



РЕПУБЛИКА СРБИЈА
МИНИСТАРСТВО ПОЉОПРИВРЕДЕ
ШУМАРСТВА И ВОДОПРИВРЕДЕ
УПРАВА ЗА ВЕТЕРИНУ
Ветеринарска инспекција

№ : 99405

Број: 210-323-07-9527/17-05

Датум: 22.12.2017. год.

ЗАПИСНИК

о инспекцијском прегледу обављеном дана децембра 2017 године
од 9⁰⁰ часова у објекту И.М. РКВ „Imes“ доо, ветеринарски контролни број 99
са седиштем у Раолинској Стри ул. Раолинска Стри
бр. 66 општина Палић.

Предмет инспекцијског прегледа:

Службена контрола HACCP-а са дек Листом везане за
тачку 2 Спецификације радних цијева за 2017. годину (анализа
опасности, CCP и корективне мере, провера процедура следљивости, провера
годишњег плана узорковања - Лабораторијске анализе

При прегледу и састављању записника присутан:

Прегледом је утврђено следеће:

Дана 22.12.2017. године извршена је редовна службена конт-
рола објекта за ^кпаркара и прераду меса паркара и
живине И.М. РКВ „Imes“ доо у Раолинској Стри у присуству
одговорног лица у пословању храном задуженог за контролу
квалитета, безбедности на руду и вођење HACCP-а и том
приликом констатовано следеће:

- објекат поседује Решење Министарства пољопривреде, шума-
рства и водoprивреде Р. Србије бр: 323-07-2165/2017-05 од
13.10.2017. године да ИСПУЊАВА прописане ветеринарно-
санитарне услове, односно опште и посебне услове за хигијену
хране животињског порекла за делатност производње/
складиштења/ промета хране животињског порекла; то:
1) класе и расе паркара и копитара 2) Производња мстит-
љеног меса, полупроизвода од меса; механички

separi sa mesom 3) proizvodnja proizvoda od mesa (fermentisane kobasice, suvomesnati proizvodi, dimljeni proizvodi od mesa, barane kobasice, kuvane kobasice, konjacere od mesa, slanina) 4) Proizvodnja topljene masti životinjskog porekla i evaroka 5) Opšte delatnosti (sukladistenje hrane životinjskog porekla u uslovima kontrolisane temperature - hlađenje i zamrzavanje 6) Pakovanje / konfencioniranje / nerezivanje hrane životinjskog porekla

- Subjekt u poslovanju hranom ima uveden - implementiran HACCP sistem i ISO 9001 - sertifikat sertifikacionog tela TÜV SÜD 12 112 37359 TMS od 30.12.2004. godine i ISO 9001:2008.

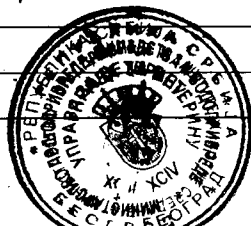
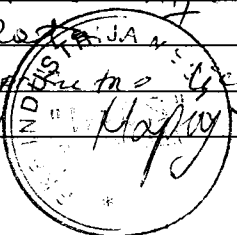
Od strane sertifikacione kuće TÜV SÜD izvršena je resertifikacija - resertifikacioni audit, dana 13.12.2017. godine -

Na uvid dat Akcioni plan otklanjanja građevinsko-tehničkih nedostataka i intervencija na opremi 4 2017. godini IMS - PR - 541-0102 - isti je delimično realizovan (uradeno antikorozivna zaštita, uređenje plafona, zidova, zamena oštećenih podnih i zidnih pločica - delimično, delimična popravka sliivnika farbanje vrata i nekih polot formi, itd.)

Kontrolom objekta uočeni su sledeći nedostaci: na plafonskim površinama ima korozivna oštećenja i oštećenja na glet masi (popucala glet mesa, buot i plično). Na nekim nosačima ima korozije. Uočene su na više mesta oštećene podne i zidne pločice. Na više mesta na liniji pločija i komorama za odležavanje mesa i sukudistenje - profito povratni sifoni bez zaštite i paukova. Većina sterilizatora neispravna, lavaboi zaprjeni, dozatori za tečni sapun na par mesta nedostaj i na par mesta nisu u funkciji. Pojedini sanitarni evorovi na liniji pločija u lošem stanju, zaprjeni, tuš kabine u garderobnom delu objekta nedovoljno čiste, ima pojave kameca, tuševi nedostaj.

Lift za transport mesa, pivovina i proizvoda neispravan, vrata se na liftu otvaraju i kod kabine nije na pravom mestu gde se otvaraju

odgovorno - *[signature]*
Kopiraj



republ. vet. inspektor

[signature]

PDF Eraser Free

- Komore za duboko zamrzavanje na prvom spratu u lođeu stanju, u dve komore temperaturne -18°C a u dve komore temp -12°C. (komore 36 i 38-temp. -18°C, komore 5 i 6-temp. -12°C. Zbog dugotrajne cirkulacije objekta i nedovoljnog utafanja dolazi do čestih kvarova i oštećenja na pločicama-podnim i zidnim, korozije, bušiti, plasnji, loše državanje vrata na komorama, kvarova na liftovima. Spoljšašnost objekta - fasada u lođeu stanju, u kuufer objekta u nečistom delu blizu stoenog depro ima razbacanog starog materijala, guozi-ota i plieno.

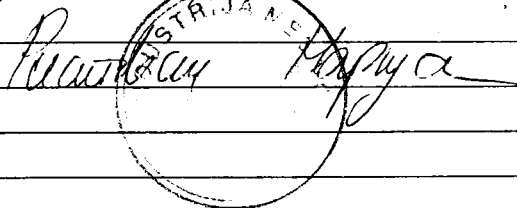
Uvidom u dokumentaciju koja se vodi po HACCP-u konstatovano je sledeće:

- postoji odluka o formiranju HACCP-tima iz 2017 god. analiza opasnosti, CCP i korektivne mere iz 2017 god. provera procedure, sledljivost iz 2017 god. provera plana uzorkovanja i kontrole izvršenja istog (laboratorijske analize) iz 2017. godine.

