



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

СЕРИЈА Б

№ 73256

Број: 225-323-2809/17-05-
Датум: 7.07.2017.

ЗАПИСНИК

о инспекцијском прегледу обављеном дана 7.07. 2017 године
од 10 часова у објекту ДРУШТВО ЗА ПРОИЗВОДУ МЛЕКА FASS ЧОО СТЕМЦА
са седиштем у РАЈСЕРУЏИЈА ул. СТЕМЦА - РАЈСЕРУЏИЈА
бр. 33 општина СТЕМЦА

Предмет инспекцијског прегледа:

КОМПОЗИТСКИ ПРЕГЛЕД ОБЈЕКТА ЗА ПРРАДУ МЛЕКА
РАД УТВРЂИВАЊА ИСПУМЕНОСТИ ПРАРАДНИМ УСЛОВА
У ПРЕМА РЕШЕЊИ МИНИСТАРСТВА - УПРАВА ЗА ВЕ-
ТЕРИНУ БРОЈ 323-07-2807/17-05 ОД 25.04.2017.

При прегледу и састављању записника присутан: ЈМБГ 3001948784510

Прегледом је утврђено следеће:

ДАН 7.07.2017. ГОД ИЗУСЕМ ЈЕ КОМПОЗИТСКИ ПРЕГЛЕД
ОБЈЕКТА ЗА ПРРАДУ МЛЕКА ИОП СЕ МЛЕКО МА АДР-
С, РАЈСЕРУЏИЈА ББ СТЕМЦА А ПОСЛУЖЕ У ОКВИРУ
СУБЈЕКТА У ПОСЛОВАЊУ МЛЕКОМ ДРУШТВО ЗА
ПРОИЗВОДУ МЛЕКА МИРАРА FASS ЧОО СТЕМЦА,
РАЈСЕРУЏИЈА ББ (МАТИЧНИ БРОЈ 20200536) У ПРИ-
СУСТУИ ВЛАСНИКА - ОДГОВОРНОГ ЛИЦА У ОБЈЕКТУ
- ПРЕГЛЕД ЈЕ ИЗУСЕМ РАД УТВРЂИВАЊА ИСПУМЕ-
НОСТИ ВЕТЕРИНАРСКО-ЗАНИТАРНИМ УСЛОВА ОДНОСНО
ОПШТИМ И ПОСЕБНИМ УСЛОВА ЗА ХИГИЈЕНУ НАМЕ ЗА
ОБАВЉАЊЕ ДЕКАТНОСТИ: ПРОИЗВОЂА - ПРРАДА МЛЕКА
И ТОЈ ПАСТЕРИЗОВАНО МЛЕКО, СОГУР, КИСЕЛО
МЛЕКО, РАВЛАКА, СИР ЗА ЗРЕЊЕМ (МЕКИ СИР)
И СИР ОД СУРУТИЈЕ, СКЛАДИСТВА НАМЕ

ŽIVOTINJSKOG POREKLA POREKLA U USLOVIMA KONTROLISANE TEMPERATURE (HLADNE)

- DNEVNI KAPACITET NA PROIZVODNJE JE 5000 L MILKA KRAVA.
- DODEGAM VETERINARSKI, KONTROLNI BROS 10103
- ZA OVAKI OBJEKAT ULAZNIK POSVOJE REŠENJE MINISTARSTVA RUGOPRAVDE SUMARSTVA NO: 73256 I VODOPRAVDE BROS 323-07-3907/07-05 OD 21.07.2007.
- PREGLEDOM NAVEDENOG OBJEKTA USTANOVIŠU SE DA SU USLOVI I OBJEKTI USAGLASENI SA ODREDBAMA PRAVILNIKA O USLOVIMA HIĐIŠEME HRAME (SGRS BR 73/10), PRAVILNIKA O VETERINARSKU-SANITARNIM USLOVIMA ODMOSNO OPŠTIM I POSEBNIM USLOVIMA ZA HIĐIŠEMU HRAME ŽIVOTINJSKOG POREKLA (SGRS BR 25/11 27/11) U POGLEDU HACCP PROGRAMA I SREĆNOU SA EL 82 ZAKONA O VETERINARSTVU I (SGRS BR 31/05 30/10 93/12) EL 47 ZAKONA O BEZBEDNOSTI HRAME (SGRS BR 44/2007) I EL 6 PRAVILNIKA O USLOVIMA HIĐIŠEME HRAME (SGRS BR 73/10) U POGLEDU OBELEŽAVANJA HRAME ŽIVOTINJSKOG POREKLA

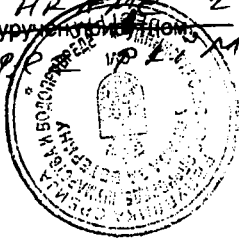
Na osnovu utvrđenoj stađa republički veterinarski inspektor na osnovu čl. 204. Zakona o opštem upravnom postupku donosi: USLOVI SU USAGLASENI SA ODREDBAMA PRAVILNIKA O OBJEKTI I USMENO REŠENJE SA DRŽIMI ŽIGA, ODMOSNO POTURDE O BEZBEDNOSTI HRAME (SGRS BR 44/2007) I USLOVE PROPIŠANE PRAVILNIKOM O POSEBNIM USLOVIMA HIĐIŠEME HRAME I BILO KOSUJ FAZI PROIZVODJE, PREKAD I PROMOTA (SGRS BR 72/10) MA UVIŠ JE STAVJENA TEMNICO-TENHOLOŠKO PROSEKTA DOKUMENTACIJA I OBJEKAT JE IZGRADEN I SVEMU PREMA PRILUŽENOM PROJEKTU.

