

10. u neposrednoj blizini objekta između prvostupnja za priljeft
konfiguracijski (SDP/P) u mešinske kockice i članice
im. šteta metalnog obolova, limo, pl.

11. u brzoj kod omamljivanja sviga nema zvucno i svetlosno
signalizacije, nepostoji fiksator za fiksiranje glava brzoj
približno omamljivanja, nije istanovljen plan omamljivanja
životina

12. Im šteta odnositelj klanaca, koja odgovaraju direktori za točno
Svrhu od u većini slučajeva odnositelj a dade ih, nede
šteta

13. Na nede postoje nepostojanje sifona ima odnositelj

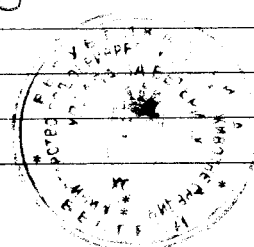
14. Postupak obelodavanja i obelodavanja (LOT, SERIJA) nede
postoji, sledljivost se vodi po datumu vrtanja životinja a
samim tim i uslovljena nede, po pravilu srazmerna sledstima i sledima

Od strane subjekta u proizvodnji hrane nije prilozen
sistem sledljivosti, nije formirana lista mogućih opasnosti
(fizicke, biološke i hemijske), u prilozu dat plan samo-
kontrole za 2015. godinu, za inspektora nejasen i neprofil-
tiran. Subjekt je formirao Akcioni plan
oklanjanja pretecih - tehnickih nedostataka u
2015/2016. godini, za vedru pod br. 1632 ool
12. 11. 2015. godine.

Uoceni nedostaci su nastali u manjoj meri
usled nedovoljnog investicionog odrizavanja a u
većoj meri usled višedecenijske eksploatacije
odnosno starosti objekta.

Kontrola objekta je započeta 17. 11. 2015 i trajala
je više dana, točnije do 24. 11. 2015 u prekide
zbog nezastavnih obaveza odgovornog lica iz
vlasti. Sastavni deo ovog zapisnika je
i velika cek lista - Podaci o opštim i posebnim
uslovima u objektu za proizvodnju u promet
hrane životinjskog porekla (mесо i proizvodi
od mesa).

✓ [Handwritten signature]



Sanja Trizgobit

Blank lined area for text entry.

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

УСМЕРИО РЕШЕЊЕ

Stod...

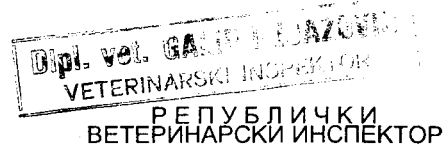
Blank lined area for text entry.

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

Blank lined area for text entry.

Записник је сачињен у просторији *стаја* у *11:00* часова, у три примерка од којих је један уручен присутном.

Одговорно - Присутно лице



[Signature]



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

IV верзија

Датум : 26.08.2013.год.

275 Број : 323-07-21409/15-05
(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	17.11.2015 - 24.11.2015
ЗЕМЉА	R. Srbija
ОКРУГ	Beograd
ПРЕДМЕТ ИНСПЕКЦИЈСКОГ ПРЕГЛЕДА	*Иницијална, *Службена контрола, *Комисија, Остало

НАЗИВ ОБЈЕКТА

ВЕТЕРИНАРСКИ КОНТРОЛНИ БРОЈ	99
АДРЕСА И БРОЈ ТЕЛЕФОНА	
ИМЕ ОДГОВОРНОГ ЛИЦА У ОБЈЕКТУ	
Име надлежног вет. инспектора задуженог за инспекцију и узорковање у објекту	gaur Ijazovic, Anorkija Pantid

ГОДИНА ИЗГРАДЊЕ ОБЈЕКТА	1964
ГОДИНА ПОСЛЕДЊЕ РЕКОНСТРУКЦИЈЕ ОБЈЕКТА	2003-2013
Поновно одобрење након измене- реконструкције објекта	<input checked="" type="radio"/> Да <input type="radio"/> Не
Активности исте фирме на другој локацији	<input checked="" type="radio"/> Да <input type="radio"/> 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 I смена	8 II смена	8 III смена
БРОЈ ПРИСУТНИХ ВЕТ. ИНСПЕКТОРА			
① ПУНО РАДНО ВРЕМЕ ② ДЕО РАДНОГ ВРЕМЕНА			
БРОЈ РАДНИКА ПО ПРОИЗВОДНИМ ОДЕЉЕЊИМА ИЛИ ПРОСТОРИЈАМА	stovni depo	105	17
Други коментар	2		

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 жига („Сл. Гласник бр.44/07“), Правилник о утврђивању програма системском праћењу резидуа... („Сл. Гласник бр.91/05“).

АНЕКС ЗА ОБЈЕТЕ ЗА КЛАЊЕ, ПРОИЗВОДЊУ И ПРОМЕТ МЕСА

PDF Eraser Free

	СПИСАК ДОБАВЉАЧА СА ДОМАЋЕГ ТРЖИШТА	КОЛИЧИНА У ТОНАМА/година		
СВЕЖЕ МЕСО	1. Vickenović			
	2. Perutina PBJ			
	3. Appetit			
	4. Perpetel			
	5. Tomex			
ОСТАЛО				

	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)	2	
3. димљени производи од меса (2)	3	5
4. барене ковасице (2)		
5. куване ковасице (2)		
6. јела од меса (2)		
7. конзерве од меса (2)	2	2
8. сланина (1) (2)	2	3
9. топљена маст и чварци(2)	1	1-1,5
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. <i>производи од меса</i>			<i>БИД</i>
2. <i>месо</i>			<i>КИМ</i>
3.			
4.			
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			
	4	Спољашњи део зграде се одржава у добром стању				<i>спољашња фасада одржена по свом објекту</i>	
УНУТРАШЊОСТ ОБЈЕКТА – ИНФРАСТРУКТУРА							
Чл.14	5	Производне просторије су чисте и одржаване у добром стању и такве су да :		X		<i>има доста корозије, оштећени плочица, конденза</i>	
	6	Омогућавају одговарајуће одржавање, чишћење и/или дезинфекцију		X			
	7	Спречавају или своде на минимум контаминацију		X			
	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		<i>има конденза и појаве ти мурисности стварања плесни</i>	
	10	Омогућавају добру хигијенску праксу при руковању храном, укључујући и заштиту од нечистоће и сузбијање штеточина		X			
	11	Просторије за складиштење је у условима контролисане температуре, такав да омогућава одржавање производа на задатој температури, која може да се прати и бележи				<i>нема термометра, температура се одтавају на дис, лежи а кучно се пише</i>	
	12	Отвори на зидовима, плафонима, подовима, прозорима, изведени су тако да спречавају контаминацију (штеточине)		X			
	СИСТЕМИ СЛИВНИКА						
	Чл.15	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 непропуштају непријатне мирисе из канализације		X		<i>редовна провера, исправан противповратних сифона</i>
		14а	Постоји систем за пречишћавање отпадних вода				
ПОДОВИ (просторије где се храна припрема, прерађује, обрађује и складишти)							
Чл.16 тач.1	15	Површине подова су неоштећене, лако се чисте, перу и дезинфикују	X		X	<i>има доста оштећених подних плочица и подних површина</i>	
	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		<i>на појединим местима нема довољно нагиба са отицањем</i>	
	18	Подови се одржавају у чистом стању		X		<i>и подови се не могу одржавати довољно у чистом стању</i>	

