



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

Број: 323-07-7636/2016-05

СЕРИЈА Б

Датум: 13.05.2016.

№ 21938

ЗАПИСНИК

о инспекцијском прегледу обављеном дана 13. маја 2016 године
од 8⁰⁰ часова у објекту Индустијално месо ТКБ + ЧМЕС "г.о.о."
са седиштем у Београд - Падинаска Скла, Индустијално месо
бр. 00 општина Палилула Матични број 06881980

Предмет инспекцијског прегледа:

Валредо сувидено контрола вет-санитарних, односно вештачких
делова за хемијску храну у објекту за месо животиња - палилура,
расејане месо палилура и штераци месо палилура

При прегледу и састављању записника присутан:

Прегледом је утврђено следеће:

Дато 13.5.2016. год у томе наведеном објекту су извршени контрола
Лидија Лукићковић - месо одсека вет-инспекције за Град Београд и Жељка
Крковић - руководиоца друштва вет-инспекције за безбедност хране у објекту
сабну контролу месоинспектора у објекту Тамара Миливојевић и Андрија
Јанковић, као и одговорног месо Трдић Милошковић и власника Рајка
Лашинковића и њиховог државног за утврђење следеће:

1) Одјелом поседује Решење овог Министарства бр. 323-07-01272/2009-05 од
01.02.2010. год. / 323-07-03010/2010-05 од 04.05.2010. којим је утврђено месоинспектор
вет-сан. делова у објекту за обављање делатности: месо животиња - палилура,
расејане месо - палилура, штераци месо палилура и живина и месо од произвођача
од месо палилура и живина, савкупна и произвођача месо, месо и
произвођача од месо, штераци месо животиња - корисне животиње
произвођача од месо. Напомена решењем је додато вет-инспектор друштво
- Одјелом поседује Решење бр. 323-03-05380/2010-05 од 12.07.2010. године

који се извршава надлежност веб-сај. главо и индустријалне објекте за извоз свате месо говеца и свина (штрџови, шкандоли и шетрџови) и производа од месо патисара и говине / меситачко месо, барен, мурџане и свате кобасице, димљени производи, димљено састоје, понзерџа од месо у оливу, ферментисане кобасице, сувомаснати производ и сува слагина маси, лој и производ од маси, марзети производ од месо) на штрџинице земља ван ЕУ и САД и који се објекте диверен извозне контрол. број 99.

2) На увид даје записник бр. 323-07-21409/15-05 од 17.11.2015. год (X^o 050100) и велика поштом о извршеној случајној контроли обимних и пословних услова у објекте коју је извршио надлежни веб. инспектор Талић Милејазовић. На основу извршене контроле и извршених пословних услова субјекте је донето писмено решење бр. 323-07-21409/2015-05 од 25.11.2015. год са предложених мера и роковима за извршење истих.

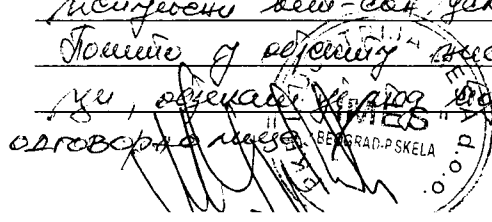
Дато 25.02.2016. год записником бр. 323-07-21409/15-05-1 (X^o 01110) извршене је случајно контрола извршења предложених мера из горе наведеног решења и истом фирмицом посебнајачице инспектора је предложено да није у складу са пословним условима по решењу.

Субјекте је писмовану хрватом није у законском року доставио малу по горе наведеног решења веб. инспектору, који је горе писмена задатих тргова од инспектора писменим захтевом израдио издржане рока за извршење, већ је захтев за издржане рока издатио 02.3.2016. год под бројем 272 издатио надлежном ветеринарски инспекцији са молбом да се издржане рока за 10 дана због већ донетоме рока и издржане рока издатио и издатио није разматран.

Дато 03.03.2016. год веб. инспектор је донео решење бр. 323-07-21409/16-05 који се субјекте извршено забрањује извоз месо и производ од месо у земље ван ЕУ и САД због не пословљања по горе наведеног решења односно због субјекте у достављању хрватом не писменим захтевом доставио по решењу.

Дато 30.03.2016. год по захтеву субјекте, извршено је ванредно случајно контрола од субјекте посебнајачице инспектора и записником бр. 323-07-21409/15-05-2 од 30.03.2016 (X^o 011118) предложено је да је субјекте писменим писмом одавестио инспекцији о извршеним предложених мерама дано 25.3.2016. бр 363. и извршио по основу издржане рока је субјекте у већем обиму извршио самостално објекте издржане рока и самостално акционим планом бр. 1632 од 13.11.15. год и самостално издрже не пословљене предложених горе наведеног решења.

3) Субјекте у писмовану хрватом се по ранијем молбу надлежној инспекцији обрадио издржи за ветеринар захтевом за издржане рока надлежност обимних и пословних услова за издржане хрватом у складу са водиком бројем ама на основу неја је издржи за ветеринар издржане рока број 323-07-0920/2015-05 од 11.12.2015. год да ветеринарски инспектор Талић Милејазовић случајно контролом издржи да ли су у објекте надлежност веб-сај. главо и оливу са захтевом издржане рока Р. Срдир. Пошто је објекте није у складу са надлежност објекте издржане рока - ни, одредаба издржане рока издржане рока, што је и разлог ово контроле одговарајуће мерило.



Веб. инспекција
Кривошић Милош

PDF Eraser Free

4) У моменту ове контроле, државном оделенију и уследом у свиме надлежној власти. Инспектор је забележио да су наведени из записника инспектора у складу са заштедом изгледала у оделенију и да су у већој мери оштећени некадашњим.

Ова инспекторска контрола је државном оделенију, у коме се у моменту контроле одвијао процес производње (мале свиња, пре-ража месо и лановане производа) следеће некадашњим фирмација:

1. Југови у оделенију који су од мералних блокова су велики оштећени, осим у државној: комора др. 1 за сламенице охот-нички свињски месо, комора др. 2 (мала свиња), државној за прераду месо, државној др. 21 за државно месо и државној др. 22 за државно месо и државној др. 23 за државно месо (оштећени месо).

2. Југови су од мералних блокова у мањој мери оштећени због свих месо, а у већој мери у делу државној др. 24 за државно месо и комора за државно месо.

3. Плафон су оштећени - врши се у државној др. 25 за државно месо и у комора за државно месо. На појединим местима у оделенију је присутно државно месо на државној др. 26 за државно месо и државној др. 27 за државно месо и државној др. 28 за државно месо и државној др. 29 за државно месо и државној др. 30 за државно месо и државној др. 31 за државно месо и државној др. 32 за државно месо.

Плафонска раванска у појединим државној др. 33 за државно месо и државној др. 34 за државно месо и државној др. 35 за државно месо и државној др. 36 за државно месо и државној др. 37 за државно месо и државној др. 38 за државно месо и државној др. 39 за државно месо и државној др. 40 за државно месо.

