПОВРШИНА, ОПРЕМА И ПОСУДЕ						
		Површине, укључујући и површине опреме у производним просторијама, посебно оне које долазе у директан контакт са храном су :	×			
	44	Израђене од чврстог материјала, који није порозан, без мириса, нетоксичан и отпоран на корозију	×			
	45	Лако се одржавају чисте и дезинфикују	×			
	46	Немају удубљења, пукотине, отворене спојеве, неравне ивице или било каква оштећења	×			
	47	Опрема је постављена на начин који омогућава прање и чишћење опреме и околног простора	×			
	48	Опрема поседује контролне уређаје (термометар и вентил против повратне сифонаже)	×			
	49	Обезбеђен посебан простор за прање и санитацију радног прибора и опреме и држање прибора и средства за санитацију	×			
		Опрема за чишћење и дезинфекцију	×			
	50	Израђена од нерђајућег материјала који се лако одржава	×			
	51	Проточни уређај за довод паре, уграђен термометар, и отвор за довод топле воде и одвод воде -прелив	×			
	52	Хемијска средства за заштиту опреме од корозије, користе се према принципу добре произвођачке/хигијенске праксе	×			
	53	Средства за чишћење и дезинфекцију обележена у складу са прописима и ускладиштена у простору који није у контакту са храном	×			
ОДРЕДБЕ ЗА ХРАНУ ЖИВОТИЊСКОГ ПОРЕКАЛА И ДРУГО						
	54	Обезбеђени услови за складиштење сировина и састојака (адитива), како би се избегло њихово кварење и контаминација	×			
	55	Храна је заштићена од контаминације	×			
	56	Сировине, састојци, полупроизводи и готови производи чувају се на прописаној температури	×			
	57	Постоје одвојене просторије за складиштење сировина и готових производа	×			

ОДРЕДБЕ	Бр.	Општи хигијенски захтеви	П	УП	НП	КОМЕНТАР
	58	Оталање намирница обавља се на начин којим се смањује ризик од развоја патогених микроорганизама или присуства токсина				
	59	Течност настала приликом оталања намирница има сигуран дренажни систем тако да смањује раст патогених микроорганизама и токсина				
	60	Хемијска средства, јасно су обележена и ускладиштена у одвојеним и безбедним контејнерима или просторијама				
	61	Руковање замрзнутим намирницама није прекинута, осим у ограниченом периоду припреме за даљу производњу, превоз, складиштење, излагање и послуживање хране под условом, ако не представља ризик за здравље људи				
УМОТАВАЊЕ И ПАКОВАЊЕ ПРОИЗВОДА						
	62	Просторија за складиштење материјала за паковање обезбеђује добру вентилацију, температуру, заштиту од уласка инсеката и др. штеточина, непријатних мириса и да нема влаге	×			
	63	Поступак умотавања или паковања обавља се на хигијенски начин и приложен атест за безбедност амбалаже	×			
	64	Обавља се хигијенско одржавање повратне амбалаже	×			
ТЕРМИЧКА ОБРАДА (производи у херметички затвореним посудама)						
	65	Температура обраде обезбеђује прорисану температуру у центру производа након завршене топлотне обраде	×			
	66	Поступак производње не омогућава контаминацију у току термичке обраде	×			
	67	Вода која се користи за хлађење производа након термичке обраде је хигијенски исправна	×			
	68	Спроводи се редовна контрола свих параметара (температура, притисак, време, загревање посуде уз употребу аутоматских уређаја)	×			
	69	Контролише се ефикасност топлотне обраде и бележи (термореактивна хартија, термореактивна боја, термометар, термограф и електронско читавање)	×			
ПРЕВОЗ, УТОВАР И ИСТОВАР						
		Превозна средства и/или контејнери	×			
	70	* одржавају се у чистом стању	×			
	71	* по потреби, пројектовани и изграђени тако да омогућавају адекватно чишћење и /или дезинфекцију	×			
	72	Посуде или контејнери користе се само за превоз прехранбених производа и видно су обележени	×			
	73	Посуде или контејнери који се користе за превоз различитих прехранбених производа, подељени су према врсти пошиљке	×			
	74	Посуде или контејнери који се користе за превоз различитих прехранбених производа, ефикасно се чисте, перу и дезинфикују	×			