ОДРЕДБЕ	Бр.	ОПШТИ ХИГИЈЕНСКИ ЗАХТЕВИ	П	УП	НП	КОМЕНТАРИ	
Чл.16.тач.2.	ЗИДОВИ (просторије где се храна припрема, прерађује, обрађује и складишти)						nedostojni zidne ploče
	19	Површине зидова су неоштећене, лако се чисте и по потреби дезинфикују			X	ima ostetovana na mjestu zidnim površinama	
	20	Површине зидова су обложене атестираним, водоотпорним материјалом			X		
	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			X	neadekvatna (nedovoljna) ventilacija - ne sprema se kondenzat na plafonskim površinama ima pruge plekni (kosta plekni)	
	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	Зштитна мрежа је таква да се лако уклања ради замене и чишћења		X		ima mrežica koje su teško pristupačne i nemogu se održavati	
	29	Ако је потребно због контаминације, прозори су затворени за време производње	X				
	30	Прозори и отвори одржавају се у чистом стању су:					
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		na pojedina vrata ima meka - macka ostetovane, ne diktujz gme	
	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		4 vrata diktujz vrata loze diktujz	
Чл.15.тач.4	ОСВЕТЉЕЊЕ (просторије где се храна припрема, прерађује, обрађује и складишти)						
	34	Просторије имају природно или вештачко осветљење	X			postoje prirodno i vештачко осветljenje	
	35	Светлосни извори су заштићени на прихватљив начин		X			
	36	Светлосни извори се одржавају у чистом стању		X			
Чл.15.тач.3.	ВЕНТИЛАЦИЈА (просторије где се храна припрема, прерађује, обрађује и складишти)						
	37	Обезбеђена природна или вештачка вентилација		X		nedovoljna ventilacija i zato se najavljuje prerađivanje	
	38	Избегнута контаминација прашином,ширење непријатних мириса из нечистог простора и сл.				zabranjeno je pločnim površinama	
	39	Филтери се лако чисте и мењају		X		Filteri na pojedinim mestima teško dostupni	
	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		nedostojni dozatori, neki su neispravni, nema dršca za чбввв и нема	
	43	Опрема се одржава у чистом стању		X		чбввв	

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 Рубочна која се за трепер. микр. отк. без Лодне
	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, пукотине, отворене спојеве, неравне ивице или било каква оштећења		X		има удубљења, пукотина на Рубоч. која се
	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 и често оштећују и квари
	49	Обезбеђен посебан простор за прање и санитацију радног прибора и опреме и држање прибора и средства за санитацију		X		недовољан простор
		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 већини металних површина 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		
	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		X		Sve kadle nemaju repulisan odvod do servisa, kolon meji i odlozenu na polovinsku posudu
	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 престава ризик за здравље људи				?
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		ne postoji odvojen prostor za skladištenje ambalaze
	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			termički zapis se na monitoru displeju piše u kojim evidencije (temperatureni zapis)
	66	Поступак производње не омогућава контаминацију у току термичке обраде	X			
	67	Вода која се користи за хлађење 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 (терморективна хартија, терморективна боја, термометар, термограф и електронско читавање)				elektronско očitavanje
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	X			
	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				нема цистерни
	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, бучна вода да
	82	Она циркулише у одвојеном и јасно означеном систему ценовода	X			
	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 престава извор контаминације, мора да одговара нормама воде за пиће	X			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, складиптен 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 (кулатила и тоалета) изграђених и опремљених на прописан начин (текућа вода)	X			
	89	Тоалети (на ножни погон, у мушким тоалетима до једне трећине писоари) и лавабои, повезани су безбедним одводним системом		X		не постоји ножни погон за активирање водоотлика
	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 квалитета на водоотлици и ве сеље
	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 инфицираним озледама, које могу да проузрокују директну или индиректну контаминацију као и особе са диарејом, кожним инфекцијама не рукују храном и не налазе се у простору где се рукује храном	X			Радници клицоноше се, обављају и одржавају из производње са издвојеном.
	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

ПОСРЕДНА 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 чистије производе на дораду, а самим објекту се чисти комплетна 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 срадњем реду ветеринарски контролни број објекта, односно извозни контролни број објекта	X			<i>RS-99, 688</i>
	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 | да | не |
| • План контроле снабдевености водом | да | не |
| • План контроле штеточина | да | не |
| • План обуке запослених-одржавање хигијене и радних процеса | <input checked="" type="radio"/> да | не |
| • Писана процедура следљивости и повраћаја-опозив производа са тржишта | да | не |
| • План узорковања хране и воде | <input checked="" type="radio"/> да | не |
| • Писану процедуру контроле температуре | <input checked="" type="radio"/> да | не |
| • План контроле сировине -списак добављача | <input checked="" type="radio"/> да | не |
| • План одржавања-акциони план | <input checked="" type="radio"/> да | не |
| • Писану процедуру поступања са споредним производима | <input checked="" type="radio"/> да | не |

Постоји процедура трајног спровођења НАССР принципа
Ако је ДА:

ДА НЕ

- | | | |
|---|-------------------------------------|----|
| • Постоји дијаграм тока процеса производње | <input checked="" type="radio"/> да | не |
| • Утврђена је идентификација опасности | да | не |
| • Утврђене су критичне контролне тачке | <input checked="" type="radio"/> 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 |

ПРИМЕНА НА ЧЕЛА 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				<i>postoji ali za inspektora mejlom nije navedena</i>
	2	У плану самоконтроле наведена је одговорна особа за његово спровођење				<i>nije navedena</i>
	3	Постоји организациона шема и подела одговорности(вођа ХАЦЦП тима)				<i>nije dostavljena organizaciona shema na uvid</i>
	4	Просторије и опрема су наведени у складу 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 HACCP-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				<i>manje, čistenje i sanitacija se radi podle svakog mašinskog procesa</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 субјекта</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				<i>корективне мере се спроводе по времену</i>
	18	Документација (сви записи и документа) ажурно се води и попуњава				<i>документа се не води и не попуњава</i>

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 способно за ту врсту делатности са назначеним датумом контроле	X			
	21 Контролу штеточина спроводи акредитована организација и постоји писани уговор				stevena Pluša ovlastena za DDD - iz PKB-a
	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 HACCP 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				ne postoji sistem sledljivosti
	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 Објекат шаље узорке на анализу у екстерну и/или овлашћену лабораторију				EKO-LAB CIN i int. za higij. i kontrolu. u mesu - Beograd
	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, фармаколошких, 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			Vodice knjiga termofotom Zapisa, dostupna je za kontrolu
41	Записи о контроли потписани од стране одговорног лица и надлежног органа, оверено печатом				temp. zapisi ne overavaju od strane nadležnog lica
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				ne postoji svetlosna i zvucna signalizacija kod omaljivanja
56	План и шематски приказ објекта				ne postoji fajl za zbirnu karte omaljivanja, nije zapisan plan omaljivanja i izvoza

*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/	X			
	4	Дијаграм тока производних процеса за сваки производ ,који је доступан	X			
	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 и хемијске)</i>
	6	Утврђене критичне контролне тачке (ССР)	X			
	7	Утврђене критичне границе-лимити на критичним контролним тачкама	X			
	8	Утврђени поступци праћења критичних контролних тачака – ССР	X			
	9	Утврђена учесалост проверавања ССР			X	
	10	Утврђене су корективне мере у случају када провера покаже да критичне контролне тачке нису под контролом				<i>нима дата на увид, одсутн</i>
	11	Утврђени поступци верификације мера на критичним контролном тачкама				<i>нима дата на увид</i>
	12	Начин чувања записа и докумената о праћењу и спровођењу корективних мера				
	13	Поступци обележавања и план праћења (ЛОТ/СЕРИЈА)				<i>не постоји лот, одсутност се види по датуму клања и робује</i>
	14	Начин чувања записа и докумената, који се спроводи према плану и време чувања ко је дефинисано	X			<i>по пропису писовима, атеста и р</i>

ПРОЦЕНА

Назив објекта: Клиника РИВ „Имеј“ д.о.о - Радлинска Дрела - Београд
Индустријско месоје б.б.

II - Прихватљиво

UII - Условно прихватљиво са роком отклањања недостатака

III - Неприхватљиво - Забрана рада због неиспуњености услова по Закону о ветеринарству

ОДРЕДБЕ	БР.	КРАТАК КОМЕНТАР
		<p><u>Уочени недостаци:</u> местимична оштећења подних и зидних плочица, професне површине су оштећенима, појава конденза, буџи на металним површинама - носачима, подестима, код испаривача појава корозије на поједина врата постоје оштећења, гуме не дејтују исте су оштећене, месоловна вентилација а због тога и појава конденза на професним површинама и појаву буџи и плесни, филтери на вентилационим системима тешко доступни, немогу се од одређивања, санитарни њивови доста зупљани, има неисправних не соља и водокотлица, не постоји довољан број стеризатора на линијама класија за стерилизацију меса и меса, не постоје ти су неисправне мераци температуре (термометри). Не постоји одвојени адекватни простор за складиштење амбалаже. Опрема - метална колица су скоро сва су оштећенима на ретковима, колица за тежак метат доста ложи оштећене, нема звуке и светлосне сигнализације код омативања свиња, нема филтер за гласу код омативања говеда, не постоји и није истакнут писани план омативања свиња, медресу ватом простор за складиштење адитива, не постоји лот складљивост се воли по обичају класија и вивотиња, по пореклу свиња, цреста исл. Не постоји (није дат на увид) систем следљивости, није формирана листа могућих опасности (физичке, биолошке и хемијске), дат план самоконтроле за 2015, за инспектора</p>

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

ПОТПИС ОДГОВОРНОГ ЛИЦА У ОБЈЕКТУ



ПОТПИС ВЕТЕРИНАРСКОГ ИНСПЕКТОРА
Uroš Jovanović

ДАТУМ 24.11.2015

На увид нису дате: корективне мере тј. утврђене корективне мере и следећа када провера покаже да сеп нису под контролом, на увид није дата учесталост проверавања ССР-а, (посту HACCP-тима ослута).