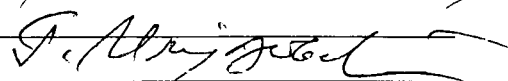
Provera proizvođačkih specifikacija i deklaracija - usklađivanje sa novim Pravilnikom o kvalitetu usitnjene mesa poluproizvodi i proizvoda od mesa (Sl. glasnik RS, br. 94/2015) je u postupku. Odrađene su nove specifikacije za mesne proizvode, usklađenost deklaracija za novim propisom će se uraditi do juna meseca 2018. godine.

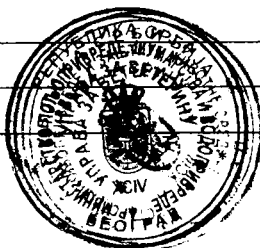
Sastavni deo ovog zapisnika je i velika ček lista od istog datuma i broja kao i zapisnik.

Odgovorno - odgovorno lice:

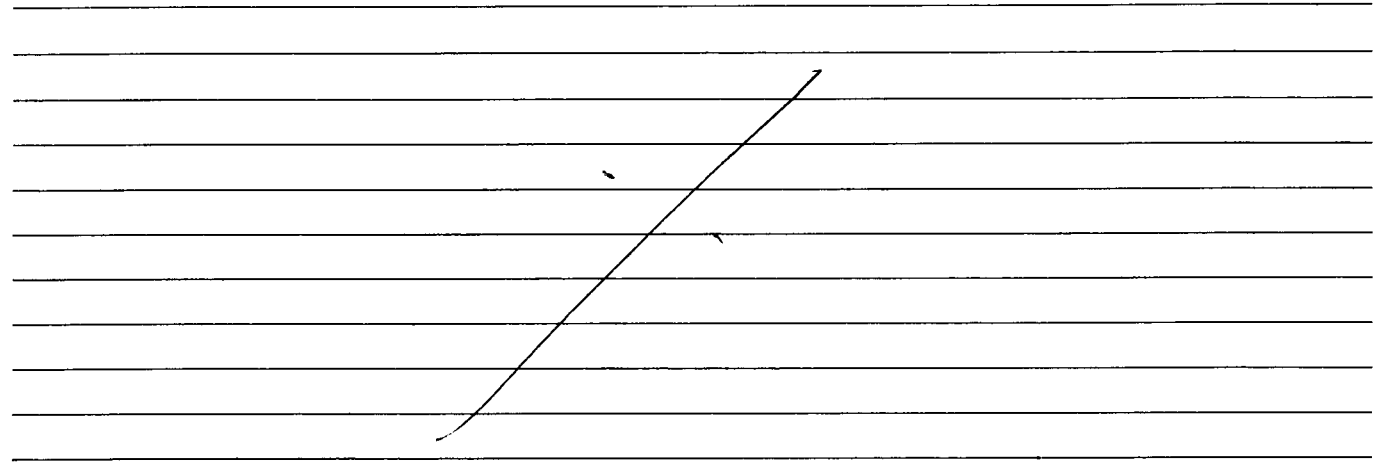


Republički veterinar. inž.





№ 99405



На основу утврђеног стања републички ветеринарски инспектор на основу чл. 201. Закона о општем управном поступку доноси:

УСМЕНО РЕШЕЊЕ

Molaze se subjekti u proizvodnji hrane da urade novi Akcioni plan o otelojnoj gastroenteričko-falinijskim nedostacima za 2018. godinu koji mora biti i realizovan. Takođe se molaze subjekti da oteloni nedostatke navedene u dopisnicu.

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

bez primedbi na dopisnicu

Записник је сачињен у просторији каселније воде НАССР-а при м. РИВ. Јмејџа у 15⁰⁰ часова, у три примерка од којих је један уручен присутном.

Одговорно, Присутно лице
Јулијана Маруџа



РЕПУБЛИЧКИ
ВЕТЕРИНАРСКИ ИНСПЕКТОР
Ј. Умчавић



Република Србија
МИНИСТАРСТВО ПОЉОПРИВРЕДЕ,
И ЗАШТИТЕ ЖИВОТНЕ СРЕДИНЕ
УПРАВА ЗА ВЕТЕРИНУ
Нови Београд

IV верзија

Датум : 26.08.2013.год.

270 Број : 323-07-9527/17 - 05
(Број предмета)

ПОДАЦИ О ОПШТИМ И ПОСЕБНИМ УСЛОВИМА У ОБЈЕКТУ
ЗА ПРОИЗВОДЊУ И ПРОМЕТ ХРАНЕ ЖИВОТИЊСКОГ ПОРЕКЛА
(МЕСО И ПРОИЗВОДИ ОД МЕСА)

ИНСПЕКЦИЈСКИ ПРЕГЛЕД ОБАВЉЕН ДАНА	22.12.2017 год.
ЗЕМЉА	R. SRBIJA
ОКРУГ	GRAD BEOGRAD
ПРЕДМЕТ ИНСПЕКЦИЈСКОГ ПРЕГЛЕДА	*Иницијална, *Службена контрола, *Комисија, Остало

НАЗИВ ОБЈЕКТА	IM PKB „IMES“ d.o.o. - Padinska Skela - Pad. Skela bb
ВЕТЕРИНАРСКИ КОНТРОЛНИ БРОЈ	99
АДРЕСА И БРОЈ ТЕЛЕФОНА	ul. Padinska Skela bb - Pad. Skela
ИМЕ ОДГОВОРНОГ ЛИЦА У ОБЈЕКТУ	Galip Ilijazovic
Име надлежног вет. инспектора задуженог за инспекцију и узорковање у објекту	

ГОДИНА ИЗГРАДЊЕ ОБЈЕКТА	1961
ГОДИНА ПОСЛЕДЊЕ РЕКОНСТРУКЦИЈЕ ОБЈЕКТА	2003 - 2017
Поновно одобрење након измене- реконструкције објекта	(Да) Не