4. Митрови у оделенију задржали су државно месо и државно месо и државно месо.

5. У државној др. 41 за државно месо и државно месо и државно месо.

6. У државној др. 42 за државно месо и државно месо и државно месо.

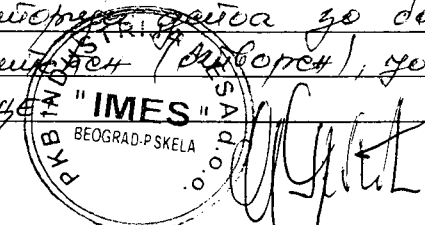
7. У државној др. 43 за државно месо и државно месо и државно месо.

8. У државној др. 44 за државно месо и државно месо и државно месо.

9. У државној др. 45 за државно месо и државно месо и државно месо.

10. У државној др. 46 за државно месо и државно месо и државно месо.

Одговорно лице



Вет. инспектор

Државно месо

Пошто је поднесак наведених сајмо надлежној ветеринарској инспекцији, као и акциони план судбина у дословном хрчком су у државној овој забављеница.

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

УСМЕНО РЕШЕЊЕ

За поднесак доведен, доведен неусложњености, судбину у дословном хрчком неједини доноси високо решење за отклањање мањих у државном финанси.

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

"Немам примерка по поднеску из државних мањих до поседовама мањих државних мањих"

Записник је сачињен у просторији вет. инспекције у објекту у 15⁴⁰ часова, у три примерка од којих је један уручен присутном.

Одговорно лице



1 Јелена Јурић
Б. Милошевић
3 АНДРИЈА РАМЉО

РЕПУБЛИЧКИ ВЕТЕРИНАРСКИ ИНСПЕКТОР

Државна инспекција



Број: 323-07-7636-2/2016-05

Датум: 07. 3. 2017

ЗАПИСНИК

о инспекцијском прегледу обављеном дана 07. марта 2017 године
од 8⁰⁰ часова у објекту Министарства месо ПКБ "ИМЕС" д.о.о.
са седиштем у Падинској Сели, ул. Министарствено насеље
бр. 65 општина Палић.

Предмет инспекцијског прегледа:

Контрола извршења наменских мера за отклањање неуспешности,
рођених решењем бр. 323-07-7636/2016-05 од 14.05.2016, као и контрола
неизвршености одређених и спроведених мера за издржање хране у објекту

При прегледу и састављању записника присутан:

Прегледом је утврђено следеће:

Након обавештавања суверених о интервенцијској контроли, предузелим ветеринарским инспекторима Жељка Ђрковић - руководиоцу групе вет. инспекције за одређеној хране у Експлуатацијској и Душан Јуришић - шефу Оддела ветеринарске инспекције Експлуатацијској дирекцији директором поверљивости судије Драга Лапиновића, директором Експлуатацијској дирекцији поверљивости као и надлежних ветеринарских инспектора - Талија Милузиновића, Радомира Анисијевића и Андрија Јаковића, извршили су случајну контролу горе наведеног објекта за месо животиња - блато и блато месо и блато, у складу са Инструкцијом.../сл.ст.РС' од 93/0/ и бр. 600 извршили следеће:

I. Ова инспекција је решењем бр. 323-07-7636/2016-05 од 14.05.2017 године
суверених о одређеној хране ИМ ПКБ, месо" д.о.о. наменских мера за
отклањање неуспешности, наведених у 9 ставу за мере су довели
рођених за извршење по својој намени решења.

PDF Eraser Free

PDF Eraser Free

2) Наредбени ветеринарни лекар Миодrag Јамич Илић извршио је задужење по одлуци бр. 323-07-21409/16-05 од 14.06.2016. године потврдио да је процесирање објеката и да су општењачке недовољне мажи су убрзане штаклама 5), 7) и 9) решења.

3) Судбина се имањем издати одлуком овој менаџери са захтевом за откупом прова жаловних мери бр. 764 од 16.06.2017. по штаклама 6) и 8) како је истражио прова извршено мери из осталих штакла.

4) Судијском одлуком бр. 323-07-7636/16-05 од 20.06.2016. одобрено је откупом прова за извршено мери до 17.8.2016.

5) Судбина се поново обротио захтевом за откупом прова бр. 1090 од 15.08.2016. године и уз могућности са мери одевно и карловачки менаџери у оделу, мајорки у виду мастерити војни убрзане завојених прова по штаклама недовољне, немају лични подаци менаџеришких штакла за извршено прова, као и недовољне материјалних средстава, одлучено је и судијском одлуком бр. 323-07-7636/16-05 од 14.08.2016. године одобрено откупом прова за прова 90 дана, са захтевом за мери киније у процесу производње мерију бити издати и под извршеном мажором извршено ветеринарно менаџери.

II) Још именовани ове мажорис у оделу се вртило мале свитке, које имају мале прова, отворено мери и штаклама производње од мери.

1) Процесирање отворено, отворено и објекти убрзане је да су остаци недовољни и по по штаклама решења:

- Тачка 1) - Заменила су поже одговоре у којима 1 и 2 за складовима складиште својег мери, извршено у процесирању за откупом мерију за отворено и отвореноју за извршено отворено. У процесирању за мерију отворено поже су захтевени у процесу откупом, али своје извршено мери је недовољно (валовити-деформирани) јер извршено више вриједи штакла, што је извршено недовољне мери извршено и извршено поже нових штакла одговора. Судбина је по одобрено својим акционим платом за 2017 год, који је извршено као решење јер је процесирање до се са извршеном мерију мерију извршено мерију хрон својим по најмању мери, до извршено акционим платом-одговору мерију одговору одговору са 16. извршено... (и.в.т.р. бр. 73/10), а што по откупом својим мажором извршено ветеринарно менаџери.

- Тачка 2) Извршено је извршено и извршено својим извршеноју процесирање мери и мерију за извршено отворено.

- Тачка 3) Пластови у целом оделу су општење, отворено и по је било извршено извршено, мерију откупом недовољне, процесирање извршено и мерију.

- Тачка 4) На своје пластовима извршено, пластовима и извршено откупом извршено, у процесу извршено, мерију процесирање извршено извршено.

Србоки Неки

- није у складу са стандардом у складу са чл. 77 и 88. Правилником... / Сл. л. Р. бр. 94/15 /
- На увид даје план санитарног контроле са димензионалним узорковима воде месо и анализа. Рисуци убрђене неусаглашености. План узорковања брисеви мрштова по окружности мидифеи процесу производње се естро-води у складу са вољетом Правилником... / Сл. л. Р. бр. 72/10 /
 - План кемејских и лимфоденопатијских испитивања естро-воде и производња мрш јасно дефинисан, а план узорковања брисево садржиња које долазе у додир са храном и течностима мрш даје по увид. По претво естро-води мрш испитивања се врши брзи НТР испитивања, естро-вода мрш даје по увид.
 - Извршено провера естро-води по естро-води узору естро-води производња. Испитивања до естро-води мрш испитивања естро-води и естро-води мрш испитивања, мрш и до естро-води мрш испитивања.