- Доста дозотора за тежи сарпик оштећена, доста и неадекватна,
- Рап Лавабое на линијама класија неисправна и јако зупљана,
- Поједини канализациони одводници нису функцији, има неухватна на подовима и задржавање воде.
- Спљаснута фасада на целом објекту оштећена, у лошем стању
- Кенг дојента: има доста металног отпада, неухватен.
- Од стране субјекта израђен је аверов план



Република Србија
МИНИСТАРСТВО ПОЉОПРИВРЕДЕ,
И ЗАШТИТЕ ЖИВОТНЕ СРЕИНЕ

-Управа за ветерину-
Ветеринарска инспекција
број: 323-07-9244/2015-05
дана: 27.10.2015. године

З А П И С Н И К

О службеној контроли промета хране животињског порекла, која је извршена дана 27.10.2015. године од 11,00 часова.

Субјекат у пословању храном:

Кланица са прерадом меса :ИНДУСТРИЈА МЕСА ПКБ ИМЕС АД
са седиштем на адреси ПАДИНСКА СКЕЛА, ИНДУСТРИЈСКО НАСЕЉЕ ББ општина ПАЛИЛУЛА,
БЕОГРАД

Предмет службене контроле:

Ванредна службена контрола општих и посебних услова објекта за клање и прерду меса папкра и контрола ветеринарско-санитарних услова хигијене хране животињског порекла у напред наведеном објекту ИНДУСТРИЈА МЕСА ПКБ ИМЕС АД

Одговорно лице:

_____, запослен у ИНДУСТРИЈА МЕСА ПКБ ИМЕС АД, на радном месту
директор кланице.

Приликом службене контроле је утврђено следеће:

Објекат поседу решење МПШВ број: 323-07-01272/2009-05 од дана 01.02.2010. године, за прераду меса папкара и живине, сакупљање и производњу масти 2000кг, лоја и производа од масти, препакивање хране животињског порекла и нарезивање производа од меса 3000кг.

Предметно контролисани објекат је у моменту службене контроле је био у функцији, а у објекту су се одвијали редовне активности везане за клање говеда и свиња, производњу производа од масти, препакивање хране животињског порекла и нарезивање производа од меса.

Капацитет за делатност клања на дневном нивоу 40 говеда и 750 свиња, као и за извоз у земље ван ЕУ и САД број 323-07-840/2009-05 од дана 12.02.2010. године.

Наведена решења МПЗЖС –Управе за ветерину нису усклађена са важећом законском регулативом.

Објекат поседује и важеће уговоре са :

- ЈКП „БЕОГРАД“
- упис у регистар правних субјеката
- „ПРОТЕИНКОМ“ Сомбор
- Заводом за јавно здравље

PDF Eraser Free

Објекат изграђен 1964. године, а последња већа реконструкција 2015. године и исти је у лошем стању у погледу очуваности зидова подова и дела опреме која је техничко- технолошком смислу у функцији, али се због напред наведеног тешко чисти па у том смислу је било највећих замерки.

Контролом рада објекта уочене су следеће неправилности:

-депо кланице је са оштећеним подовима, заштитном оградом и није у складу са законом о Добробит животиња

-не постоје заштитне мрежице на свим отворима

-врата на утоварним рампама за свеже месо су оштећена и не спречавају улаз глодарима

-у решењу нису уписане све активности којима се субјекат у пословању бави производњом МСМ а

-на местима за хигијену руку не постоји процедура прања руку, течни детерџент и папирнати убрис

-нису обележени сви гардеробери

-таолети које користе радници на линији клања су прљави и дотрајали

-преглед свињског меса на Трихинелу Спиралис се врши методом дигестије али не постоји контролни узорак

-не постоје мерачи температуре на свим стерилизаторима на линији клања

-не постоји стерилизатор за тестеру у просторији за расецање меса

-точећа места нису обележена

-машина за оштрење алата се налази непосредно у пангерају непосредно уз саму линију за расецање меса

-нису сви канализациони отвори у функцији

-у дубинској комори се не врши обележавање замрзнуте хране у свим ПВЦ врећама

-присутан су оштећења подних и зидних плочица у целом погону

-конденз и корозија на појединим деловима глајза и коморама за месо

-издавање декларација без евиденције

-не постоји написани план самоконтроле за 2015. годину

-произвођачке спецификације и декларације нису усклађене по важећим правилницима

Контрола је прекинута у 17 часова, а усмено је наложено надлежном РВИ Илијазовић Галипу:

- да изврши детаљну контролу објекта са великом чек листом, и да уз записнички опис недостатака донесе решење са корективним мерама и роковима за отклањање истих.

Истовремен субјекту у пословању храном је наложено да у року ОДМАХ - направи писани план самоконтроле и о томе писано известе надлежног РВИ и Управу за ветерину.

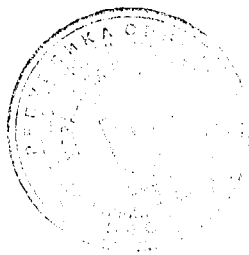
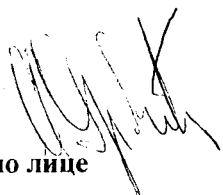
Упознат са налазима службене контроле, одговорно лице у објекту изјављује:

Немам примедби на ток службене контроле и наводе из записника

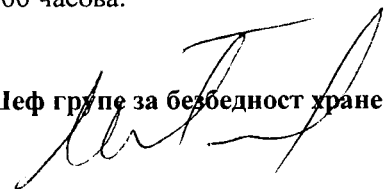
Службену контролу извршили шеф групе за безбедност хране и споредних производа животињског порекла Миодраг Петровић, републички ветеринарски инспектор Драган Мацић и републички ветеринарски инспектор Галип Илијазовић.

Записник је сачињен у ТРИ примерка од којих је један уручен контролисаним лицу а други месно надлежном инспектору. Записник је закључен 29.10.201. године у 12.00 часова.

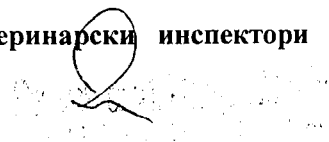
Контролисано лице



Шеф групе за безбедност хране



Ветеринарски инспектори



Akcioni plan otklanjanja građevinsko tehničkih nedostataka u 2015. / 16. godini u industriji mesa PKB "Imes" d.o.o. iz Padinske Skele

INDUSTRIJA MESA
PKB "IMES" d.o.o.

Br. 1632
13. 11. 20 15 god
BEOGRAD-P. SKELA

1. Garderoba – muška i ženska

- Zamena postojećih lampi sa žičanom zaštitom i postavljanje lampi sa protektorima →
- Ljuštenje, gletovanje i krečenje platonskih površina +, -
- Sređivanje lavaboa – opravka ?
- Opravka tuševa u tuš kabinama – vraćanje u funkciju neispravnih ?
- Sanacija pločica (zamena ispucalih i postavljanje novih na mestima gde nedostaju) +, -
- Čišćenje i antikorozivna zaštita svih metalnih površina +
- Zamena oštećenih mrežica na prozorima gde su oštećene ?
- Dovodenje u funkciju svih WC kabina ?