Активности исте фирме на другој локацији	Да (Не)
--	---------

ИНСПЕКЦИЈСКИ НАДЗОР ЗАПОСЛЕНИХ

ОДЕЉЕЊЕ ОБЈЕКТА	Пријем	Производња	Складиште
БРОЈ РАДНИХ ДАНА У НЕДЕЉИ	6	6	6
БРОЈ РАДНИХ САТИ НА ДАН/БРОЈ СМЕНА	8	8	8
БРОЈ ПРИСУТНИХ ВЕТ. ИНСПЕКТОРА			
① ПУНО РАДНО ВРЕМЕ			
② ДЕО РАДНОГ ВРЕМЕНА			
БРОЈ РАДНИКА ПО ПРОИЗВОДНИМ ОДЕЉЕЊИМА ИЛИ ПРОСТОРИЈАМА	1	36	7
Други коментар			

У даљем тексту:

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

*Комисијска контрола по решењу овог Министарства, са подацима из упитника *Остало у складу са одлуком надлежног 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“) Правилник 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“), Правилник о квалитету уситњеног меса, полупроизвода од меса и производа од меса („Сл. Гласник бр.31/12“). Правилник о начину разврставања и поступања са СПЖП... („Сл. Гласник бр.31/11“). Правилник о облику и жига („Сл. Гласник бр.44/07“). Правилник о утврђивању програма системског праћењу резидуа... („Сл. Гласник бр.91/05“).
Закон о добротности животиња ... („Сл. Гласник бр.41/09“).

АНЕКС ЗА ОБЈЕТЕ ЗА КЛАЊЕ, ПРОИЗВОДЊУ И ПРОМЕТ МЕСА

	СПИСАК ДОБАВЉАЧА СА ДОМАЋЕГ ТРЖИШТА	КОЛИЧИНА У ТОНАМА/година		
СВЕЖЕ МЕСО	Класица Милан - MSM	3 T		
	Кл. Чукович - прл. месо	0,5 T		
	Кл. Ретвел - јит. месо	4,5 T		
	ТРЕ. Appetit - прл. месо	5,3		
ОСТАЛО	жив. ин. - сире из Д-панд из округа ОКРМ	непостројено - највише	тона	Велатин

	СПИСАК ДОБАВЉАЧА ИЗ УВОЗА	КОЛИЧИНА У ТОНАМА/година		
СВЕЖЕ МЕСО				
ОСТАЛО				

Врста производа:	Тона - дневни Могући капацитет	Тона- дневни Стварни капацитет
1. уситњено месо		
2. сувомеснати производи (1)	3 T	0,5 T
3. димљени производи од меса (2)	4 T	0,5 T
4. барене ковасице (2)	3 T	2 T
5. куване ковасице (2)	5 T	5 T
6. јела од меса (2)	-	
7. конзерве од меса (2)	5 T	0,5 T
8. сланина (1) (2)	7 T	2 T
9. топљена маст и чварци(2)	2 T	2 T
10. месо		

(1) производи од меса који се производе и стављају у промет без топлотне обраде

(2) производи од меса који се производе и стављају у промет са топлотном обрадом

Правилник о квалитету.....меса 31/12 члан 44

ЛИСТА ЗА ИЗВОЗ СВЕЖЕГ МЕСА И ПРОИЗВОДА МЕСА

Врста производа	Годишња производња у тонама	Извоз у тонама	Земља
1. производи од меса		16 T	BiH - Bonite doo
2. —//—		12 T	BiH - Conoly Bl
3. —//—		7 T	KiM - Zubin Potok
4. свеže месо		2 T	KiM - Zubin Potok
5.			
6.			
7.			
8.			
9.			

УСЛОВИ ХИГИЈЕНЕ ХРАНЕ Правилници... („Сл.гласник РС“ бр. 73/10,25/11;; Уредба ЕУ 852/04;853/04)

ОДРЕДБЕ	Бр.	ЗАХТЕВИ	П	УП	НП	КОМЕНТАР	
73/10		ЛОКАЦИЈА, КРУГ, ПУТЕВИ И РАСПОРЕД ЗГРАДА					
Чл.14	1	Објект се налази на подручју на коме нема опасности од контаминације	X				
	2	Улазак и излазак из круга објекта је под контролом	X				
	3	Све површине у кругу објекта се одржавају у уредном стању, без одпада, на компактном земљишту које није склоно клизишту и поплавама			X	има мањг отпада - густиот лимај, феј и крч и бојар код флорног депа	
	4	Спољашњи део зграде се одржава у добром стању			X	оштеђење на фасади	
		УНУТРАШЊОСТ ОБЈЕКТА – ИНФРАСТРУКТУРА					
	5	Производне просторије су чисте и одржаване у добром стању и такве су да :		X			
	6	Омогућавају одговарајуће одржавање, чишћење и/или дезинфекцију	X				
	7	Спречавају или свде на минимум контаминацију		X		оштеђење, таложиште површине	
	8	Радни простор омогућава хигијенско обављање производње и других послова	X				
	9	Спречавају накупљање прљавштине, контакт са токсичним материјалом, уношење честица у храну, стварање конденза и нежељене плесни на површинама		X		има кондензације могућност стварања буоти и плесни	
	10	Омогућавају добру хигијенску праксу при руковању храном, укључујући и заштиту од нечистоће и сузбијање штеточина					
	11	Просторије за складиштење је у условима контролисане температуре, такав да омогућава одржавање производа на задатој температури, која може да се прати и бележи		X		немо термометр на стену, фе одржавају дигитални а пиши се редно, зидни термометри постоје	
	12	Отвори на зидовима, плафонима, подовима, прозорима, изведени су тако да спречавају контаминацију (штеточине)		X			
Чл.15		СИСТЕМИ СЛИВНИКА					
	13	Систем сливника изведен тако да спречи отицање воде из нечистог радног простора у чисти простор	X				
	14	Канали и сливници су обезбеђени , тако да не пропуштају непријатне мирисе из канализације		X		добра сливника без интерпретације сифона	
	14а	Постоји систем за пречишћавање отпадних вода					
Чл.16 тач.1		ПОДОВИ (просторије где се храна припрема, прерађује, обрађује и складишти)					
	15	Површине подова су неоштећене, лако се чисте, перу и дезинфикују		X		има оштећења на повр- нини плочицама и подовима	
	16	Подови су од чврстог не клизајућег материјала, непропустљивог за воду, со, киселине, отпорни на средства за прање и дезинфекцију		X			
	17	Конструкција омогућава одговарајућу површину одвода по потреби		X		на појединим местима има задржавање воде - бој могуће	
	18	Подови се одржавају у чистом стању		X		због оштећења плочица подови не могу одржавати у чистом стању	