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

УСМЕНО РЕШЕЊЕ

За наведена неусаглашености које се одnose на испитивања естро-води у складу са Правилником... / Сл. л. Р. бр. 25/11, 27/14 /, Правилником... / Сл. л. Р. бр. 99/10 / Правилником... / Сл. л. Р. бр. 44/07 /, Правилником... / Сл. л. Р. бр. 91/15 / и брзи испитивања НТР, додате ветеринарски инспектор Далић Милековић ће додати корективне мере са фреквенцијом и извршити контролу естро-води испитивања и о истим представити извештај естро-води испитивања.

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

„Немам примедби на извештај мрш контроле и нове извештаје“

Записник је сачињен у просторији Матурског ветеринарског инспектора у _____ часова, у три примерка од којих је један уручен присутном.

Одговорно - Присутно лице
Милековић Далић

1. Далић Милековић
2. Алексић Радослав
3. Анђелић Радис

РЕПУБЛИЧКИ
 ВЕТЕРИНАРСКИ ИНСПЕКТОР
Далић Милековић

Registarski broj: 01506881980
Šifra delatnosti: 01230
info@imes.rs
www.imes.rs
Tel. 8871-901,902

T.r.245-0007172101024-88

INDUSTRIJA MESA
PKB "IMES" d.o.o.
Br. 1090
15.8. 20 16 god
BEOGRAD-P. SKELA

Ministarstvo poljoprivrede i
zaštite životne sredine
Uprava za veterinu
Veterinarska inspekcija
N/R Željke Krgović

PREDMET: Zahtev za produženje rokova naloženih mera

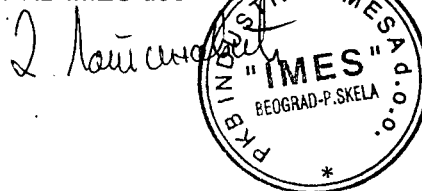
Molimo Vas da nam produžite rokove za otklanjanje nedostataka po Vašem rešenju broj 323-07-7636/2016-05 za tačke pod rednim brojem 1 i 2. Navedene primedbe nismo u mogućnosti da otklonimo kako zbog nedostatka materijalnih sredstava, tako i zbog nemogućnosti nabavke odgovarajućih kiseloopornih pločica zbog problema i zastoja proizvodnje kod jedinog domaćeg proizvođača ovog artikla „Zorke“ – Šabac.

Poznata Vam je činjenica da je cena zive mere stoke a prema tome i mesa kao i proizvoda od mesa mesecima unazad bila ispod svakog nivoa tj.daleko ispod ekonomski isplative i razumne i da je u takvoj situaciji gde je prisutna svakodnevna borba sa likvidnošću i opstankom preduzeća kao i egzistencijom 400 zaposlenih i njihovih porodica, izuzetno teško izdvojiti sredstva za investiciona ulaganja u rekonstrukciju objekta i opreme. S druge strane pored navedenih problema suočili smo se sa činjenicom da domaći i jedini proizvođač kiseloopornih pločica za prehrambenu industriju već nekoliko meseci ne proizvodi ovaj artikal, na lageru ne postoje zalihe ovih pločica, i da sa ozbiljnom proizvodnjom ovog proizvoda startuju u drugoj polovini avgusta meseca. U vezi sa tim Vas obaveštavamo da smo 1500m² od ove proizvodnje rezervisali za naše potrebe. Napominjemo Vam da smo i pored svih problema ipak jednu količinu od nekoliko desetina kvadrata ovih pločica uspeli nabaviti i da smo sa tom količinom odradili zamenu zidnih i podnih pločica u jednoj ekspedicionoj komori. Zbog svega napred iznetog nismo bili u mogućnosti da uradimo ozbiljnije zahvate na zameni podova i zidnih obloga po proizvodnim odeljenjima, pa Vas molimo da nam izvršite produženje rokova po navedenim tačkama rešenja za 90 dana.

S poštovanjem,

Padinska Skela 15.08.2016

PKB IMES doo



16 JUN 2016

Registarski broj: 01506881980

Šifra delatnosti: 0146

transport@imes.rs

www.imes.rs

011/8871-901,9

T.r.160-364517-06

INDUSTRIJA MESA
PKB "IMES" d.o.o.,
Br. 764
16-6-2016 god.
BEOGRAD-P. SKELA

Ministarstvo poljoprivrede izastite zivotne sredine
Uprava za veterinu
Veterinarska inspekcija

N/r Željka Krgović
N/r Galip Ilijazović

Predmet : Zahtev za produzenje roka nalozenih mera

Molimo Vas da nam omogucite produzenje rokova za otklanjanje nedostataka iz resenja R V I broj323-07-7636/2016-05 za tacke pod rednim brojem 6 i 8, sobzirom da iste nismo u mogucnosti u celosti da izvrsimo u predvidjenom roku zbog nedostatka materijalnih sredstava.

Tacka br 6 se odnosi na uklanjanje korozije sa svih povrsina gde je prisutna. Napominjemo da smo ovu meru odradili delimicno i da je u celosti nismo dovsrili zbog velikog obima posla kao i kratkog roka za otklanjanje nalozene mere .

Tacka br 8 koja se odnosi na zastitu svetlosnih izvora i održavanje u cistom stanju, obavestavamo Vas da smo ovu mere u najvećem obimu odradili na svetiljkama koje su ispravne kao i da smo jedan broj dotrajalih svetiljki zamenili sa novim .Preostalo nam je da jos jedan broj dotrajalih svetiljki zamenimo novim, zasta smo preduzeli postupak nabavke istih te zbog toga nismo u celosti izvrsili ovu nalozenu meru.

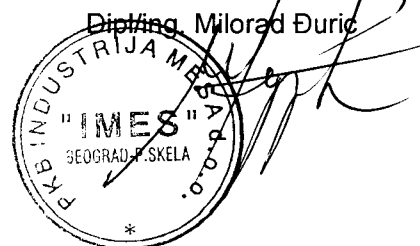
Istovremeno Vas obavestavamo da smo u celosti odradili otklanjanje nedostataka iz navedenog resenja po tackma br5,7,9. Zbog svega napred navedenog nadamo se da ce te uzvati nasu molbu i proizvoditi nam rok za otklanjanje nedostataka po tackma br.6,8 na devedeset dana .

S postovanjem

Pad. Skela
15.06.2016.