2. Podstanica za grejanje i pripremu tople vode za kuhinju

- Čišćenje i izbacivanje svih nepotrebnih stvari iz odelenja +, -
- Sređivanje zidnih i plafonskih površina (ljuštenje, gletovanje i krečenje) -
- Sređivanje i antikorozivna zaštita svih metalnih površina +, -

3. Hodnik

- Sanacija oštećenih keramičkih pločica (iznad vrata) +, -
- Čišćenje i antikorozivna zaštita svih metalnih površina + ?
- Krečenje plafonskih površina -

4. WC ekspedicija svežeg mesa

- Ljuštenje, gletovanje i krečenje zidnih i plafonskih površina + ?
- Zamena oštećenih zidnih pločica +, -
- Sređivanje svih WC kabina ?

5. Odelenje pranja štapova

- Čišćenje i antikorozivna zaštita svih metalnih površina —
- Zamena oštećenih pločica —
- Sređivanje zidnih i plafonskih površina (krečenje) —

6. Odelenje pranja lodni

- Detaljno pranje i sređivanje mašine za pranje lodni i kolica +
- Krečenje —
- Čišćenje i antikorozivna zaštita svih metalnih površina —
- Sređivanje spoljnih prozora – čišćenje i farbanje —
- Čišćenje mrežice na ventilatoru +

7. Ekspedicija svežeg mesa i hodnik prema ekspediciji prerade

- Opšivanje panela + ?
- Čišćenje, pranje i dezinfekcija lamperije na plafonu +
- Farbanje vrata —
- Farbanje parapeta epoksidnim bojama +
- Čišćenje i antikorozivna zaštita svih metalnih površina + ?
- Dovodjenje u funkciju satelita sistema za centralno pranje objekata i opreme —

8. Ekspedicione komore

Komora br. 5, br. 6, velika komora, spuštalica

- Uklanjanje podubljenih pločica na ulasku u komoru br. 5 + , —
- Postavljanje novih pločica - *delimično*
- Zaštita revizionog otvora od kanalizacije + ?
- Opšivanje svih ugaonih površina ugaonim prohromskim lajsnama + - ?
- Čišćenje i antikorozivna zaštita svih metalnih površina + ?
- Čišćenje, pranje i dezinfekcija zidnih keramičkih pločica ?

- Sređivanje zidnih površina (ljuštenje, gletovanje, krečenje) korišćenjem voodootpornih i vodoperivih boja otpornih na negativan uticaj vlage +, - ? *provera*
- Pranje, čišćenje i dezinfekcija lamperije na plafonskim površinama ?
- Ugradnja prohromskih rukofvata na vrata između komora i spuštalice i komora —
- Delimična zamena podnih keramičkih pločica —
- Zamena prozora kod spuštalice —

9. Komora br. 16

- Čišćenje i antikorozivna zaštita svih metalnih površina (removi, odbojnici) + ?
- Krečenje +
- Čišćenje lamperije +

10. Vakum odeljenje i prostorija za pripremu komprimiranog vazduha

- Čišćenje i antikorozivna zaštita korodiranih metalnih površina (radni stolovi) +
- Sanacija oštećenja podnih površina epoksidnog poda +, —

11. Odeljenje separacije kostiju

- Čišćenje, pranje i dezinfekcija plafonske lamperije +, — *metalna površina*
- Čišćenje i antikorozivna zaštita svih metalnih površina —
- Sređivanje dela zidnih površina (ljuštenje, gletovanje i krečenje) ?

12. Ekspedicija preradevina od mesa

- Čišćenje i antikorozivna zaštita svih metalnih površina +
- Čišćenje i farbanje panela ?
- Sređivanje zidnih i plafonskih površina – ljuštenje, gletovanje i krečenje ?

13. Magacin prerade (suhomesnati magacin)

- Čišćenje i sređivanje svih metalnih površina (cevovodi, removi za kačenje štapova) +

- Sređivanje plafonskih površina (ljuštenje, gletovanje i krečenje) +
- Sređivanje parapeta (farbanje epoksidnim premazom) +

14. Odelenje magacina začina

- Čišćenje i antikorozivna zaštita svih metalnih površina (vrata i polica) -?

15. Termička obrada proizvoda

- Čišćenje i antikorozivna zaštita svih metalnih površina (cevovoda, vrata) +, -
- Čišćenje keramičkih pločica +, - ?
- Čišćenje mrežica izduvničkih ventilatora ?
- Sređivanje plafonskih i zidnih površina (ljuštenje, krečenje, gletovanje) + ?

16. Termička obrada konzerve – sterilizacija

- Zamena svih oštećenih zidnih i podnih keramičnih pločica —
- Sređivanje plafonskih površina (ljuštenje, krečenje, gletovanje) + ?
- Čišćenje i antikorozivna zaštita svih metalnih površina (vrata, odbojnici, cevovodi, autoklavi) -?
- Prebrusiti teraco pod +

17. Prerada, mašinska obrada mesa i komora za prijem i pripremu sirovine i priručni magacin začina

- Zamena oštećenih podnih i zidnih pločica + - ? delaminacija
- Čišćenje, pranje i dezinfekcija plafonske lamperije +
- Čišćenje i antikorozivna zaštita svih metalnih površina (odbojnici, cevovodi, tacne, el. ormari) +, ?
- Sređivanje plafonskih površina (ljuštenje, gletovanje, krečenje) + ?
- Čišćenje i pranje zidnih pločica +
- Demontaža isparivača i dela cevovoda kod priručnog odeljenja začina +
- Dovodjenje u funkciju satelita sistema za centralno pranje opreme i objekata —
- Opčivanje uglova ugaonim lajsnama od nerđajućeg materijala +, —

- Opšivanje spoljašnjeg tehnološkog otvora za ubacivanje opreme sa gumenim trakama kao zaštita od ulaska insekata u pogon +

18. Trajna roba

- Delimična zamena oštećenih keramičkih pločica +
- Sređivanje plafonskih površina (ljuštenje, gletovanje i krečenje) +
- Sređivanje odvoda u hodnicima iza komora za hladno dimljenje i zrenje proizvoda +,
- Čišćenje i antikorozivna zaštita svih metalnih površina —
- HDZ sređivanje dimovodne cevi za evakuaciju dima u komoru — izvišnac zampac

19. Linija klanja

- Čišćenje i antikorozivna zaštita svih oštećenih korodiranih metalnih površina +
- Ljuštenje, gletovanje i krečenje zidnih i plafonskih površina +
- Zamena zaštitnih mrežica na otvorima prirodne i prinudne ventilacije +
- Nabavka 2 nova sterilizatora za testere —
- Opravka i sređivanje satelita za centralno pranje objekata i opreme —
- Zamena platformi zbog oštećenih stajnih površina + je u radu
- Delimična zamena podnih i zidnih keramičkih pločica ?
- Ugradnja ugaonika na ugaone površine od nerđajućeg materijala +,
- Sređivanje iskliznica opravka kladni +
- Sređivanje sanitarnog čvora (—) ?

20. Komore br. 23, 24, 26, 29, 3, tunel br. 2 i 27, komore br. 18a, 18b i 18c, prostor za četvrtanje goveda i komore za zadržano meso, hidracija i manipulativni hodnik, magacin zacina priručni

- Čišćenje i antikorozivna zaštita svih korodiranih metalnih delova i površina +
- Delimična zamena podnih i zidnih keramičkih pločica +
- Sređivanje (ljuštenje, gletovanje i krečenje) svih oštećenih površina plafona sa voodopornim i vodoperivim bojama +,
- Zamena oštećenih i pranje zapuštenih zaštitnih i mrežica na ventilacionim otvorima +

- Sređivanje svih vrata na komorama (zamena oštećenih guma, sređivanje vodica, rukohvata, zatvaranje vrata i eliminisanje zazora između štoka i vrata) (-) ?