ОДРЕДБЕ	Бр.	ОПШТИ ХИГИЈЕНСКИ ЗАХТЕВИ	П	УП	НП	КОМЕНТАРИ
Чл.16 тач.2	ЗИДОВИ (просторије где се храна припрема, прерађује, обрађује и складишти)					
	19	Површине зидова су неоштећене, лако се чисте и по потреби дезинфикују		X		има оштећења на зидовима површинама и зидним плочама
	20	Површине зидова су обложене атестираним, водоотпорним материјалом				
	21	Зидови су глатких површина до висине таваница		X		
	22	Зидови се одржавају у чистом стању		X		
Чл.16 тач.3.	ПЛАФОНИ (унутрашња површина крова, кровна конструкција/инсталације)					
	23	Конструисани и изграђени тако да смањују накупљање кондензоване воде и нечистоћа				недовољна - ложа вентилација и појава конденза јављају се и плесни на плфо.
	24	Изграђени тако да нема раста плесни материјала и расипања -отпадања честица				
	25	Плафони и кровне конструкције -инсталације одржавају се у чистом стању				
Чл.16 тач.4.	ПРОЗОРИ И ДРУГИ ОТВОРИ (просторије где се храна припрема, прерађује, обрађује и складишти)					
	26	Изграђени су тако да спречавају накупљање нечистоће		X		
	27	Снабдевени су заштитном мрежом која спречава улазак инсеката и других штеточина(ако се отварају)		X		
	28	Заштитна мрежа је таква да се лако уклања ради замене и чишћења		X		има мрежа које су теже миста раде и не могу се одржавати
	29	Ако је потребно због контаминације, прозори су затворени за време производње	X			
	30	Прозори и отвори одржавају се у чистом стању су:		X		
Чл.16 тач.5..	ВРАТА (просторије где се храна припрема, прерађује, обрађује и складишти)					
	31	Изграђена од неупијајућих материјала који се лако чисте и дезинфикују	X			
	32	Изграђена од материјала за који постоје докази да су одговарајући	X			
	33	Сва спољна и унутрашња врата по потреби су херметички затворена, а спољна таква да спречавају улазак штеточина и инсеката		X		у већини случајева врата нису херметички затворена - одређене гумена
Чл.15 тач.4	ОСВЕТЉЕЊЕ (просторије где се храна припрема, прерађује, обрађује и складишти)					
	34	Просторије имају природно или вештачко осветљење	X			постоји природно и вештачко осветљење
	35	Светлосни извори су заштићени на прихватљив начин		X		
	36	Светлосни извори се одржавају у чистом стању				
Чл.15 тач.3.	ВЕНТИЛАЦИЈА (просторије где се храна припрема, прерађује, обрађује и складишти)					
	37	Обезбеђена природна или вештачка вентилација		X		недовољна вентилација, зато, има контамина плесни и микроба на зидним и плафонским површинама
	38	Избегнута контаминација прашином,ширење непријатних мираса из нечистог простора и сл.		X		
	39	Филтери се лако чисте и мењају		X		
	40	Вентилатори су снабдевени заштитном мрежом којом се спречава улазак инсеката и одржавају се у чистом стању		X		
Чл.15 тач.1.	ОПРЕМА ЗА ПРАЊЕ РУКУ					
	41	Просторије имају потребан број правилно распоређених лавабоа	X			
	42	Обезбеђена топла и хладна текућа вода, средство за прање руку и хигијенско сушење руку		X		недовољно дозатори за течни сапун, мекци су неспроводни, нема дозирача за хрусе, нема папирног убривача
	43	Опрема се одржава у чистом стању				

ОДРЕДБЕ	Бр.	ОПШТИ ХИГИЈЕНСКИ ЗАХТЕВИ	П	УП	НП	КОМЕНТАР
Чл.20.	ПОВРШИНЕ ОПРЕМЕ					
		Површине опреме у производним просторијама, које долазе у директан контакт са храном су:		X		има оштећења на ребрима и ребрима за третирање меса, опрема оштећена
	44	Израђене од чврстог материјала, који није порозан, без мириса, нетоксичан и отпоран на корозију	X			
	45	Лако се одржавају чисте и дезинфикују		X		
	46	Немају удубљења, лукотине, отворене спојеве, неравне ивице или било каква оштећења		X		има удубљења рикотина на ребрима ребра
	47	Опрема је постављена на начин који омогућава прање и чишћење опреме и околног простора		X		неадекватан простор за прање и чишћење опреме
	48	Опрема поседује контролне уређаје (термометар)		X		термометри се често оштећују и криве
	49	Обезбеђен посебан простор за прање и санитацију радног прибора и опреме и држање прибора и средства за санитацију	X			
		Опрема за чишћење и дезинфекцију				
	50	Израђена од нерђајућег материјала који се лако одржава	X			
	51	Проточни уређај за довод паре, уграђен термометар, и отвор за довод топле воде и одвод воде -прелив	X			
	52	Хемијска средства за заштиту опреме од корозије, користе се према принципу добре произвођачке/хигијенске праксе		X		на појединим металним површинама има појаве корозије
	53	Средства за чишћење и дезинфекцију обележена у складу са прописима и ускладиштена у простору где се не рукује са храном	X			
25/11	ЗАХТЕВИ ЗА ХРАНУ ЖИВОТИЊСКОГ ПОРЕКЛА И ДРУГО					
Чл.1.	54	Обезбеђени услови за складиштење сировина и састојака (адитива), како би се избегло њихово квариње и заштитило од контаминације		X		услови у просторијама за складиштење сировина, адитива и четири-октени међувожно услови
	55	Храна је заштићена од контаминације у свим фазама производње прераде и промета		X		
	56	Сировине, састојци, полупроизводи и готови производи чувају се на прописаној температури	X			
	57	Постоје одвојене просторије за складиштење сировина и прерађених производа	X			