ОДРЕДБЕ	Бр.	Општи хигијенски захтеви	П	УП	НП	КОМЕНТАР
	75	Храна у течном стању, гранулама или у праху, која се превози на начин да је у директном контакту са посудама и/или контејнерима, превози се на начин да се на видном месту обележи натписом „ само за прехранбене производе „	×			
	76	Храна у посудама и/или контејнерима, заштићена је од контаминације	×			
	77	Где је потребно, посуде односно контејнери за превоз хране, обезбеђују одговарајућу температуру која може да се прати	×			
	78	Опрема за истовар пошиљке омогућује добру заштиту од контаминације	×			
	79	Храна је заштићена како би се смањило ризик од контаминације приликом утовара пошиљке	×			
СЛУЖБЕ						
Снабдевање водом						
	80	Обезбеђено одговарајуће снабдевање пијаћом водом	×			
	81	Снабдевање водом (бунари, цеви, цистерне, транспорт, уређаји за третирање воде) на одговарајући начин заштићени су од контаминације	×			
		Где се употребљава техничка вода (противпожарна систем, уређаји за производњу паре, расхладни системи)				
	82	* она циркулише у одвојеном и јасно означеном систему цевовода				
	83	* систем није у контакту са системом пијаће воде или не дозвољава враћање у систем пијаће воде				
	84	Ако се пречишћена вода користи за обраду не представља извор контаминације				
		Лед који долази у контакт са храном				
	85	* добијен од воде за пиће (осим за смрзнуте рибе и рибље производе)				
	86	* направљен, складиштен и њиме се рукује тако нема ризика од контаминације				
	87	Пара или дим који долази у директан контакт са храном не садржи супстанце које представљају ризик за здравље или се могу контаминирати храну				
САНИТАРНИ ПРОСТОРИЈЕ						
	88	Постоји потребан број санитарних чворова (купатила и тоалета) изграђених и опремљених на прописан начин (лептир врата и механичко самозатварање)	×			
	89	Клозети (на ножни погон, у мушким тоалетима до једне трећине писоари) и лавабон, повезани су безбедним одводним системом	×			
	90	Нису директно повезани са производним просторијама (постоји тампон-простор односно затворен ходник)	×			
	91	Санитарни чворови се одржавају у чистом и исправном стању	×			
	92	Санитарни чворови имају природну или вештачку вентилацију	×			

ОДРЕДБЕ	Бр.	Општи хигијенски захтеви	П	УП	НП	КОМЕНТАР
ГАРДЕРОБЕ						
	93	Постоје уређене просторије за пресвлачење радника (мушке и женске)	×			
	94	Гардеробе опремљене (ормани за одећу, обућу и ручни алат), поседују просторије за одржавање личне хигијене и одржавају се у чистом стању	×			
	95	Гардеробе имају природну и вештачку вентилацију	×			
ХИГИЈЕНА ОСОБЉА						
	96	Радници запослени у непосредној производњи, обради, преради и складиштењу, одржавају прописан хигијенски минимум	×			
	97	Радници запослени у производним просторијама, носе прописану радну одећу	×			
	98	Радници запослени у производним просторијама и складиштима производа и сировина поседују санитарне књижицеу складу са важећом прописима	×			
КОНТРОЛА ПРИСТУПА ШТЕТОЧИНА ПАСА И МАЧАКА						
	99	Утврђена процедура контроле приступа штеточина (шема постављених мамака)	✓			
	100	Мамци су на одговарајући начин заштићени	×			
	101	Нема коришћења отровних (гранулираних) мамака у просторијама у којима се рукује храном	×			
	102	Нема знакова присуства штеточина	×			
	103	Инсектициди се користе (ако је потребно) на одговарајући начин	×			
	104	Предузете су мере за спречавање уласка паса и мачака у круг објекта.	×			
ПРОИЗВОДИ КОЈИ НИСУ ЗА ЉУДСКУ УПОТРЕБУ						
	105	Ефикасно уклањање нејестивих производа и конфиската од места добијања до просторија за сакупљање нејестивих производа и конфиската	×			
	106	Отпадци и други нејестиви нус-производи, одлажу се у наменске затворене контејнере или на други безбедан начин	×			
	107	Контејнери се лако празне, чисте, перу и дезинфикују	×			
	108	За отпад који се одвози сваког дана, постоје наменске просторије (морају се закључавати; имају заштиту од инсеката и глодара; поседују расхладне уређаје који обезбеђују адекватну температуру до+4° С	×			
	109	Сви системи за уклањање отпада грађевински су конструисани тако да одговарају условима	×			
	110	Отпад се уклања тако да нема укрштања путева за јестиве и нејестиве производе	×			