21. Odelenje rasecanja i konfekcionara – pandleraj

- Čišćenje i antikorozivna zaštita svih metalnih površina —
- Osposobljavanje satelita sistema za centralno pranje objekata i opreme —
- Sređivanje plafonskih površina (ljuštenje, gletovanje i krečenje) +, —
- Zamena dela regala za polaganje elektroinstalacija + ?
- Uklanjanje el. tocila za oštrenje noževa +
- Sređivanje vrata (zamena guma, farbanje vrata do hidracije) —
- Delimična zamena podnih i zidnih keramičkih pločica +, — ?
- Ugradnja ugaonika na ugaonim stubovima i oštrih ivica od nerđajućeg materijala +, —

22. Prostorija za pripremu komprimiranog vazduha za termičku obradu i manipulativni hodnik

- Čišćenje i antikorozivna zaštita svih metalnih korodiranih površina +
- Uklanjanje svih nepotrebnih plastičnih, metalnih, drvenih i ostalih predmeta iz prostorije kompresora ?
- Sređivanje plafonskih i zidnih površina (ljuštenje, gletovanje i krečenje) +
- Delimična zamena podnih i zidnih pločica +

23. Topionica i crevara

- Čišćenje i antikorozivna zaštita svih korodiranih metalnih površina *delimično*
- Čišćenje, pranje i detinfekcija lamerije ?
- Delimična zamena zidnih i podnih keramičkih pločica +
- Zamena i ugradnja zaštitnih mrežica na otvorima prirodne i prinudne ventilacije sa spoljne strane +
- Sređivanje zidnih i plafonskih površina —

24. Ekspediciona rampa topionice

- Demontaža mreže —
- Zatvaranje otvora panelima —

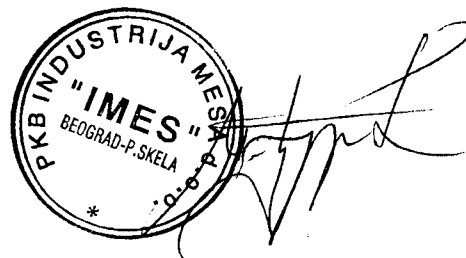
- Zamena hladioničkih vrata komore za mast —
- Sređivanje zidnih i plafonskih površina —

25. Stočni depo


- Sređivanje podnih površina betoniranjem —
- Sređivanje kanalizacije - 4 lokci
- Sređivanje štalskog prostora (slaganje i izbacivanje svih suvišnih i nepotrebnih materijala i delova) —

26. Omamljivanje stoke

- Sređivanje koridora – betoniranje oštećenih površina —
- Delimična zamena podnih i zidnih keramičkih pločica —
- Čišćenje i antikorozivna zaštita metalnih korodiranih delova i konstrukcija —
- Ugradnja zaštitnih mrežica na prozorima radi sprečavanja ulaska insekata —



<p>Proizvodnja i prerada mesa imes</p>	<p>PLAN SAMOKONTROLE ZA 2015.god.</p>	<p>Broj: HACCP 2015 Strana: 1 od 1</p>
<p>Prisutni na sastanku:</p>		
<p>Vođa HACCP tima-predstavnik rukovodstva član član član član</p>		
<p>U cilju uspešne provere projekta DPP I DHP , kao i HACCP sistema</p>		
<p>Programi DPP i DHP sastoje se od niza preporuka koje treba sprovesti u svim tačkama lanca hrane kako bi se sprečila njena kontaminacija biološkim, hemijskim ili fizičkim agensima. Oni daju smernice kako treba da budu organizovane i izgrađene prostorije u kojima se proizvodi/transportuje/rukuje hranom; od čega treba da bude napravljena oprema, kako da se održava i podešava (kalibracija); kako da se organizuje nabavka sirovina ambalaže i dodataka u proizvodnji; kako da se organizuje održavanje higijene; kako da se vrši obuka osoblja; obezbedi sledljivost proizvoda; obezbedi osnovna dokumentacija o proizvodima</p>		
<p>Održavanje higijene u proizvodnom pogonu , Zaštita od insekata, glodara i drugih životinja(Pasivna kontrola- održavanje okoline i prostora van fabrike, Aktivna kontrola – sprečavanje, detekcija i uništavanje štetočina), Upravljanje otpadom , Voda, led, para , Održavanje opreme i alata koji se koristi u procesu proizvodnje namirnica , Lična higijena , Povlačenje (opoziv) proizvoda , Obuka osoblja koje proizvodi hranu ili rukuje hranom , Nabavka sirovina i ingredijenata , Transport , Skladištenje gotovih proizvoda , Kontrola bezbednosti hrane – laboratorijska mikrobiološka i hemijska ispitivanj , Pakovanje i označavanje proizvoda , Evidencija , Kontrola temperature ,</p>		
<p>Na osnovu Zakon o bezbednosti hrane, Službeni glasnik RS 41/2009 , Pravilnik o uslovima higijene hrane, Službeni glasnik RS 73/2010 , Pravilnik o opštim i posebnim uslovima higijene hrane u bilo kojoj fazi proizvodnje, prerade i prometa, Službeni glasnik RS 72/2010.</p>		

Datum: 02.02.2015.god	Zapisnik izradio: Vođa HACCP tima	Zapisnik odobrio: RRJ Klanica
	ZAPISNIK sa sastanka HACCP tima	Broj: HACCP 2015 Strana: 2 od 2
Datum: 02.02.2015.god	Zapisnik izradio: Vođa HACCP tima <i>Aleksandra simeunović</i>	Zapisnik odobrio: RRJ Klanica <i>M.Grbic</i>

Република Србија
МИНИСТАРСТВО ПОЉОПРИВРЕДЕ
И ЗАШТИТЕ ЖИВОТНЕ СРЕДИНЕ
- УПРАВА ЗА ВЕТЕРИНУ -
Ветеринарска инспекција
Град Београд
Број:275- 323-07-21409 /2015-05
Датум:25.11.2015.год.
Б е о г р а д

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 79/05 и 101/07) и члана 192. Закона о општем управном поступку («Сл. лист СРЈ» , број 33/97), доноси

РЕШЕЊЕ

НАЛАЖЕ СЕ ИМ кланици ПКБ „ИМЕС“ доо да у објекту за клање папकारа,расецање меса папकारа и израду производа од меса папकारа и живине у ул. Индустијско насеље бр. Бб у Падинској Скелли изврши следеће:

1. Изврши поправку и замену дотрајалих и оштећених подних и зидних плочица;
2. генерално изврши поправку,фарбање,премазивање водоотпрним бојама свих плафонских и зидних површина где су уочена оштећењана глет маси,где је уочена буђ,плесниност и сл.
3. у целом објекту изврши чишћење и антикорозивну заштиту оштећених металних површина(металне конструкције,носачи,цеви,подесци и сл.);
4. изврши поправку оштећених колица за транспорт меса;
5. обезбеди довољан број стерилизатора на линијама кланја,предкомори за расецање говеђег меса,у одељењу за расецање меса,неисправне оспособи;
6. на сва врата на коморама постави гуму ради дихтовања,оштећена врата-поправи;
7. оспособи све санитарне чворове;
8. у сточном депоу изврши поправку оштеченог пода,изврши генерално прање,чишћење,дезинфекцију и кречење стаје за смештај животиња,у боксу код омамљивања свиња обезбедити звучну и светлосну сигнализацију,истакне писани план омамљивања животиња,обезбеди фиксатор за главу код бокса за омамљивање говеда;
9. оспособи ,поправи неисправне противповратне сифоне;
10. за месо и производе од меса обезбеди ознаку припадајућ есерије или ЛОГА;
11. уреди круг објекта,уклони непотребни материјал.

РОК за извршење мера:тачке 1,2,3 ,8 и 10 је 90 дана,тачке 4,6 и 7 је 30 дана,тачке 5 је 7 дана,тачка 11 је 30 дана.

Образложење

PDF Eraser Free

У поступку инспекцијског надзора републички ветеринарски инспектор је на основу прегледа извршеног дана 17.11.2015. године, у објекту назначеном у диспозитиву решења, утврдио следеће недостатке: у целом објекту присутна су оштећења на подним и зидним плочицама, због појаве конденза и лоше вентилације, има оштечења на зидовима који нису обложени плочицама, оштечења на плафонским површинама, појава буђи и плесни, корозије на металним површинама, недовољан број стерилизатора на линијама клања, у преткомори за расечање говеђег меса, у одељењу за расечање и пањдовање меса, неисправни мерачи температура-термометри, многа врата на коморама не дихтују, оштећења на њима, санитарни чворови у лошем стању, WC шоље и водокотлични неисправни, пар противповратних сифона неисправан, има доста неисправних лавабоа. У сточном депоу оштећени подови, нема звучне и светлосне сигнализације код омамљивања свиња, није истакнут писани план омамљивања животиња, није обезбеђен фиксатор за главу говеда код бокса за омамљивање истих, сточни депо за смештај животиња неуредан, за прљан, неокречен. У нечистом делу објекта између стеноа и машинске радионице има доста металног отпада, круг објекта неуредан. За месо и производе не постоји ознака припадајуће серије или лота, што је противно чл. 45. став 1. Закона о безбедности хране («Сл. гласник РС» , број 41/09), и у супротности са одредбама Правилника о условима хигијене хране («Сл. гласник РС» , број 73/10) и Правилника о ветеринарско-санитарним условима, односно општим и посебним условима за хигијену хране животињског порекла, као и о условима хигијене хране животињског порекла («Сл. гласник РС» , број 25/11),

О нађеном стању састављен је записник на који присутно одговорно лице у наведеном објекту НИЈЕ ставило примедбу.