PKB IMES d.o.o

Rukovodioc RJ Transport i održavanje

Dipl.ing. Milorad Đurić




Република Србија
МИНИСТАРСТВО ПОЉОПРИВРЕДЕ
И ЗАШТИТЕ ЖИВОТНЕ СРЕДИНЕ
- УПРАВА ЗА ВЕТЕРИНУ -
Ветеринарска инспекција
Град Београд
Број: 323-07-7636/2016-05
Датум: 20.06.2016. године
Београд
Велисава Вуловића 1А

С Л У Ж Б Е Н А Б Е Л Е Ш К А

Субјекат у пословању храном Индустрија меса „ПКБ ИМЕС“ из Београда – Падинска Скела, Индустријско насеље бб, обратио се овој инспекцији Захтевом за продужење рока наложених мера број 764 од 16.06.2016.године.

Решењем број 323-07-7636/2016-05 од 14.05.2016.године, горе наведеном субјекту је наложено:

- Тачка 6): да у објекту за клање животиња и прераду меса животиња одстрани корозију са свих површина где је присутна (колосеци за транспорт полутки у комори за хлађење јунећег меса, лифтовима, аутоклав) са роком од 30 дана.
- Тачка 8): да заштити светлосне изворе на прихватљив начин и да их одржава у чистом стању, са роком од 30 дана.

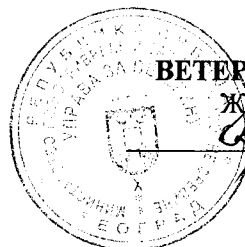
Субјекат се у захтеву изјаснио да је започео отклањање утврђених неусаглашености, али да их није отклонио у целости, те моли за продужење рока на 90 дана.

Записником надлежног ветеринарског инспектора у објекту Галипа Илијазовића број 323-07-21409/16-05 од 14.06.2016.године, о контроли извршења наложених мера из тачки 5), 7) и 9), утврђено је да је субјекат извршио исте у целости.

Узимајући у обзир горе наведено, одобрава се продужење рока за извршење мера из тачки 6) и 8), са крајњим роком до 17. августа 2016. године, када истиче и рок за извршење мера наложених тачкама 1), 2), 3) и 4) решења 323-07-7636/2016-05 од 14.05.2016.године.

Доставити:

1. ИМ ПКБ „Имес“ д.о.о.
Индустријско насеље бб
Падинска Скела
2. реп.ветеринарски инспектор
Галип Илијазовић
3. Архива



РЕПУБЛИЧКИ
ВЕТЕРИНАРСКИ ИНСПЕКТОР

Жељка Крговић

Жељка Крговић



Републички ветеринарски инспектор на основу члана 147. став 1. тачка 5. Закона о ветеринарству („Сл. гласник РС“ , број 91/05 и 30/10), члана 26. став 1. тачка 1. Закона о државној управи („Сл. гласник РС“ , број 20/92, 79/05) и члана 192. Закона о општем управном поступку („Сл. лист СРЈ“ , број 33/97), доноси

РЕШЕЊЕ

НАЛАЖЕ СЕ субјекту у пословању храном **ИМ ПКБ,,ИМЕС“** д.о.о. из Београда да у објекту за клање животиња-папкара, расечање меса папкара, прераду меса папкара и живине и израда производа од меса и живине, сакупљање и производња масти, лоја и производа од масти, препакивање хране животињског порекла-нарезање производа од меса у Падинској Скели, ул. Индустијско насеље бб, општина Палилула, изврши следеће:

I. Отклони веће структурне неусаглашености у погледу општих хигијенских захтева у просторијама где се храна прерађује, припрема и складишти и то:

- 1) Изврши поправку и замену оштећених подних облога у следећим просторијама: комори број 1 и комори број 2 за складиштење охлађеног свежег меса, просторији број 21 за пријем сировине за прераду и дефрострацију, а у просторији за машинску обраду и прераду меса и просторији за термичку обраду производа од меса обезбеди да површина пода буде равна , да се лако чисти, пере и дезинфикује
- 2) Изврши поправку и замену оштећених зидних керамичких плочица у просторији за расечање меса и у комори за унутрашње органе, тако да површине буду глатке, да се лако чисте и по потреби дезинфикују
- 3) Темељно очисти, опере и префарба плафоне у просторији за машинску обраду и прераду меса и у комори за јунеће месо, а плафон у просторији за болесне животиње у депоу поправи и окречи целу просторију.
- 4) Обезбеди смањење кондензације и спречи накупљање плесни на плафонима и изолационим плафонским цевима у следећим просторијама: комори број 29 за хлађење свињских полутки и манипулативном ходнику испред исте, комори за хлађење јунећих полутки, манипулативном ходнику испред тунела број 2 за замрзавање меса и у делу просторије за експедицију готових производа
- 5) Темељно очисти и опере лифтове за транспорт меса и производа од меса
- 6) Одстрани корозију са свих површина где је присутна (колосеци за транспорт полутки у комори за хлађење јунећег меса, лифтовима, аутоклав)
- 7) Одстрани из просторије за машинску обраду и прераду меса уређаје за уситњавање меса који нису у функцији, или их заштити на адекватан начин, тако да исти не представљају извор контаминације
- 8) Заштити светлосне изворе на прихватљив начин и да их одржава у чистом стању
- 9) Постави посуде са средством за дезинфекцију руку и убрусе поред два уређаја за прање руку у просторији за расечање меса

РОК за извршење мера из тачки: 5), 7) и 9) је 10 (десет) дана
PDF Eraser Free 6) и 8) је 30 (тридесет) дана
1), 2), 3) и 4) је 90 (деведесет) дана

Контролу извршења наложених мера из тачке 5), 7) и 9) извршиће месно надлежни ветеринарски инспектор и чему ће писаним путем обавестити поступајућег инспектора.

II. Достави ветеринарској инспекцији годишњи план одржавања и унапређења производног објекта - акциони план за текућу годину, са дефинисаним активностима, задатим роковима и одређеним финансијским средствима. РОК: 30 (тридесет) дана

Образложење

Дана 13.05.2016. године, извршена је ванредна службена контрола у објекту назначеном у диспозитиву решења и том приликом су утврђене следеће неусаглашености:

- I.**
- 1) Већа оштећења подова од керамичких плочица у комори број 1. и комори број 2. за складиштење охлађеног свежег меса, просторији број 21. за пријем сировине за прераду и дефрострацију, у просторији за машинску обраду и прераду меса и просторији за термичку обраду производа од меса
 - 2) Већа оштећења зидова од керамичких плочица у просторији за расечање меса и у комори за унутрашње органе
 - 3) Оштећени плафони у просторији за машинску обраду и прераду меса и у комори за јунеће месо, а на једном делу плафона у просторији за болесне животиње постоји незаштићен велики отвор, тако да постоји ризик за рушење плафонске конструкције
 - 4) На плафонима и изолационим плафонским цевима у комори број 29 за хлађење свињских полутки и манипулативном ходнику испред исте, комори за хлађење јунећих полутки, манипулативном ходнику испред тунела број 2 за замрзавање меса и у делу просторије за експедицију готових производа делимично присутна накупљена кондензована вода која погодује развоју плесни
 - 5) Лифтови у објекту са присутном корозијом и не одржавају се у чистом стању
 - 6) Присутна корозија на колосецима за транспорт полутки у комори за хлађење јунећег меса у лифтовима и на аутоклаву у просторији за стерилизацију)
 - 7) У просторији за машинску обраду и прераду меса затечени уређаји за уситњавање меса који нису у функцији, или се не користе, а нису заштићени и обележени, на неким деловима присутна корозија па могу представљати извор унакрсне контаминације
 - 8) Светлосни извори се не одржавају у чистом стању и нису заштићени на прихватљив начин у комори број 1., у манипулативном ходнику код термичке обраде, у комори број 24. за свињско месо и у лифту у просторији за прераду меса
 - 9) У просторији за расечање меса поред два уређаја за прање руку није обезбеђена опрема за дезинфекцију и сушење руку,