SASTAVNI DEO ZAPISNIKA JE IŠEK LISTA OD 7.07.2007. Prioutnom je prečitan zapisnik na koji je nije dao sledeću izjavu: ZAVRŠENA POD BROJEM 275-323-2809/A-05

MA OSNOVU IZVŠENOG PREGLEDA KONIZIŠA JE MIŠERMA DA OBJEKAT ZA PRAKADU MILKA (PASTERIZOVANO MILKO SOKUR I KISELO MILKO PAVLAKA ŠREVI SA ZAKUMI I MEMI ŠIR I ŠIR OD SURUTKE) IŠK LADIŠTEGE HRAME ŽIVOTINJSKOG POREKLA (HLADNE) KAPACITETA 5000 L DNEVNE PRAKADU KADŽEG MILKA IŠRUKANA VET-SAN. USLOVE

Zapisnik je sačinjen u prostoriji ODMOSNO OPŠTE I POSEBNE USLOVE ZA HIĐIŠEMU HRAME ŽIVOTINJSKOG POREKLA u časova, u tri primerka od kojih je jedan uručen u rukovodstvu objekta. ZAPISNIK POTPIŠUJU PR. VET. MEDBE PRISUTNI

Odgovorno prisutno lice



- РЕПУБЛИЧКИ ВЕТЕРИНАРСКИ ИНСПЕКТОР
1. [Signature]
 2. [Signature]
 3. [Signature]



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

IV верзија

Датум : 26.08.2013.год.

Број : 323-

2809/17-25
(Број предмета)

ПОДАЦИ О ОПШТИМ И ПОСЕБНИМ УСЛОВИМА У ОБЈЕКТУ
ЗА ПРОИЗВОДЊУ И ПРОМЕТ ХРАНЕ ЖИВОТИЊСКОГ ПОРЕКЛА
(СИРОВО МЛЕКО, КОЛОСТРУМ И ПРОИЗВОДИ ОД МЛЕКА)

ИНСПЕКЦИЈСКИ ПРЕГЛЕД ОБАВЉЕН ДАНА	07.07.2017 год.
ЗЕМЉА	Србија
ОКРУГ	Блатоборски
ПРЕДМЕТ ИНСПЕКЦИЈСКОГ ПРЕГЛЕДА	*Иницијална, *Службена контрола, *Комисија, *Детало

НАЗИВ ОБЈЕКТА

ВЕТЕРИНАРСКИ КОНТРОЛНИ БРОЈ	10103
АДРЕСА И БРОЈ ТЕЛЕФОНА	УП. Пријеломских Б.Б. т.а. 710-230 020/
ИМЕ ОДГОВОРНОГ ЛИЦА У ОБЈЕКТУ	Милић Смирно
Име надлежног вет. инспектора задуженог за инспекцију и узорковање у објекту	

ГОДИНА ИЗГРАДЊЕ ОБЈЕКТА	2006
ГОДИНА ПОСЛЕДЊЕ РЕКОНСТРУКЦИЈЕ ОБЈЕКТА	/
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	7	7	7
БРОЈ РАДНИХ САТИ НА ДАН/БРОЈ СМЕНА	2/2	6/2	2/2
БРОЈ ПРИСУТНИХ ВЕТ. ИНСПЕКТОРА			
1. ПУНО РАДНО ВРЕМЕ	1	1	1
2. ДЕО РАДНОГ ВРЕМЕНА			
БРОЈ РАДНИКА ПО ПРОИЗВОДНИМ ОДЕЉЕЊИМА ИЛИ ПРОСТОРИЈАМА	4	4	1
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 сировог млека („Сл. Гласник бр.21/10“), Правилник о квалитету производа од млека и starter култура („Сл. Гласник бр.21/09“), Правилник о начину разврставања и поступања са СПДЖП... („Сл. Гласник бр.31/11“), Правилник о облику и садржини жига („Сл. Гласник бр.44/07“), Правилник о утврђивању програма системском праћењу резид („Сл. Гласник бр.91/05“).