ОДРЕДБЕ	Бр.	Општи хигијенски захтеви	П	УП	НП	КОМЕНТАР
Чл.26	58	Отапање хране обавља се на начин којим се смањује ризик од развоја патогених микроорганизама или присуства токсина				не каде немају регулисан одвод до сливника, ружава кондензат на плочама и објекту за пројекат ГИРОВ
	59	Течност настала приликом отапања хране има сигуран дренажни систем тако да се вода неразлива по поду		X		
Чл.26.Став 9	60	Опасне и/ или нејестиве материје, укључујући храну за животиње су јасно обележена, означена и ускладиштена у одвојеним безбедним контејнерима или просторијама	X			
Чл.26.Став 2	61	Руковање замрзнутом храном није прекинуто, осим у ограниченом периоду припреме за даљу производњу, превоз, складиштење, излагање и послуживање хране под условом, да не представља ризик за здравље људи				- има комора на мизу којима се не дефинише одговарајући мин. ст. температура од -18°C, већ неке око (-12°C) су стаји (повољни и неповољни)
Чл.27.	УМОТАВАЊЕ И ПАКОВАЊЕ ПРОИЗВОДА					
	62	Материјал за паковање је складиштен на место, које обезбеђује добру вентилацију, температуру, заштиту од уласка инсеката и др. штеточина, непријатних мириса и да нема влаге		X		
	63	Поступак умотавања или паковања обавља се на хигијенски и безбедан начин (приложен атест за безбедност амбалаже)	X			
	64	Обавља се хигијенско прање и дезинфекција повратне амбалаже	X			
Чл.28	ТЕРМИЧКА ОБРАДА (производи у херметички затвореним посудама)					
	65	Температура обраде обезбеђује прописану температуру у центру производа, запис након завршене топлотне обраде	X			термички режими се не мониторирају, а температура се ручно контролише
	66	Поступак производње не омогућава контаминацију у току термичке обраде	X			
	67	Вода која се користи за клађење производа након термичке обраде је хигијенски исправна	X			
	68	Спроводи се редовна контрола свих параметара (температура, притисак, време, затварање посуде уз употребу аутоматских уређаја)	X			
	69	Контролише се ефикасност топлотне обраде и бележи (термореактивна хартија, термореактивна боја, термометар, термограф и електронско читавање)				е-лектронско читавање
Чл.19	ПРЕВОЗ, УТОВАР И ИСТОВАР					
	Превозна средства и/или контејнери					
	70	Одржавају се у чистом стању	X			
	71	Пројектовани и изграђени тако да омогућавају адекватно чишћење, прање и/или дезинфекција	X			
	72	Превозно средство и/или контејнери користе се само за превоз хране у случајевима где може да дође до контаминације	X			
	73	Превозно средство и/или контејнери који се користе за превоз различите врсте хране, подељени су према врсти пошиљке и осигурана је одвојеност производа				
	74	Превозна средства и/или контејнери који се користе за превоз различите врсте хране, ефикасно се чисте, перу и дезинфикују између утовара, како би се избегао ризик од контаминације	X			

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 храну“.				нема такве хране
	76	Храна у цистернама и/или контејнерима, заштићена је тако да смањи ризик од контаминације				h
	77	Где је потребно, превозна средства односно цистерне за превоз хране, обезбеђују одговарајућу температуру, која може да се пере	-	-	-	
	78	Опрема за истовар хране омогућује добру заштиту од контаминације				
	79	Храна је заштићена како би се смањило ризик од контаминације приликом утовара и истовара хране				
Чл.22	Снабдевање водом					
	80	Обезбеђено је одговарајуће снабдевање водом за пиће	X			
	81	Снабдевање водом (бунари, цеви, цистерне, транспорт, уређаји за филтрирање воде) на одговарајући начин заштићени су од контаминације	X			
		Ако се употребљава техничка вода (противпожарни систем, уређаји за производњу паре, расхладни системи)				Техничка вода не, Бунарска вода да
	82	Она циркулише у одвојеном и јасно означеном систему ценовода				
	83	Систем није у контакту са системом воде за пиће и не дозвољава враћање у систем воде за пиће				
	84	Ако се пречишћена вода користи за обраду не представља извор контаминације, мора да одговара нормама воде за пиће				не користи се пречишћена вода, не пречишћава се
		Лед који долази у контакт са храном				
	85	Добијен је од воде за пиће (осим за смрзнуте рибе и рибље производе)	X			
	86	Направљен, складиштен и њиме се рукује тако да нема ризика од контаминације	X			
	87	Пара или дим који долази у директан контакт са храном не садржи супстанце које представљају ризик за здравље	X			
Чл.23	САНИТАРНЕ ПРОСТОРИЈЕ					
	88	Постоји потребан број санитарних чворова (купатила и тоалета) изграђених и опремљених на прописан начин (текућа вода)	X			
	89	Тоалети (на ножни погон, у мушким тоалетима до једне трећине писоари) и лаваби, повезани су безбедним одводним системом		X		не постоји ножни погон, за активирање водокотачице
	90	Нису директно повезане са производним просторијама (постоји тампон-простор односно затворен ходник)	X			
	91	Санитарни чворови се одржавају у чистом и исправном стању-записи		X		има WC софа без повезања и јако задржани
	92	Санитарни чворови имају природну или вештачку вентилацију	X			