а, што је у супротности са одредбама чл: 45. став 1. Закона о безбедности хране („Сл.гласник РС“, број 41/09) и Правилника о условима хигијене хране („Сл. гласник РС“ , број 73/10)

II. Због старости објекта и недовољног инвестиционог улагања, подне и зидне облоге у целом објекту су дотрајале и на многим местима су присутна мања оштећења, а за комплетну замену истих су потребна велика буџетска средства. Субјекат у пословању храном није утврдио годишњи план одржавања и унапређења производног објекта - акциони план за целу текућу годину, већ је дат на увид Акциони план отклањања грађевинско-техничких недостатака у 2015/16 години број 1632 од 13.11.2015.године са утврђеним активностима и роковима само до фебруара 2016.године.

PDF Eraser Free
О нађеном стању састављен је записник № 21938, на који одговорно лице у наведеном објекту НИЈЕ ставио примедбу.

На основу овако утврђеног чињеничног стања у складу са чланом 72. став 2. чланом 76. став 2. и 3. и чланом 146. став 1. тачка 11) Закона о ветеринарству („Сл. гласник РС“ , број 91/05 и 30/10), и чланом 45. Закона о безбедности хране (“Сл. гласник РС“ , број 41/09), решено је као у диспозитиву.

Писано решење је донето на основу члана 204. ЗУП-а („Сл. лист СРЈ“ , број 33/97).

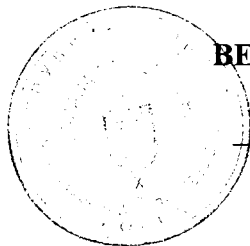
Одлука да жалба не одлаже извршење овог решења донета је на основу члана 153. став 2. Закона о ветеринарству („Сл. гласник РС“ , број 91/05, 30/10).

Против овог решења може се изјавити жалба Министру надлежном за послове ветеринарства у року од 8 (осам) дана од дана пријема истог.

Жалба таксирана са 440,00 динара републичке административне таксе предаје се преко Управе за ветерину Министарства пољопривреде и заштите животне средине РС.

Решење доставити:

1. ИМ ПКБ „Имес“ д.о.о.
Индустријско насеље бб
Падинска Скела
2. реп. ветеринарски инспектор
Галип Илијазовић
3. Архива



**РЕПУБЛИЧКИ
ВЕТЕРИНАРСКИ ИНСПЕКТОР**

Жељка Крговић

Жељка Крговић

**КОНТРОЛНА ЛИСТА
ПОСЕБНИ УСЛОВИ ХИГИЈЕНЕ ХРАНЕ**

Правилник о ветеринарско - санитарним условима, односно општим и посебним условима за хигијену хране животињског порекла, као и о условима хигијене гране животињског порекла ("Сл. гласник РС" бр. 25/11, 27/14)					
Бр.	Члан	ПРОВЕРА УСАГЛАШЕНОСТИ	Да	Не	НП
		Кланица за домаће папкаре и копитаре			
1	50.	Имплементирани поступци засновани на принципима HACCP, у складу са анализом опасности			
2	51.	У кланицу се не примају животиње за које нису обезбеђени одговарајући подаци из ланца хране, а за копитаре узгајане за исхрану људи - идентификациони документ, уверење о здравственом стању животиње и потврда о здравственом стању пошиљке			
5	52.	Подаци из ланца хране су одговарајући и потпуни			
6	54.1.	По пријему животиња у кланицу, обавештава се ветеринарски инспектор	✓		
7	55.1.	Током превоза животиња до кланице, нема непотребног узнемиравања животиња			
8	56.1.1.	Животиње се по приспећу у кланицу кољу без одлагања, осим ако је потребан одмор животиња ради њихове добробити	✓		
9	57.	Животиња или група животиња које се кољу су обележене тако да се може утврдити њихово порекло, чисте су и кољу се без одлагања по довођењу у просторију за клање	✓		
10	58.	У кланици се поступа у складу са упутствима ветеринарског инспектора и обезбеђено је да антємортем преглед сваке животиње буде обављен под одговарајућим условима	✓		
11	59.1.1.	Током искрварења, душник и једњак остају неоштећени осим у случајевима клања у складу са верским обичајима	✓		
12	59.1.2.	Уклањање коже и руна се обавља тако да је: Спречен контакт између њихове спољне површине и трупа; Лица и опрема који долазе у контакт са спољном површином коже или руна не додирују месо	✓		
13	59.1.3.	Током и после евисцерације предузимају се мере ради спречавања истицања садржаја дигестивног тракта а евисцерација се обавља што пре после омамљивања	✓		
14	59.1.4.	Уклањање вимсна не доводи до контаминације трупа млеком или колострумом			✓
15	59.2.	Са трупа и других делова тела намењених за исхрану људи потпуно се скида кожа, осим у случају свиња, глава оваца, коза и теладн, губице и усапа говеда и погу говеда, оваца и коза. Са главама, укључујући губице и усне, као и са ногама, се рукује на начин да контаминација није могућа	✓		
16	59.3.	Ако се свињама не скида кожа, са кожа се одмах уклањају чекиње. Ризик од контаминације водом за шурење је смањен на најмању могућу меру. За шурење се употребљавају само одобрени адитиви. После шурења, трупови свиња се детаљно испирају водом за пиће	✓		
17	59.4.	Ако трупови имају видљиве фекалне контаминације, сваки видљиво контаминирани део се одмах уклања исечањем или на неки други начин са истим ефектом	✓		0