На основу овако утврђеног чињеничног стања у складу са чланом 72. став 2. и чланом 146. став 1. тачка 11) Закона о ветеринарству («Сл. гласник РС» , број 91/05 , 30/10), решено је као у диспозитиву.

Писмено решење је донето на основу члана 204. ЗУП-а («Сл. лист СРЈ» , број 33/97).

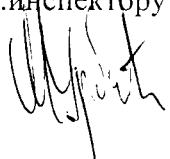
Одлука да жалба не одлаже извршење овог решења донета је на основу члана 153. став 2. Закона о ветеринарству («Сл. гласник РС», број 91/05 и 30/10).

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 430,00 динара републичке административне таксе предаје се преко Управе за ветерину Министарства пољопривреде и заштите животне средине РС.

Решење доставити:

1. кланици ИМЕС доо_
2. реп. ветер. инспектору
3. Архиви



26.11.2015.



РЕПУБЛИЧКИ
ВЕТЕРИНАРСКИ ИНСПЕКТОР

Ј. Илијазовић
реп. вет. инсп. Васић Илијазовић



Република Србија
МИНИСТАРСТВО ПОЉОПРИВРЕДЕ
И ЗАШТИТЕ ЖИВОТНЕ СРЕДИНЕ
УПРАВА ЗА ВЕТЕРИНУ
Број: 323-07-09820/2015-05
11.12.2015. године
Београд

*Примљено 18.12.2015
Београд*

ВЕТЕРИНАРСКА ИНСПЕКЦИЈА
Град Београд, Београд
н/р Галипу Илијазовићу, ветеринарском инспектору

1. Субјекат у пословању храном **INDUSTRIJA MESA IMES AD BEOGRAD-PADINSKA SKELA** поднео је захтев дана 12.11.2015. године овом Министарству, Управи за ветерину, за потврђивање испуњености ветеринарско-санитарних услова, односно општих и посебних услова за хигијену хране животињског порекла у објекту одобреном за делатност: клања животиња-папкара, расецање месапакара, прераду меса папкара и живине израду производа од меса папкара и живине, сакупљање, производњу масти, лоја и производа од масти, препакивање хране животињског порекла-нарезивање производа од меса, на адреси Београд, Падинска Скела, Индустијско насеље бб.

2. Увидом у службену документацију овог Министарства утврђено је да субјекат у пословању храном из тачке 1. овог налога, поседује решење овог Министарства, број: 1) 323-07-03010/2010-05, од дана 04.05.2010. године, којим је утврђена испуњеност ветеринарско-санитарних услова у индустријском објекту за обављање делатности: клања животиња-папкара, расецање месапакара, прераду меса папкара и живине израду производа од меса папкара и живине, сакупљање, производњу масти, лоја и производа од масти, препакивање хране животињског порекла-нарезивање производа од меса, на адреси Београд, Падинска Скела, Индустијско насеље бб, којим је потврђен ветеринарски контролни број 99; 2) 323-03-05380/2010-05 од 12.07.2010. године којим је утврђена испуњеност ветеринарско-санитарних услова у индустријском објекту за извоз за свежег меса говеда исвиња (трупови, полутке и четврти) и производа од меса папкара и живине (уситњено месо, барене, куване и свеже кобасице, димљени производи, димљена сланина, конзерви од меса у омоту, ферментисане кбасице, сувомеснати производи и сува сланина, маст, лиј, и производи од масти, нарезани производи од меса) на тржиште земаља ван ЕУ и САД., на адреси Београд, Падинска Скела, Индустијско насеље бб, којим је додељен извозни контролни број 99.

3. Службеном контролом **потврдити** да ли су у наведеном објекту испуњени ветеринарско-санитарни услови, односно општи и посебни услови за хигијену хране животињског порекла за делатност клања животиња-папкара, расецање месапакара, прераду меса папкара и живине израду производа од меса папкара и живине, сакупљање, производњу масти, лоја и производа од масти, препакивање хране животињског порекла-нарезивање производа од меса, за тржиште Републике Србија, у складу са захтевима прописа Републике Србије, и то на основу:

- Правилника о условима хигијене хране ("Службени гласник РС", број 73/10); +
- Правилника о ветеринарско санитарним условима, односно општим и посебним условима за хигијену хране животињског порекла, као и условима хигијене хране животињског порекла ("Службени гласник РС", број 25/2011, 27/2014); +
- 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

PDF Eraser Free

без претходног омамљивања, као и програму обуке и добробит животиња током клања ("Службени гласник РС", број 14/2010); †

- Правилника о начину и поступку спровођења службене контроле хране животињског порекла и начину вршења службене контроле животиња пре и после њиховог клања ("Службени гласник РС", број 99/10);
- Правилника о општим и посебним условима хигијене хране у било којој фази производње, прераде и промета ("Службени гласник РС", број 72/10). †

4. У циљу ажурирања података о одобреним објектима неопходно је:

- о **тачној адреси** (место, улица и број објекта, катастарска парцела број и катастарска општина);
- потврдити да ли су у наведеном објекту испуњени ветеринарско-санитарни услови, односно општи и посебни услови за хигијену хране животињског порекла за хлађење и/или замрзавање и складиштење меса и производа од меса, у складу са одредбама наведеним у тачки 3.

5. У случају да се службеном контролом утврди да објекат не испуњава посебне услове, надлежни ветеринарски инспектор ће донети решење о отклањању недостатака са роковима.

Уколико је донето решење из тачке 5 подтачка 1. налаже се надлежном ветеринарском инспектору да објекат стави под појачани надзор у складу са важећим прописима.

У периоду појачаног надзора проверити испуњеност ветеринарско-санитарних услова, односно општих и посебних услова за хигијену хране животињског порекла и сходно налазу предузимати прописане мере.

6. Истовремено са издавањем решења из тачке 5, надлежни ветеринарски инспектор ће донети забрану извоза производа оних делатности које су предмет решења о отклањању недостатака.

7. По отклањању утврђених недостатака, надлежни ветеринарски инспектор доставља записник Управи за ветерину, Одељењу за ветеринарско јавно здравство, у коме се потврђује да објекат испуњава ветеринарско-санитарне услове, односно опште и посебне услова за хигијену хране животињског порекла, у складу са важећим прописима.

Записник мора да садржи тражене информације у вези тачака од 1. до 6.

8. На основу записника из тачке 7. Министарство доноси решење о испуњености ветеринарско-санитарних услова, односно општих и посебних услова за хигијену хране животињског порекла, односно одобравању обављања делатности у унутрашњем промету, на пословно име субјекта у пословању храном.

Молимо за хитно поступање.

ДОСТАВИТИ:

1. IM PKB IMES DOO BEOGRAD-PADINSKA SKELA, Београд-Падинска Скела, ул. Индустрijско насеље бб.
② Ветеринарска инспекција,
Град Београд, Београд, ул. Велисава Вуловића 1а.
н/р Галипу Илијазовићу, ветеринарском инспектору.
3. Архива.
4. Евиденција.





Република Србија
МИНИСТАРСТВО ПОЉОПРИВРЕДЕ
И ЗАШТИТЕ ЖИВОТНЕ СРЕДИНЕ
- УПРАВА ЗА ВЕТЕРИНУ -
Ветеринарска инспекција
Град Београд
Број:275- 323-07-21409 /16-05
Датум: 03.03.2016.год.2016 год.
Београд

INDUSTRIJA MESA
PKB "IMES" d.o.o.
Br. 288
04-03-2016 год
BEOGRAD-P. SKELA

Републички ветеринарски инспектор на основу члана 147. став 1. тачка 5) и става 2. 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

I. ПРИВРЕМЕНО СЕ ЗАБРАЊУЈЕ кланица ПКБ“ИМЕС“ доо из Падинске Скеле, ул.Падинска Скела бб ИЗВОЗ меса и производа од меса у земље ван ЕУ,због не поступања по решењу републичког ветеринарског инспектора бр:275-323-07-21409/15-05 од 25.11.2015.године.односно док субјекат у производњи хране не тклони недостатке наведене у решењу.