ОДРЕДБЕ	Бр.	Општи хигијенски захтеви	П	УП	НП	КОМЕНТАР
Чл.15.Тачка 5	ГАРДЕРОБЕ					
	93	Постоје уређене просторије за пресвлачење радника (мушке и женске)	X			
	94	Гардеробе опремљене (ормани за одећу, обућу и ручни алат), поседују просторије за одржавање личне хигијене и одржавају се у чистом стању	X			
	95	Гардеробе имају природну и вештачку вентилацију	X			
Чл.23,Чл.29	ХИГИЈЕНА ОСОБЉА					
	96	Радници запослени у непосредној производњи, обради, преради и складиштењу, одржавају прописан хигијенски минимум.едуковани-планом обављена обука	X			
	97	Радници клицоноше, особе са инфичираним озледама, које могу да проузрокују директну или индиректну контаминацију као и особе са диарејом, кожным инфекцијама не рукују храном и не налазе се у простору где се рукује храном	X			Радници клицоноше се издељачу предају из производње до излечења
	98	Радници носе прописану чисту радну одећу и ако је то потребно и заштитну одећу(маске, рукавице, металне рукавице)	X			
Чл.21.	ОТПАД-ХРАНЕ-СПЖП*					
	99	Отпад хране СПЖП, нејестиви производи и остали отпад уклања се из просторија са храном, тако да се не дозволи њихово нагомилавање	X			
	100	Отпад хране, нејестиви производи и остали отпад одлаже се у контејнере који могу да се затворе, или на неки други прихватљив начин	X			
	101	Контејнери за СПЖП су прописано обележени и категорисани	X			
	102	Контејнери су од материјала који се лако чисти, пере и дезинфикује и неоштећени су	X			
	103	Постоје услови у простору за привремено складиштење на температури од 0 до +4° С	X			
	104	Постоје услови у простору за привремено складиштење на температури-минус режим				не
	105	Простор је тако уређен да онемогућава приступ штеточинама и животињама	X			
	106	Уклањање отпада је тако да не доводи до контаминације простора	X			
	107	Ефикасно уклањање нејестивих производа и конфиската од места добијања до просторија за сакупљање нејестивих производа и конфиската	X			
	108	Сви системи за уклањање отпада грађевински су конструисани тако да одговарају условима	X			
	109	Отпад се уклања тако да нема укрштања путева за јестиве и нејестиве производе	X			
	110	Постоји писани поступак поступања са отпадом(Категоризација и начин управљања СПЖП)	X			

*СПЖП-Споредни производи животињског порекла

ПОСЕБНА ПРАВИЛА ХИГИЈЕНЕ ХРАНЕ ЖИВОТИЊСКОГ ПОРЕКЛА
Правилници... („Сл.гласник “,бр.99/10; 25/11;44/07) Уредба ЕУ854/2004;
853/2004;

НАЧИН И ПОСТУПАК ОБЕЛЕЖАВАЊА ХРАНЕ ЖИВОТИЊСКОГ ПОРЕКЛА						
ОДРЕДБЕ 99/10	Бр	Општи хигијенски захтеви	П	УП	НП	КОМЕНТАР
*Чл.2	ПРИМЕНА ИДЕНТИФИКАЦИОНЕ ОЗНАКЕ					
25/11 Чл.146 и 151	1	Храна животињског порекла, на декларацији садржи су идентификационом ознаком	X			
	2	Ако се производ упућује на даљу обраду, сечење, дораду, односно прераду у неки други објекат, пре поновног стављања у промет на декларацији це налази идентификациона ознака, објекта где је извршена обрада	X			<i>објекат не може бити произведен на дораду у самом објекту се врши комплетан обрада</i>
	3	О серијским бројевима издатих ознака жига (ознака печата)води се евиденција у складу са посебним прописом*	X			
	ОБЛИК ИДЕНТИФИКАЦИОНЕ ОЗНАКЕ (ИД ОЗНАКА)					
	4	Ознака која се налази на декларацији је прилагођена величини паковања, јасно видљива, неизбрисива , а слова и бројеви читљиви	X			
	5	Идентификациона ознака је овалног облика(величина ознаке прилагођена паковању) и садржи у горњем реду двословни код-назив земље, RS по стандарду ISO 3166, а у срадном реду ветеринарски контролни број објекта, односно извозни контролни број објекта	X			RS-99, 688
	НАЧИН ОЗНАЧАВАЊА (ИД ОЗНАКА И ОЗНАКА ЖИГА)					
	7	ИД 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			<i>отисци на декларацији</i>
	8	ОЗНАКА ЖИГА стављена је на спољашњу површину збирног паковања, тако да се при нарушавању оригиналности паковања,ознака поништи	X			
	9	ЖИГ се ставља на труп меса полутке, череци и комади меса и ознака Т на труп свинја	X			
	10	У случају течних, гранулираних или прашкастих производа животињског порекла који се превозе у расутом стању, као и рибљих производа, води се пратећа документација која садржи назив земље и број решења којим се дозвољава увоз-извоз				<i>нема</i>

*За ближе објашњење користити Правилник о облику и садржини жига 44/07, Правилник...25/11

ПРЕДУСЛОВНИ ПРОГРАМИ И НАССР-Општа документација
Дат је на увид писани план самоконтроле

ДА НЕ

Ако је одговор ДА, добра хигијенска пракса се заснива на :

- | | | |
|--|-----------|----|
| • Писану процедуру чишћења и дезинфекције | <u>да</u> | не |
| • План контроле снабдевености водом | <u>да</u> | не |
| • План контроле штеточина | <u>да</u> | не |
| • План обуке запослених-одржавање хигијене и радних процеса | <u>да</u> | не |
| • Писана процедуру следљивости и повраћаја-опозив производа са тржишта | <u>да</u> | не |
| • План узорковања хране и воде | <u>да</u> | не |
| • Писану процедуру контроле температуре | <u>да</u> | не |
| • План контроле сировине -списак добављача | <u>да</u> | не |
| • План одржавања-акциони план | <u>да</u> | не |
| • Писану процедуру поступања са споредним производима | <u>да</u> | не |

Постоји процедура трајног спровођења НАССР принципа
Ако је ДА:

ДА НЕ

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

ПРИМЕНА НАЧЕЛА АНАЛИЗЕ РИЗИКА И КРИТИЧНЕ КОНТРОЛНЕ ТАЧКЕ
Правилници... („Сл.гласник РС” бр.99/10;73/10;91/05)
Уредба ЕУ 854/2004;853/2004;96/22;96/23