18	59.5.	Трупови и изнутрице не додирују подове, зидове и радна постоља	✓		
19	60.	Обезбеђен је постмортем преглед закланих животиња	✓		
20	61.1.1. 61.1.2.	Док се не заврши постмортем преглед, делови закланих животиња који су предмет прегледа: Су означени тако да им је одређена припадност трупу заклане животиње; Не долазе у додир с другим трупом, изнутрицама или унутрашњим органима, укључујући и оне који су већ прегледани после клања.	✓		
21	61.3.	Оба бубрега се ваде из масног ткива којим су обавијени; Уклања се и везивно ткивна периренална капсула.	✓		
22	61.4.	Ако се крв или изнутрице који потичу од више животиња сакупљају у истој посуди, пре завршеног постмортем прегледа, целокупан садржај посуде се проглашава небезбедним за исхрану људи ако један или више трупова од којих потичу крв или изнутрице није безбедан за исхрану људи	✓		
	62.1.	По завршеном постмортем прегледу се уклањају: Тонзиле говеда, свиња и копитара на хигијенски начин; Делови који нису безбедни за исхрану људи из чистог дела кланице - по могућности одмах; Унутрашњи органи или делови унутрашњих органа који су заостали у трупу заклане животиње, осим бубрега	✓		
23	62.2.	Месо које је задржано, односно које није безбедно за исхрану људи и нејестиви споредни производи, не долазе у додир са месом које је безбедно за исхрану људи	✓		
24	62.3.	По завршеном клању и прегледу после клања, месо се складишти у складу са условима који су у погледу складиштења тог меса	✓		
25	63.1.	Ако су желуци, црева, глава и ноге животиња намењени за даљу обраду: Желуци се чисте и шуре; Црева се празне и чисте; Скида се кожа са главе и ногу, ошуре се и са њих се уклањају длаке	✓		
26	64.1.	Трупови домаћих копитара и папкара се у кланици расецају на полутке или четврти, а полутке на највише три дела	✓		
		Расецање и откоштавање			
27	64.3.1.	Месо за расецање се доноси у радне просторије поступно и по потреби	✓		
28	64.3.2. 64.4.1. 64.4.2.	Током расецања, откоштавања, исецања, сечења на одреске, сечења у коцке или било које друге фазе омотавања и паковања температура изнутрица се одржава највише до 3°C, а осталог меса највише до 7°C, и то путем одржавања температуре околине/просторије највише до 12°C или помоћу неког другог система са истим ефектом, или се: Хлади током откоштавања и расецања, под истим температурним режимом; Хлади одмах након клања и расецања, под истим температурним режимом	✓		
29	64.3.3.	Унакрсна контаминација се избегава тако што се послови расецања меса различитих врста животиња временски или просторно одвајају	✓		
		Складиштење и превоз			
30	67.1.1.	По обављеном посмортем прегледу, месо се хлади у складу са кривом хлађења која осигурава стално снижење температуре, како би се постигла температура у изнутрицама највише до 3° С, а осталог меса највише до 7°C, ако није другачије прописано	✓		
31	67.1.2.	Током процеса хлађења је обезбеђена одговарајућа вентилација како би се спречила кондензација на површини меса	✓		
32	67.1.3.	Месо током процеса хлађења постиже температуру до највише 7°C, која се одржава током складиштења	✓		

33	67.1.4.	Месо након клања не мора да постигне температуру до највише 7°C ако служи за производњу посебних производа, и под условом да: Ветеринарски инспектор одреди услове превоза из једног одређеног објекта у други одређени објекат; Месо је одмах отпремљено из кланице или просторије за расецање који се налази на истом месту као и кланица, под условом да превоз не траје дуже од два сата			✓
34	67.1.5.	Месо намењено замрзавању се замрзава без непотребног одлагања, узимајући у обзир, тамо где је то неопходно, и период стабилизације пре замрзавања	✓		
35	67.1.6. 67.3.	Неупаковано месо се складишти и превози одвојено од упакованог меса, осим ако се складиштење и превоз обавља у различито време или ако материјал за паковање и начин складиштења или превоза не представљају извор контаминације меса	✓		
Кланица за живину и лаг оморфе					
36	68.1.1.	Током сакупљања и превоза се са животињама поступа на начин којим се избегава њихово непотребно узнемиравање			
37	68.1.2.	Животиње које показују симптоме болести, или које потичу из јата односно запата за које је утврђено да је заражено узрочницима који угрожавају јавно здравље, се превозе у кланицу ако је то одобрио надлежни орган у складу са законом и ако је то у складу са посебним прописима о мерама за откривање, спречавање ширења, сузбијање и искорењивање заразних болести животиња			
38	68.1.3.	Кавези за превоз животиња у кланицу и модули, ако се употребљавају, су од материјала који не кородира и који се лако чисти, пере и дезинфикује. Одмах после пражњења и, ако је неопходно пре поновне употребе, опрема која је коришћена за сакупљање и испоруку живих животиња се чисти, пере и дезинфикује			
39	69.1.	Обезбеђени су услови да месо животиња које су лишене живота на неки други начин, а не клањем у кланици, не може бити употребљено за исхрану људи			
40	70.1.	У објекту се поступа у складу са упутствима ветеринарског инспектора, и обезбеђено је да се антемортем преглед животиња обавља под одговарајућим условима			
41	72.1.	Омамљивање, искрварење, скидање коже, чупање перја, евисцерација и друга обрада се обавља без одлагања на начин којим се спречава контаминација меса, и предузимају се мере ради спречавања истицања садржаја дигестивног тракта током и после евисцерације			
42	73.1.	У објекту се поступа у складу са упутствима ветеринарског инспектора и обезбеђено је да се постмортем преглед буде обавља у одговарајућим условима, а нарочито да заклане животиње буду прегледане на одговарајући начин			
43	74.1.1. 74.1.2. 74.1.3.	По завршеном постмортем прегледу су обезбеђени услови за: Уклањање делова који нису безбедни за исхрану људи из чистог дела кланице; Спречавање да месо које је задржано, односно које није безбедно за исхрану људи и нејестиви споредни производи не долазе у додир са месом које је безбедно за исхрану људи; Уклањање унутрашњих органа или делова унутрашњих органа који су заостали у трупу заклане животиње, осим бубрега			
44	74.2.	После прегледа и евисцерације трупови закланих животиња се, што је могуће пре, чисте и хладе на температуру највише до 4° С, осим ако се месо не расеца док је још топло			