II. НАЛАЖЕ СЕ субјекту да усклади своја решења регистрације објекта са важећим законском регулативом у Управи за ветерину Министарства пољопривреде и заштите животне средине Републике Србије.

Образложење

Службеном контролом извршења наложених мера из записника бр:275-323-07-21409/15-05 од 17.11.2015.гог. и Решења бр:275-323-07-21409/2015-05 од 25.11.2015.год.извршене 25.02.2016.године, утврђено је да субјекат у производњи хране кланица ПКБ“ИМЕС“ доо није поступио по решењу републичког ветеринарског инспектора, делимично је отклонио недостатке: делимично извршена поправка дотрајалих и оштећених подних и зидних плочица, делимично је извршена поправка, фарбање, премазивање водотпорним бојама плафонских и зидних површина, има појаве плесни и буђи, извршена је ангикорозивна заштита металних конструкција и површина али не у целом објекту, није извршена поправка оштећених колица за транспорт меса, ије обезбеђен довољан број стерилизатора на говеђој линији и у предкомори за расецање говеђег меса, врата на коморама лоше дихтују, санитарни чворови у лошем стању, има оштећених ВЦ шоља, водокопчића, у сточином депоу на више места оштећења на подној површини, штала за смештај животиња није окречена, у боксу код омамљивања свиња није обезбеђена звучна и светлосна сигнализација, није на видном месту истакнут план омамљивања свиња, није обезбеђен фиксатор за главу за омамљивање говеда, има још неисправних противповратних сифона, субјекат није успоставио ознаку о припадајућој серји или ЛОТА за месо и производе од меса, ЗБОГ ЛОШЕГ

ВЕНТИЛАЦИОНА СИСТЕМА У ОБЈЕКТУ ИМА КОНДЕНЗА у коморама,манипулативним ходницима у производним одељењима.У кругу објекта има доста старог гвожђа,разног отпада,инепотребног материјала.Све горе наведено је у супротности са Правилником о условима хигијене хране („Сл.гласник“,бр:73/10) чл..14.-17. истог. Исти недостаци су од битног утицаја за производњу безбедне хране за исхрану људи и што је противно чл.45. став 1. Закона о безбедности хране („Сл.гласник РС“бр:41/09).О нађеном стању састављен је записник на који одговорно лице није ставило примедбу,осим тога да је због ниске цене жм свиња угрожена ликвидност целокупне фирме. Наоснову овако утврђеног чињеничног стања у складу са чл.72. став 2 и чл.146. став 1.тачка 11.Закона о ветеринарству („СЛ.гласник РС“,бр.91/10 и 30/10) решено је као у диспозитиву.Писмено решење је донето на основу чл.204.ЗУП-а(„СЛ.листРС“,“бр:33/97).

Субјекат поседује решење МПШВ број:323-07-01272/2009-05 и исто није усклађено са важећом законском регулативом.

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

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

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

Решење доставити:

- 1.кланици ПКБ „ИМЕС“ доо
- 2.реп.вет.инспекцији
- 3.Архиви



РЕПУБЛИЧКИ
ВЕТЕРИНАРСКИ ИНСПЕКТОР

дипл.вет.Галип Илијазовић

Г. Илијазовић

МИНИСТАРСТВО ПОЉОПРИВРЕДЕ И ЗАШТИТЕ ЖИВОТНЕ СРЕДИНЕ
- УПРАВА ЗА ВЕТЕРИНУ -
Ветеринарска инспекција
Начелнику одељења ветеринарске инспекције, Зорану Ивановићу

Предмет: Захтев за продужење рока по Решењу бр. 275-323-07-21409/2015-05

Поштовани,

Дана 27.10.2015. године вршена је службена контрола општих и посебних услова објекта за клање и прераду меса папкара и контрола ветеринарско – санитарних услова хигијене хране животињског порекла од стране ветеринарске инспекције.

Записником број 323-07-9244/2015-05 од 27.10.2015. године Индустији меса ПКБ „Имес“ д.о.о. наложено је да одмах направи писани план самоконтроле, а надлежном РВИ наложена детаљна контрола објекта са великом чек листом.

По горе наведеном записнику поступили су и РВИ и Индустија меса.

Решењем број 275-323-07-21409/2015-05 од 25.11.2015. године наложено је кланици ПКБ „Имес“ д.о.о. да отклони недостатке из чек листе.

Како је објекат изграђен још 1964. године, откалањање недостатака по великој чек листи и акционом плану за 2015/2016 годину одвија се успорено. Обзиром на чињеницу да су недостаци отклоњени у великој мери, молимо Вас за **продужење рока од 10 радних дана** како бисмо до краја и у целости спровели мере по налогу ветеринарске инспекције као и нашег акционог плана за 2015/2016 годину.

У нади да ћете нашу молбу уважити, срдечно Вас поздрављамо.

У Београду, 02.03.2016. године

ПКБ „ИМЕС“ Д.О.О.

Александра Стајић

Александра Стајић, дипл.правник



Plan rada za odklanjanje nedostataka u fabrici PKB IMES d.o.o. Padinska Skela

- Garderoba i kupatila da se kompletiraju nedostaci –postaviti tus baterije i dozatore za dezinfekciju ruku,ocistiti metalne površine i zastita.
- Proator za pranje stapova i masine za pranje lodni, krecenje i zastita metalnih površina, zamena prozora.
- Plafon hodnika, magacin gotovih proizvoda, kao i magacin za pakovanje, ocistiti i okreciti, ocistiti metalne površine i ofarbati.
- Urediti i ofarbati plafone pandleraja, hidaracije, hodnika ispred komora, pregledati plafone u komorama za svinjsko meso, junece komore,plafona na termickoj obradi, plafon u klaniaci.
- Izvrsiti zamenu guma na vratima komora za dihtovanje i popravku kolica.
- Popravku –betoniranje staza na stocnom depou, kao i pranje i krecenje stale stocnog depoa.
- Nabavku dva sterilizatora za testeru u pandleraju za rasecanje svinja i za testeru za rasecanje junadi.
- Sagledati mogucnost ugradnje slivnika ispred ulaza u pandleraj gde se zadržava voda.
- Ugradnju jednog ventilatora na hodniku kod tunela 2 da bi se izbegla kondenzacija na plafonu hodnika.
- Zastita metalnih delova u fabrici gde je potreba za tim-junece komore i drugim mestima.

Rok za otklanjanje nedostataka je 10 radnih dana počev od 03.03.2016.

Datum 02.03.2016.

Padinska Skela



R.R.J. Klanica

Grbic Milosav

Handwritten signatures in black ink, appearing to be the names of the individuals mentioned in the text next to the stamp.



IZVEŠTAJ O SLUŽBENOJ KONTROLI VETERINARSKOG INSPEKTORA

Datum prijema:	17. novembar 2015
Broj predmeta:	275-323-21409/2015-05
Qkrug:	GradBeograd
Opština:	Palilula
Veterinarski inspektor:	Ilijazović Galip
Naziv stranke:	klanica PKB"IMES"doo-19
Pokretanje postupka:	Po_službenoj_dužnosti
Vrsta službene kontrole:	Inspekcija
Grupa inspekcije:	Bezbednost_hrane
Vrsta objekta:	Proizvodnja
Tip objekta:	Klanica
Datum kontrole/aktivnosti:	17. novembar 2015
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>	sl.kontr.po nalogu br:323-07-9244/15-05 od 27.10.2015.god.
Evidencija službene kontrole:	Zapisnik
Serijski (ili interni) broj:	
Prateća dokumentacija:	Ostalo (navesti u napomenama)
Utvrđene neusaglašenosti:	Veće_neusaglašenosti
Upravna mera:	Usmeno_rešenje - pismeno
Datum donošenja:	24. novembar 2015
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>	utvrđene veće neusaglašenosti,dat plan samokontrole i akcioni plan o otk.ned.za 2015/2016
Datum arhiviranja:	24. novembar 2015

Број: 275-323-07-21409/15-05-1Датум: 25.02.2016

ЗАПИСНИК

о инспекцијском прегледу обављеном дана 25.02. 2016 године
од 8³⁰ часова у објекту Кланца РКВ „imes“ доо
са седиштем у Радинској Сквали ул. Радинска Драла
бр. 66 општина Палчула

Предмет инспекцијског прегледа:

Службена контрола извршења наложеног мера из записника и решења
бр. 275-323-07-21409 од 17.11.2015. год. и решења од 25.11.2015. год.