ПРЕДУСЛОВНИ ПРОГРАМ- ДОБРА ХИГИЈЕНСКА ПРАКСА И ДОБРА ПРОИЗВОЂАЧКА ПРАКСА (PP-GHP-GMP)						
Чл.3 до Чл.7	БР	ЗАХТЕВИ	П	УП	НП	КОМЕНТАР
	ОПШТА ДОКУМЕНТАЦИЈА					
	1	Постоји писани план самоконтроле	X			
	2	У плану самоконтроле наведена је одговорна особа за његово спровођење	X			
	3	Постоји организациона шема и подела одговорности(вођа ХАЦЦП тима)	X			
	4	Просторије и опрема су наведени у складу са приложеним техничко-технолошким и грађевинским пројектом (план, систем, облик,образци...)	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:				
		* 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			<i>прање, чишћење, санитација се врше по свакој производној процеди</i>
	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			<i>АТР - брисеви, интерно ЕКО-LAB - по плану субјект</i>
	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				
	18	Документација (сви записи и документа) ажурно се води и попуњава				

Чл.3 до Чл.7		КОНТРОЛА ШТЕТОЧИНА	П	УП	НП	КОМЕНТАР
19	Утврђен је поступак контроле штеточина		X			
20	Документација о контроли штеточина је потписана од стране одговорног лица, које је оспособљено за ту врсту делатности са назначеним датумом контроле		X			
21	Контролу штеточина спроводи акредитована организација и постоји писани уговор					staciona služba ovlasćena za DD iz РЧВ-а
22	Постоји шема места за постављање мамака у објекту		X			
23	Постоји техничка документација – атест за мамце и средства која се користе		X			
24	Постоји план контроле (начин и број контрола)		X			
25	Корективне мере, које се спроводе, где је то потребно су документоване		X			
26	Документација се води по плану					
73/10	ЕДУКАЦИЈА - ОБУКА ЗАПОСЛЕНИХ ЛИЦА					
Чл.29		27	Постоји план едукације запослених лица	X		
		28	Лица која рукују храном контролишу се и упућују на едукацију за хигијенско-санитарне мере у складу са њиховим активностима и проверава се здравствено уверење-санитарне књижице	X		
		29	Лица одговорна за спровођење НАССР система, прошла су одговарајућу едукацију	X		
		30	Постоји прописана документација о коришћењу одеће у радним просторима ,учесталост мењања одеће,одговорна особа за прање/чишћење,поступак прања ,како и где се одлаже прљава ,а где чиста одећа	X		
73/10	*СЛЕДЉИВОСТ КОД ПОВЛАЧЕЊА И ОПОЗИВА					
Чл.4 до Чл.7		31	Постоји систем следљивости код повлачења и опозива производа са тржишта,потписана од стране одговорне особе	X		
		32	Чувају се записи о сировини (врста, датум приспећа, порекло, количина)	X		
		33	Чувају се записи о дистрибуцији производа име купца и адреса, прозвод, датум производње, количина, број производне партије(шаржа /серија)	X		
		34	Доступна је писана процедура у случају рекламације и повлачења производа са тржишта	X		
		35	Доступна је писана процедура у случају рекламације и повлачења производа са тржишта			
		*УЗОРКОВАЊЕ ЗА МИКРОБИОЛОШКЕ АНАЛИЗЕ и АНАЛИЗЕ РЕЗИДУА**				
		36	Објект шаље узорке на анализу у екстерну и/или овлашћену лабораторију			ЕКО - LAB GIN i Institut za higijenu i zdravlje Metu и Bpol, NIVS
		37	Доступан је план узорковања производа, који утврђује поступак узимања узорака и начин достављања узорака лабораторији	X		
		38	Утврђени су критични лимити за добијене вредности (методе акредитоване)	X		
		39	Резултати добијених анализа у писаној форми су уредно сложени , прегледни и забележени	X		

*Водич за примену микробиолошких критеријума за храну (Јун2011)

**Односи се на анализе резидуа,фармаколишких,хормонских и др. Штетних материја Правилник о утврђивању програма системском праћењу резидуа... 91/05...Решење о забрани промета и употребе супстанци и лекова.....96/09

Чл.3 до Чл.7		П	УП	НП	КОМЕНТАР
КОНТРОЛА ТЕМПЕРАТУРА					
40	Доступни су поступци контроле температуре означени датумом и потписом одговорне особе	X			Уопште је књига термометријских записа, доступна је контроли
41	Записи о контроли потписани од стране одговорног лица и надлежног органа, оверено печатом				температурни записи се не овершавају од стране надлежног лица
42	Утврђени су критични температурни лимити	X			
43	Утврђене су корективне мере које треба спровести у случају неусаглашености	X			
44	Утврђен начин поступања у хитним случајевима када дође до квара, застоја, грешке у раду постројења	X			
45	Доступни подаци о вредностима добијеним на мерним уређајима-калибрација инструмената и документација о калибрацији	X			
46	Постоји запис о свим температурним вредностима	X			
47	Документација се редовно и тачно попуњава	X			
ОСТАЛИ ПОСТУПЦИ КОНТРОЛЕ					
48	Доступан је поступак провере сировине и списак добављача	X			
49	Доступна документација о поступку техничког одржавања просторија и опреме у објекту	X			
50	Упознати са важећим прописима о добробити животиња	X			
51	Доступна документација о добробити животиња	X			
52	Транспортна средства за превоз животиња по принципима добробити животиња (адекватан простор)	X			
53*	Принципи добробити животиња код пријема животиња	X			
54*	Принципи добробити животиња код држања животиња пре клања	X			
55*	Принципи добробити животиња код омамљивања и клања				не постоје светлосна / звучна сигнализација код омамљивања, не постоје фиксатор код омамљивања
56	План и шематски приказ објекта				