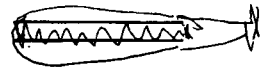
45	75.1.1. 75.1.2.	У случају хлађења трупова потапањем, обезбеђени су услови да се: Избегне контаминација трупова, узимајући у обзир параметре као што су тежина трупова, температура воде, количина и смер протока воде и време хлађења Опрема пуни, чисто и дезинфикује када је то потребно, а најмање једном дневно			
46	75.2.	У објекту се не кољу болесне или на болест сумњиве животиње и животиње на које се примењује програм искорењивања или сузбијања заразних болести, осим ако је то одобрио надлежни орган, у складу са законом и ако је клање под надзором ветеринарског инспектора, уз предузимање мера за спречавање контаминације. У тим случајевима, пре него што се почне са клањем других животиња, простори и опрема се чисте, перу и дезинфикују			
Откоштавање меса живине и лагоморфа					
47	76.1.1.	Месо за расецање се доноси у радне просторије поступно и по потреби			
48	76.1.2. 76.2.	Током расецања, откоштавања, исецања, сечења на одреске, сечења у коцке, омотавања и паковања, температура меса се одржава највише до 4°C путем одржавања температуре просторије највише до 12°C, или помоћу неког другог система са истим ефектом, осим ако се расецање меса обавља на истом месту као и клање животиња уз услов да се месо допрема до просторије за расецање директно из просторије за клање или после периода хлађења у просторији за хлађење			
49	76.1.3.	Ако је објекат одобрен за расецање меса различитих врста животиња, предузимају се мере ради спречавања унакрсне контаминације, тамо где је неопходно, на начин да се послови расецања меса различитих врста животиња временски или просторно одвоје			
50	76.3.	Одмах по обављеном расецању и ако је потребно по обављеном паковању, месо се хлади на температуру највише до 4°C.			
51	76.6.	Месо живине и лагоморфа намњено замрзавању је замрзнуто без одлагања			
52	76.7.	Неупаковано месо се складишти и превози одвојено од упакованог меса, осим ако се не складишти или превози у различито време или на такав начин да материјал за паковање и начин складиштења или превоза не представља извор контаминације меса			
53	78.1. 78.2.	Месо живине које је третирано средствима да би се потпомогло задржавање воде се не ставља се у промет као свеже месо, већ као полупроизвод од меса или се користи за прераду			
Уситњено месо, полупроизводи од меса и МСМ					
54	86.1.1.	Сировина која се употребљава за израду уситњеног меса: Мора да буде свеже месо; Мора да потиче од мишића скелета, укључујући и припадајуће масно ткиво; Не може потиче од остатака меса који настају при расецању и обради меса (осим од целих комада мишића); МСМ-а; меса које садржи делове костију или коже или меса главе (осим жвакаћих мишића -масетера, немишићног дела беле линије - linea alba, карпалне и тарзалне регије, меса добијеног скидањем остатака меса са костију и од мишића дијафрагме - осим ако је уклоњена сероза)			

55	86.1.2.	Сировина која се употребљава за израду полупроизвода од меса може да буде: Свеже месо; Месо које испуњава услове за израду уситњеног меса; Месо које је добијено млевењем или уситњавањем меса и које испуњава услове за уситњено месо овог става, осим остатака меса који настају при расечању и обради меса и МСМ за које је извршено испитивање, у складу са прописом о условима хигијене хране, којим је доказано да МСМ испуњава услове у складу са посебним прописом о микробиолошким критеријумима за уситњено месо, ако полупроизвод није намењен за конзумирање пре термичке обраде			
56	86.1.3.	Сировина која се употребљава за израду МСМ-а: Мора да буде свеже месо; Не може да потиче од ногу, коже са врата и главе живине; кости главе, ногу (бутна/femur, голењача/tibia, лисњача/fibula, рамена/humerus, лакатне/radius и ulna) и репа, других животиња			
57	87.1.	У објекту за производњу уситњеног меса, полупроизвода од меса или МСМ, су у погледу хигијене испуњени услови који обезбеђују да обрада меса буде организована на начин да се контаминација спречи или сведе на најмању могућу меру, а нарочито да месо живине има температуру највише до 4°C, изнутрица највише до 3°C, а осталог меса највише до 7°C и да се допрема у просторију за припремање поступно и према потреби			
58	88.1.1.	Месо које је намењено за производњу уситњеног меса и полупроизвода од меса, а које се пре њихове производње замрзава или дубоко замрзава, је откоштено пре замрзавања или дубоког замрзавања и као такво се складишти ограничени временски период			
59	88.1.2.	Уситњено месо од охлађеног меса, је припремљено у року од: Три дана од клања ако се ради о живини; Шест дана од клања ако се ради о другим животињама; или 15 дана од клања животиња - ако се ради о откоштеном, вакумираном говеђем или телећем месу			
60	88.1.3.	Уситњено месо и полупроизводи од меса се одмах после производње омотавају или пакују, охлађени тако да је унутрашња температура уситњеног меса највише до 2°C, а полупроизвода од меса највише до 4°C, односно замрзнути тако да је унутрашња температура уситњеног меса и полупроизвода од меса најмање -18°C. Та температура се одржава и током складиштења и транспорта			
61	89.1.1.	Сировина за откоштавање која потиче из кланице која се налази у саставу истог објекта се користи најкасније седам дана од дана клања, а у случају да се кланица не налази у саставу истог објекта најкасније пет дана. Трупови живине се откоштавају најкасније три дана од клања			
62	89.1.2.	Механичка сепарација се обавља одмах после откоштавања			
63	89.1.3.	Ако се не употребљава одмах по добијању, МСМ је омотан или упакован, охлађено тако да је унутрашња температура МСМ највише до 2°C, а полупроизвода од меса највише до 4°C, односно замрзнут је тако да је унутрашња температура тог МСМ најмање -18°C одржавана се и током складиштења и превоза			
64	89.1.4.	Када се врши испитивање, у складу са прописом о условима хигијене хране, којима је доказано да је МСМ у складу са посебним прописом о микробиолошким критеријумима за уситњено месо, оно се може употребити у производима од меса и у полупроизводима од меса на којима је назначено да нису намењени за конзумирање пре топлотне обраде			
65	89.1.5.	МСМ које није у складу са микробиолошким критеријумима из тачке, се употребљава искључиво за производњу производа од меса који се обрађују топлотом у објектима који су одобрени у складу са овим правилником			

66	91.1.	Уситњено месо, полупроизводи од меса и МСМ се после одмрзавања не замрзава поново			
67	92.1	На паковањима која су намењена испоруци крајњем потрошачу, а која садрже уситњено месо живине или копитара или полупроизводе од меса који садрже МСМ, наведено је да се ти производи морају топлотно обрадити пре употребе			
Производи од меса					
68	93.	У производњи производа од меса се не употребљавају: Генитални органи женских или мушких животиња, осим тестиса; Органи уринарног тракта, осим бубрега и бешике; Хрскавица гркљана (ларинх), душника (trachea) и екстралобуларних бронхија; Очи и очни капци; Спољашњи ушни канал; Ткиво рогова; Глава живине, осим кресте, ушију, подбрадњака и меснатих израспина, као и једнак, вољка, црева и генитални органи пореклом од живине			
69	94.	Месо, уситњено месо и полупроизводи од меса, који се користе за израду производа од меса, испуњавају услове за свеже месо, при чему уситњено месо и полупроизводи од меса који се користе за израду производа од меса, не морају да испуњавају посебне услове који се односе на уситњено месо, полупроизводе од меса и МСМ			

НАПОМЕНА: Све евидентиране неусаглашености се морају детаљно описати у записнику

КОМЕНТАР ИНСПЕКТОРА:



Контролисано лице:

Ветеринарски инспектор:

DINAGR. TOKA
TR. SPEC.