При прегледу и састављању записника:

Прегледом је утврђено следеће:

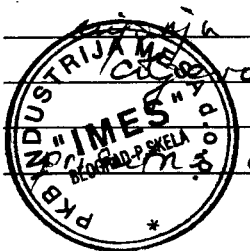
Од стране републичког ветеринаског инспектора Министарства
пољопривреде, заштите животне средине Републике Србије
извршена је службена контрола извршења наложеног мера
из решења бр. 275-323-07-21409/2015-05 од 25.11.2015. год.
општих и посебних услова објекта за кланце и прекачу меса
парника и контрола ветеринарско санитарних услова хигијене
хране животињског порекла а по налогу VD Директора
Управе за ветерину господина Милоша Петровића бр.:
323-07-09820/2015-05 од 11.12.2015. године и тоу
прilikом констатовано је следеће:

Кланце се налази накат. парцели 259/3 на катастар-
ској општини КО Комарева Грма.
Службеном контролом објекта у целини - производниј
одељења, комора, опреме и присуству директора РД

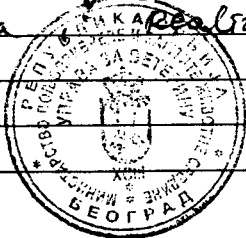
GDF Erigor Erar; Đurić Milorada rukovodilaca RT održa-
vanje pri klanici PVB „Imes“ d.o.o utvrđeno je da nije u
celosti postupljeno po rešenju Republičkog veterinarskog
inspektora po tačkama:

- 1) delimično izvršena popravka dotrojanit i oštećeni podniti
i zidni pločica;
- 2) delimično je izvršena popravka farbanje, premazivanje
vodonosnim bojama plafona i zidnih površina, i dalje
ima pojave plasnja na zidovima i plafonima, tust i sl.
- 3) izvršena je antikorozivna zaštita metalnih površina
ali ne u celom objektu, i dalje se uočava korozija
na više mesta - nosačima, ramovima, podescima idl.
- 4) nije izvršena popravka oštećenih kolica za transport
meta i iznutrica - rubovi na por kolica su oštećeni
i nemogu da se održavaju u čistom stanju;
- 5) i dalje nedostaju sterilizatori u odeljenju za
pandlovanje meta, na pojedinim mestima na govednj
liniji i u predkomori za pasiranje govednj meta;
- 6) na pojedina vrata i dalje nije postavljena gume
zaštićivanja;
- 7) sanitarni evokovi u lošem stanju, vodonosnici i
WC su u nekim mestima neispravni;
- 8) pod na više mesta oštećen u stočnom depon, stola
nije i dalje okrećena, u boksu kod omanjivanja svinja
nije obezbeđena zvučna i svetlosna signalizacija, nije
na vidnom mestu istaknut plan omanjivanja svinja,
nije obezbeđen fiksator za glavu kod boksa za
omanjivanje goveda a) ima još neispravnih protivprakt-
nih sifona;
- 10) u toku je uspostavljanje oznaka o pripadajućoj
seriji ili lota za meta i proizvode od meta i
11. U kulinarnom objektu ima dosta starog gvošta, raznog
otpada i nepotrebne materijala.

Subjekt u proizvodnji hrane delimično je postupio
po sopstvenom Akcionom planu otklanjanja građevni-
zka tehničkih nedostataka u 2015/16 godini u industriji
meta d.o.o iz Pedinera Dvele br. 1632 od 13.11.
2015. godine. Subjekt nije podneo pisani zahtev
veterinarskoj inspekciji za produženje roka otkla-
njanja nedostataka



lice



rep. vet. inspektor

Janurijević

Zbog lošeg - nedovoljnog ventilacionog sistema u objektu ima dosta vlage - kondenza u manipulativnim hodnicima, u komorama, u odelenjima za rezanje i pakovanje mesa "becou" a samim tim i pojave buoti i plisni na zidnim i plafonskim površinama. Mnogi podni slivnici su nedovoljno čisti, delimično zapušteni, neki bez ventila protivpovratne sifonare. Mnogi kavačoi su nedovoljno čisti, podne izolne pločice i dolye delimično oštećene, pojedina vrata i dolye dobro ne otitaju (vrata na komorama).

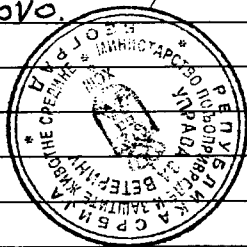
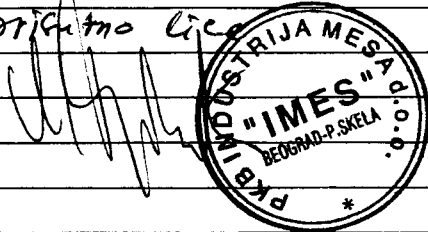
Sve gore navedeno je u suprotnosti sa članom 14. do 17. Pravilnika o uslovima ličijene hrane (u sl. glesnik RS' br. 73/10)

Uočeni nedostaci su nastali usled nedovoljnog investicionog održavanja a u većoj meri usled višedecenijske eksploatacije odnosno starosti objekta.

Ova službena kontrola izvršena naloženim mere je vezana sa vanrednom službenom kontrolom opštitih i posebnih uslova objekta za klanje i prerady mesa popkara i kontrole veterinarsko-sanitarnih uslova ličijene hrane životinjskog porekla izvršena od strane šefa grupe za bezbednost hrane i sporednih proizvoda životinjskog porekla Miodraga Petrovića i rep. vet. insp. Drapana Mucića o 27.10.2015. god. i Naloga br: 323-07-09820/2015-05 od 11.12.2015. god. Direktora Uprave za veterinaru gospodina Miodraga Petrovića.

Napomena: PIB subjekta PKB „Imes“ doo je: 100000969 a Mat. broj: 06887980, naredno priložena knjiga polenc iz Republičkog geodetskog zavoda br: 953-1-4186/10 od 06.12.2010 god. knjig katastarske parcele na kojoj se nalazi klanica je 1228/2. KO Kovilovo.

prilicno lice



rep. vet. inspektor
Janur Umirolović

№ 011110

215-323-07-2160
25.07.2016

РЗ⁰

Кланца ИМЕС ГОО
Радничкој Стри Индустриској насеље
Радничкој Стри

66

Službena kontrola izvršena u skladu s odlukom, među iz zapisnika i ...
бр. 215-323-07-2160 од 12.11.2015. године, којом се од 25.11.2015. године

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

УСМЕРНО РЕШЕЊЕ

Субр. 01122221

Указује се одговорном лицу да поступи по решењу Републичког ветеринарског инспектора бр. 215-323-07-2160/15-05 и у целости изврши отуђавање наведених недостатака. До отуђавања истих забрањује се производња mesa и производа од mesa у траје републике РПБ „ИМЕС“ ДОО. Субјектом ова субјект нема усклађено решење са важећим законским прописима, истаје се истом да под hitno усклади решење са важећим прописима у Управи за ветерин. Министарства пословне и заштите животне средине.

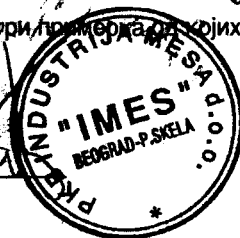
Присутном је прочитан записник на који је - није дао следећу изјаву:

Следеће - писменој решење републичког инспектора Министарства изјављује одговорно лице: Због опште познате ситуације о извешају цена живог стоке које су на нивоу од 100 динара и више, угрожена је ликвидност индустријске фирме, те су стога извођачи средстава за санацију недостатака и кланице била принуђена на извршење - и то из разних финансијских разлога, средстава, колико је било могуће у овом моменту отплатити. Сви радови су рађени сопственим средствима и под надзором републичког ветеринарског инспектора.

Записник је сачињен у просторији канцеларије директора РЈ Инспекције РПБ „ИМЕС“ ДОО у 15:00 часова у три примерка од којих је један уручен присутном.

Одговорно - Присутно лице

[Signature]



РЕПУБЛИЧКИ ВЕТЕРИНАРСКИ ИНСПЕКТОР

[Signature]