ПОСЕБНА ПРАВИЛА ХИГИЈЕНЕ ХРАНЕ ЖИВОТИЊСКОГ ПОРЕКЛА
Правилник... („Сл.гласник “,бр. 44/07;99/10; 25/11;) Уредба ЕУ 853/2004;

PDF Eraser Free

НАЧИН И ПОСТУПАК ОБЕЛЕЖАВАЊА ХРАНЕ ЖИВОТИЊСКОГ ПОРЕКЛА						
ОДРЕДБЕ	Бр	Општи хигијенски захтеви	П	УП	НП	КОМЕНТАР
Правилник... („Сл.гласник “,бр. 44/07;99/10; 25/11;)	1	Производи животињског порекла, пре отпреме из производног објекта, обележени су идентификационом ознаком (код RS, вет.контролни број односно извозни контролни број)	X			
ПРИМЕНА ОЗНАКЕ						
	2	Идентификациона ознака ставља се на производ пре напуштања производног погона	X			
	3	Ако се производ упућује на даљу обраду, сечење, дораду, односно прераду у неки други објекат, пре поновног стављања у промет обележен је идентификационом ознаком, објекта где је извршена обрада			/	
	4	О серијским бројевима издатих ознака жига (ознака печата)води се евиденција у складу са посебним прописом	X			
ОБЛИК ИДЕНТИФИКАЦИОНЕ(ОЗНАКЕ ИД ОЗНАКА)						
	5	Ознака је прилагођена величини паковања, јасно видљива, неизбрисива , а слова и бројеви читљиви	X			
	6	Идентификациона ознака је овалног облика и садржи у горњем реду двословни код РС по стандарду ИСО 3166, у средњем реду ветеринарски контролни број објекта односно извозни контролни број	X			
НАЧИН ОЗНАЧАВАЊА (ИД ОЗНАКА)						
	7	Ознака је стављена на појединачну амбалажу отиском на непосредној амбалажи производа, отиском на декларацији, одштампаним отиском ознаке на етикети, декларацији или амбалажи, литографисана или на привеску	X			
	8	Ознака је стављена на спољашњу површину збирног паковања, тако да се при отварању поништи	X			
	9	У случају течних, гранулираних или прашкастих производа животињског порекла који се превозе у расутом стању, као и риљних производа, води се пратећа документација која садржи назив земље и број решења којим се дозвољава увоз-извоз			/	
	10	Код упакованих производа , ознака је стављена на спољашњу површину паковања	X			

ПРИМЕНА НАЧЕЛА АНАЛИЗЕ РИЗИКА И КРИТИЧНЕ КОНТРОЛНЕ ТАЧКЕ
Закон о безбедности хране („Сл.гласник РС” бр.41/09) Закон о ветеринарству
(„Сл.гласник РС” бр.91/05) и Правилник... („Сл.гласник РС” бр.99/10)
Уредба ЕУ 852/2004;