KOREKCIJA
POTPIS
SRPSKA
JETR. PAS
FACI DEKLAR

PLAN

POTPIS, GODINA VODA OK

HEM. MIKROB. PROIZV. nije definisano
BRISEVI POUKŠINA - NEU A

CCP - GRANICE

Република Србија
МИНИСТАРСТВО ПОЉОПРИВРЕДЕ
И ЗАШТИТЕ ЖИВОТНЕ СРЕДИНЕ
УПРАВА ЗА ВЕТЕРИНУ

Одсек ветеринарске инспекције
Града Београда
Број: 323-7636/2016-05
Датум: 14.02.2017.. године
Београд
Велисава Вуловића 1А

ПКБ ИМЕС Д.О.О.
Директор
Рајко Латинковић

11213 БЕОГРАД
Падинска Скела
Индустријско насеље бб

ПРЕДМЕТ: Обавештење

Обавештавамо вас да ће дана **07.марта 2017. године, од 8⁰⁰ часова**, у складу са чл.146. Закона о ветеринарству („Сл.гласник РС“, бр: 91/05,30/10 и 93/12); чл.73. Закона о безбедности хране („Сл.гл.РС“ бр.41/2009); Законом о инспекцијском надзору („Службени гласник РС”, број 36/15) и Правилником о начину и поступку спровођења службене контроле хране животињског порекла и начину вршења сл.контроле животиња пре и после њиховог клања („Сл.гласник РС“ ,бр.99/10), републички ветеринарски инспектори Жељка Крговић и шеф Одсека ветеринарске инспекције за Град Београд, у присуству надлежних републичких ветеринарских инспектора Галипа Илијазовића, Радослава Алексова и Андрије Пантић, извршити службену контролу у објекту Индустрија меса ПКБ „Имес“ у Падинској Скели, Индустријско насеље бб.

Предмет контроле:

1. Контрола извршења наложених мера за отклањање неусаглашености, донетих решењем број 323-07-7636/2016-05 од 14.05.2016.године, а за које сте писаним путем тражили сагласност за продужење рокова у два наврата, а што је ова инспекција службеном белешком одобрила.
2. Контрола ветеринарско-санитарних, односно општих услова за хигијену хране животињског порекла у погледу простора, просторија и опреме, односно усклађеност са одредбама Правилника о хигијени хране („Сл.гласник РС“,бр.73/2010), Правилника о ветеринарско-санитарним условима, односно општим и посебним условима за хигијену хране животињског порекла, као и условима хигијене хране животињског порекла („Сл.гл.РС“, бр.25/2011,27/14)
3. Контрола услова за добробит животиња за клање (обученост радника за поступање пре клања, током омамљивања и искрварења), односно усклађеност са одредбама Правилника о условима и средствима за лишавање животиња живота, начину поступања са животињама непосредно пре клања, начину омамљивања и искрварења животиња, условима и начину клања животиња без претходног омамљивања, као и програму обуке и добробити животиња током клања („Сл.гласник РС“,бр. 14/10)
4. Контрола поступања на линији клања (обрада трупа, полутки и јестивих делова, обележавање и следљивост, трихиноскопски преглед и поступање са споредним производима животињског порекла), односно усклађеност са одредбама Правилника о начину и поступку спровођења службене контроле хране животињског порекла и начину вршења службене контроле животиња пре и после њиховог клања („Сл.гласник РС“ ,бр.99/10), Правилника о облику и садржини жига, односно потврде о безбедности дивљачи за исхрану људи, као и начину и поступку обележавања хране животињског порекла („Сл.гл.РС“ бр.44/07), Правилника о начину разврставања и поступања са споредним производима животињског порекла....(„Сл.гласник РС“ бр.31/11,15/15)

5. Контрола испуњености посебних услова за хигијену хране животињског порекла, ради оцене поступака самоконтроле који се у објекту примењују, у складу са принципима добре хигијенске и произвођачке праксе и НАССР-а, односно усклађеност са одредбама Правилника о ветеринарско-санитарним условима, односно општим и посебним условима за хигијену хране животињског порекла, као и условима хигијене хране животињског порекла („Сл.гл.РС“, бр.25/2011,27/14), Правилника о општим и посебним условима хигијене хране у било којој фази производње, прераде и промета – микробиолошки критеријуми („Сл.гласник РС“,бр.72/2010), Правилника о квалитету уситњеног меса ,полупроизвода од меса („Сл.гласник РС“,бр. 94 /2015) и Правилника о декларисању, означавању и рекламирању хране („Сл.гласник РС“,бр.85/13,101/2013)

Неопходно је да се у моменту контроле одвија процес клања животиња и да приликом вршења службене контроле буде присутно стручно лице, задужено за спровођење НАССР плана, које ће инспекцији припремити документацију која ће бити предмет контроле и то:

- техничко-технолошки пројекат са тлоцртом објекта,
- Писани ПП програми: Писане процедуре и евиденције за чишћење и дезинфекцију, Упутства за одржавање хигијене и здравља запослених (санитарне књижице), План обуке радника и докази о извршеним обукама, План контроле штеточина (шема мамака, уговор са овлашћеном установом за ДДД), Писани годишњи план за узорковање сировине, производа, воде и брисева површина на критеријуме хигијене процеса производње, безбедности хране и воде и квалитета хране (уговор са лабораторијом, анализе, корективне мере), Писана процедура за контролу температуре (записи о контроли температуре и калибрацији инструмената), План контроле сировине (списак добављача), Писана процедура за следљивост и опозив са тржишта (листе пријема и контроле, документација која прати улазне сировине, радни налози, евиденција дистрибуције производа), Писана процедура поступања са СПЖП (уговор са кафилеријом, евиденције) и План одржавања, односно унапређења објекта– годишњи акциони план
- Писани НАССР план (одлука о формирању НАССР тима, дијаграм тока процеса производње по групама производа, анализе опасности по групама производа, утврђене ССР и критичне границе, процедуре мониторинга истих, корективне мере, евиденције и записи о примени процедура)
- Произвођачке спецификације за све врсте производа

Узимајући у обзир величину објекта, капацитет производње и различите групе производа, као и то да је у питању извизни објекат, а ради објективне провере пословања субјекта, постоји могућност да се назначеног дана започне контрола, а настави наредног дана, или у складу са другим релевантним околностима, контрола имплементације НАССР-а закаже за неки од наредних дана.

Указујемо на то да је уредно обавештени надзирани субјекат, односно овлашћено лице надзираног субјекта дужно да буде присутно на месту вршења службене контроле, осим ако постоје нарочито оправдане околности које га у томе спречавају, о чему је дужно да благовремено писаним путем обавести инспекцију.

РЕПУБЛИЧКИ
ВЕТЕРИНАРСКИ ИНСПЕКТОР
Жељка Крговић
Жељка Крговић
ZELJKA KRGOVIĆ
REPUBLIČKI
VETERINARSKI INSPEKTOR