*Закон о добробити животиња 41/09

Правилник о условима и средствима за лишавање животиња.....14/10

НАССР

АНАЛИЗА ОПАСНОСТИ И КРИТИЧНЕ КОНТРОЛНЕ ТАЧКЕ Правилник... („Сл.гласник РС” бр.73/10),Уредба ЕУ 852/04						
ОДРЕДБЕ	Бр.	У С Л О В И	П	УП	НП	КОМЕНТАР
Чл.6	НАССР – СИСТЕМ ОСИГУРАЊА БЕЗБЕДНОСТИ ХРАНЕ					
	1	НАССР- план са принципима – начелима НАССР- а	X			
	2	НАССР –план, који се спроводи		X		
	3	Опис производа -/спецификација/	+			
	4	Дијаграм тока прозводних процеса за сваки призвоод ,који је доступан	+			
	5	Формирана листа могућих опасности (физичке, биолошке и хемијске) ,које могу да се спрече уклоне или смање на прихватљив ниво				<i>није формирана листа могућих опасности (физичке, биолошке, хемијске)</i>
	6	Утврђене критичне контролне тачке (ССР)	+			
	7	Утврђене критичне границе-лимити на критичним контролним тачкама	+			
	8	Утврђени поступци праћења критичних контролних тачака – ССР	+			
	9	Утврђена учесалост проверавања ССР	+			
	10	Утврђене су корективне мере у случају када провера покаже да критичне контролне тачке нису под контролом				
	11	Утврђени поступци верификације мера на критичним контролном тачкама				
	12	Начин чувања записа и докумената о праћењу и спровођењу корективних мера				
	13	Поступци обележавања и план праћења (ЛОТ/СЕРИЈА)				<i>не постоји Лот, следбивост се одокожује из датума клаваја и вобина, по пореклу сирео вина, атести ма и стично</i>
	14	Начин чувања записа и докумената, који се спроводи према плану и време чувања ко је дефинисано				

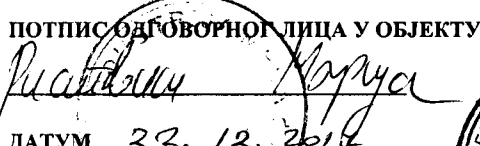
ПРОЦЕНА

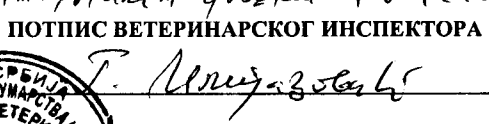
Назив објекта: ИМ клиника РИВ „Imes“ доо - Радинска Свела
ул. Радинска Свела БВ

- П - Прихватљиво
- УП - Условно прихватљиво са роком отклањања недостатака
- НП - Неприхватљиво- Забрана рада због неиспуњености услова по Закону о ветеринарству

ОДРЕДБЕ	БР.	КРАТАК КОМЕНТАР
		<p>Моћи недостаци: местимична оштедења подних и зидних површина, пољаконско површина са оштедењима, појава конденза, тачи на појединим металним површинама - носачима, подestima, код испаривача и коморума појава корозије, на појединим врата постоје оштедења, гуме добро не држеју, исте су оштећене, недовољна вентилација а због тога и појава конденза на пољаконским површинама и појава блати и плесни, филтери на вентилационим саставним тешко доступни, немогу да се одржавају, санитарни ендоводи доста заторјани, има неисправних WC сјај, стерилизатори на лицијанама калаја доста су и куќи месеци температура (термометри) неисправни - temp. воде се мере ручним термометрима. Метална водена су оштедења са некачним пуловима, лифтови за транспорт меса, вентилациони мошвалци нису у функцији, - врата се отвореју, код куќица лифта није на месту позива, меадијатан постоје за одлачење - тече адитива и вештачки аматача хипијан лавабора ложа, дозати ори оштедења перде и недостатој, на велики сактора нема противповратних сифона и поклопака, коморе за дубоко замрзавање меса и сировина и лошег стања и ове коморе temp. (-12) а не -18°C. Код амарејвања свињја - непостоје звучна и светла сигнализација код амареј. говедо не постоје фиксатор за главу, з...</p> <p style="text-align: right;">Акциони план отелујим з...</p> <p>' техничко - техничких неопштаке за 2017. годину - оделично реови- зован. Усклађити деветараде за поштом Шумарства (ср. и др. РД м. 94/2.15) Срб. Саврост објекте ложа, и др. објекте код стојкој депоза претрпан се лималима, наким гвоштеу и слико.</p>

Напомена : Ова листа је саставни део записника службене, комисијске и др. контроле, ветеринарског инспектора.

ПОТПИС ОДГОВОРНОГ ЛИЦА У ОБЈЕКТУ


ПОТПИС ВЕТЕРИНАРСКОГ ИНСПЕКТОРА


ДАТУМ 22. 12. 2017





IZVEŠTAJ O SLUŽBENOJ KONTROLI VETERINARSKOG INSPEKTORA

Datum prijema:	22.12. 2017
Broj predmeta:	270-323-07-9527/19-05
Okrug:	Grad Beograd
Opština:	Palilula
Veterinarski inspektor:	Ilijazović Galip
Naziv stranke:	pPKB IMES doo 99
Pokretanje postupka:	Po službenoj dužnosti
Vrsta službene kontrole:	Inspekcija
Grupa inspekcije:	Bezbednost hrane
Vrsta objekta:	Proizvodnja
Tip objekta:	Klanica
Datum kontrole/aktivnosti:	22.12.2017 2016
Kratak sadržaj predmeta: <small>Aktivnosti u toku postupka - npr.naziv kontrolisanog subjekta, razlog za pokretanje postupka; broj zaklanih životinja; broj uzetih uzoraka i slično</small>	Sle kontrole HACCP-a su ocen Listom rečena za točnu 2 specifikacije radnih celjara za 2017 god
Evidencija službene kontrole:	Zapisnik
Serijski (ili interni) broj:	
Prateća dokumentacija:	Ostalo (navesti u napomenama)
Utvrđene neusaglašenosti:	maje
Upravna mera:	usmeno rešenje
Datum donošenja:	22.12.2017. 2016
Represivna mera:	
Datum donošenja:	
Napomena: <small>Navesti sve bitne elemente postupka koji nisu gore opisani, npr. rezultat uzorkovanja, količinu uništenog proizvoda, izveštavanje podnosioca prijave i slično</small>	dato na uvod; Rešenje minist., sertifik za HACCP i ISO 9001,
Datum arhiviranja:	22.12.2017 2016