PDF Eraser Free

ДОБРА ПРОИЗВОЂАЧКА ПРАКСА ,ХИГИЈЕНСКА ПРАКСА И КОНТРОЛНЕ ТАЧКЕ (GMP-GHP-CP)						
БР	ЗАХТЕВИ	П	УП	НП	КОМЕНТАР	
ОПШТА ДОКУМЕНТАЦИЈА						
1	Постоји писани план самоконтроле (НАССР) у примарној производњи	X				
2	У плану самоконтроле наведена је одговорна особа за његово спровођење	X				
3	Постоји организациона шема и подела одговорности	X				
4	Просторије и опрема су наведени у скалду са приложеним техничко-технолошким и грађевинским пројектом (план, систем, облик, обрасци...)	X				
ЧИШЋЕЊЕ И ДЕЗИНФЕКЦИЈА						
5	Објекат поседује писани план санитације	X				
6	Означен је датум и потпис одговорног лица	X				
7	Потписан од стране особе одговорне за проверу система (надзорне агенције за проверу НАССР-система)	X				
8	План санитације приказује следеће:	X				
	* списак особља које је одговорно за санитацију	X				
	* поступак који се спроводи	X				
	* опрему и хемијска средства која се користе	X				
	* процедуру коришћења опреме и хемијских средстава	X				
	* учесталост спровођења сваког поступка санитације	X				
9	Доступна је техничка документација (атест) за хемијска средства која се користе	X				
10	Постоји интерна контрола спровођења поступка санитације просторија и опрема (визуелно и узимањем брисева)	X				
11	План санитације утврдио је критични лимит за проверу постоје контролне листе	X				
12	Утврђене су корективне мере за случај неусаглашености	X				
13	Корективне мере су прилагођене резултатима провере активности	X				
14	Постоји документација о спроведеној едукацији радника	X				
15	Постоје поступци контроле опреме и сировине пре почетка производње	X				
16	Контролне листе за проверу поступка пре почетка производње и у току производње оверене потписом са датумом прегледа	X				
17	Сви поступци праћења санитације и одговарајућих корективних мера су евидентирани	X				
18	Документација (сви записи и документа) ажурно се води и попуњава	X				

КОНТРОЛА ШТЕТОЧИНА		П	УП	НП	КОМЕНТАР
19	Утврђен је поступак контроле штеточина	×			
20	Документација о контроли штеточина је потписана од стране одговорног лица, које је оспособљено за ту врсту делатности са назначеним датумом контроле	×			
21	Контролу штеточина спроводи акредитована организација и постоји писани уговор	×			
22	Постоји шема места за постављање мамака у објекту	×			
23	Постоји техничка документација – атест за мамце и средства која се користе	×			
24	Постоји план контроле (начин и број контрола)	×			
25	Корективне мере, које се спроводе, где је то потребно су документоване	×			
26	Документација се води по плану	×			
ЕДУКАЦИЈА - ОБУКА ЗАПОСЛЕНИХ ЛИЦА					
27	Постоји план едукације запослених лица	×			
28	Лица која рукују храном контролишу се и упућују на едукацију за хигијенско-санитарне мере у складу са њиховим активностима	×			
29	Лица одговорна за спровођење НАССР система, прошла су одговарајућу едукацију	×			
30	Постоји прописана документација о едукацији запослених	×			
СЛЕДЉИВОСТ КОД ПОВЛАЧЕЊА ПРОИЗВОДА ИЗ ПРОМЕТА					
31	Постоји систем следљивости код опозива и повлачења производа са тржишта	×			
32	Процедуру потписује одговорно лице	×			
33	Чувају се записи о сировини (врста, датум приспећа, порекло, количина)	×			
34	Чувају се записи о дистрибуцији производа (назив купца и адреса, производ, датум производње, количина, број производне партије)	×			
35	Приказана је писана процедура у случају рекламације и повлачења производа са тржишта	×			
36	Приказана је писана процедура о начину поступања са производима повученим са тржишта као и о начину ускладиштења	×			
УЗОРКОВАЊЕ ЗА МИКРОБИОЛОШКО ИСПИТИВАЊЕ					
37	Објекат шаље узорке на анализу у екстерну акредитовану и овлашћену лабораторију	×			
38	Доступан је план узорковања производа, који утврђује поступак узимања узорака и начин достављања узорака лабораторији	×			
39	Утврђени су критични лимити за добијене вредности	×			
40	Резултати добијених анализа у писаној форми су уредно сложени, прегледни и забележени	×			

		П	УП	НП	КОМЕНТАР
КОНТРОЛА ТЕМПЕРАТУРА					
	41	Приказани су поступци контроле температуре	×		
	42	Записи о контроли потписани од стране одговорног лица и надлежног органа, оверено печатом	×		
	43	Утврђени су критични температурни лимити	×		
	44	Утврђене су корективне мере које треба спровести у случају неусаглашености	×		
	45	Утврђен начин поступања у хитним случајевима када дође до квара, застоја, грешке у раду постројења	×		
	46	Доступни подаци о вредностима добијеним на мерним уређајима	×		
	47	Постоји запис о свим температурним вредностима	×		
	48	Документација се редовно и тачно попуњава	×		
ОСТАЛИ ПОСТУПЦИ КОНТРОЛЕ					
	49	Доступан је поступак провере сировине и добављача	×		
	50	Доступан је поступак техничког одржавања просторија и опреме	×		
	51	Поступак води одговорно лице за одржавање просторија и опреме	×		
	52	Поступци су јасно утврђени и детаљно описују све поступке	×		
	53	Поступци одржавања су документовани и оверени	×		
	54	Постоји писани поступак поступања са отпадом	×		
	55	Поступком су одређени : простори за складиштење отпада, начин нешкодљивог уклањања и категоризација отпада	×		

PDF Eraser Free

АНАЛИЗА ОПАСНОСТИ И КРИТИЧНЕ КОНТРОЛНЕ ТАЧКЕ
члан 82.члан 170.Закона о ветеринарству(„Сл. гласник РС”, бр. 91/05)

ОДРЕДБЕ	Бр.	У С Л О В И	П	УП	НП	КОМЕНТАР
НАССР – СИСТЕМ ЗА ОСИГУРАЊЕ БЕЗБЕДНОСТИ ХРАНЕ						
	1	Доступан је програм, који предходи НАССР- систему и план је у складу са принципима – начелима НАССР- а	X			
	2	НАССР – систем, спроводи се	X			
	3	Опис производа -спецификација	X			
	4	Дијаграм тока производних процеса за сваки производ доступан је	X			
	5	Формирана листа могућих опасности (физички, биолошки и хемијски хазарди)	X			
	6	Утврђене критичне контролне тачке (ССР)	X			
	7	Утврђене критичне границе на критичним контролним тачкама	X			
	8	Поступци праћења критичних контролних тачака – ССР су	X			
	9	Утврђена учесалост проверавања	X			
	10	Примена корективних мере у случају када провера покаже да критичне контролне тачке нису под контролом	X			
	11	Утврђени поступци верификације НАССР- система (да ли је систем функционално имплементиран)од тач. 4 до тач.10	X			
	12	Чување записа и докумената о праћењу примењених мера	X			
	13	Поступци бележавања и план праћења	X			
	14	Чување записа и докумената , који се спроводи према пропису	X			
	15	Корективне мере, спроведне и документоване	X			

PDF Eraser Free

Назив објекта: _____

Категорија 1: П - Прихватљиво

Категорија 2: УП - Условно прихватљиво са роком отклањања недостатака

Категорија 3: НП - Неприхватљиво- Забрана рада због неиспуњености услова по Закону о ветеринарству

ОДРЕДБЕ	БР.	КРАТАК КОМЕНТАР

Напомена : Ова листа је саставни део записника о инспекцијском надзору, надлежног инспектора.

ПОТПИС ОДГОВОРНОГ ЛИЦА У ОБЈЕКТУ

ПОТПИС ВЕТЕРИНАРСКОГ ИНСПЕКТОРА

ДАТУМ _____