АНЕКС ЗА ОБЈЕКТЕ ЗА ПРОИЗВОДЊУ МЛЕКА И ПРОЗВОДА ОД МЛЕКА

Подаци на годишњем нивоу за предходну годину

	КОЛИЧИНА У ГОДИНИ (тона/литар)	ТАЧНИ ПОДАЦИ (тоне/литре)		
		УВОЗ (навести земљу)	СОПСТВЕНО САКУПЉАЊЕ тона-литар (сабирна места)	БРОЈ ГАЗДИНСТАВА тона-литар
Сирово млеко	792.276 L			
Пастеризовано	437.336 L			
Стерилизовано				
Ферментисани производи	291.557.			
Друго (навести) PAVLARA (FERM ENTISANI PR. OD PAVL) SIREVI I PROIZ VODI OD SIRA (SIRE VI SA TREZEN-NERI SIRA) SURUTKA (SIR - od FURUTKE)				

Дневни извештај у моменту прегледа

Врста производа (навести све врсте производа по Правилнику о квалитету производа од млека и стартер култура („Сл. Гласник“ бр.33/10) Члан 8	Топлотом обрађено млеко	Лит/тона	
		Пастеризовано млеко	750 лит
Стерилизовано млека	—		
Ферментисани производи - ЈОГУРТ -		630 лит	

Могући капацитет литар/тона (по техничко-технолошкој документацији)	Стварни капацитет литар/тона (у моменту контроле)
Дневни <u>5000 лчт.</u>	Дневни <u>2000</u>

ПРОИЗВОДИ НАМЕЊЕНИ ЗА :

Локално тржиште(Општина)
Домаће тржиште

Даља прерада
Малопродаја

Извоз у ЕУ
Извоз у земље ван ЕУ и САД

Велепродаја

Листа за извоз млека и производа од млека

Врста производа	Годишња производња	Извоз у тонама	Земља

Правилник („Сл.гласник РС“ бр. 25/11), Уредба ЕУ 853/04;						
СИРОВО МЛЕКО, КОЛОСТРУМ И ПРОИЗВОДИ ОД МЛЕКА						
ОДРЕДБЕ	Бр.	ЗАХТЕВИ	П	УП	НП	КОМЕНТАР
Захтеви за сирово млеко						
Чл.135ст.2		Сирово млеко и колострум допремљено у објекат у коме се производи и складишти млеко и производи од млека				
	1	- списак свих произвођача млека - температура млека након муче је до 8°C у случају дневног сакупљања, или до 6°C ако сакупљање млека није у току једног дана; - током транспорта одржава се хладни ланац тако да температура млека није већа од 10°C на пријему млекарне;	X			
	2	- резултати хигијенских и других услова за сирово млеко у погледу броја соматских ћелија и укупног броја микроорганизама млека(начин узорковања)	X			
Чл.138 .ст.1 тач.1. тач.2 и став 2. и 3. и Чл.167. Чл.139. Чл.140.	3	-резултати резидуа антибиотика на газдинству и то репрезентативни бр.случајно узетих узорака	X			
Захтеви за квалитет						
Усклађен са Правилником о квалитету сировог млека(„Сл. Гласник бр.21/09“).	4	Кравље сирово млеко испуњава следеће услове: - не садржи колострум - поседује својствен мирис, укус и боју - тачка мржњења –по правилнику - садржи најмање –по правилнику - садржи најмање –по правилнику - садржи најмање –по правилнику - киселост није већа од –по правилнику	X			
Захтеви за термичку обраду млека						
Чл.142.	5	Процедура за термичку обраду млека која осигурава да сваки део млека и производа буде изложен прописаној температури и времену трајања поступка(термографске листе и спецификације)	X			
Чл.142. ст.1 тачка 1 подтачка 1,2 и 3	6	Резултати контроле одмах после термичке обраде пастеризације- тест алкалне фосфатазе негативан	X			
Чл.142.ст.1 тачка 2 подтачка 1 и 2	7	Резултати контроле ултра високе температуре (УНТ),нису нижи од 135 °C у комбинацији са одговарајућим временом				На Каруси ХХТ
Чл.142.ст.2 тачка 1 и 2	8	Резултати контроле херметичких паковања после инкубације 15 дана на 30 °C или седам дана на 55 °C				Иван Хермановић ПАСИВАЦИЈА
Чл.142.	9	Докуменат, са регистрованом температуром и временом дужине трајања термичке обраде и начин чувања(запис или у електронској форми)је:	X			
Остали захтеви –						
Чл.143.ст.1 Чл.143.ст.1 тачка 1	10	Сирово млеко ,које се користи за производњу производа од млека , пре топлотне обраде мора да има U.V.V..на 30°C мањи од 300.000/1мл	X			
Чл.143.ст.1 тачка 2	11	Сви производи од млека , морају да се производе од: топлотно обрађеног млека у коме је U.V.V..на 30°C мањи од 100.000/1мл	X			

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	X				
		УНУТРАШЊОСТ ОБЈЕКТА – ИНФРАСТРУКТУРА					
	5	Производне просторије су чисте и одржаване у добром стању и такве су да :					
	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				
	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 белажки	X				
	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				
	14а	Постоји систем за пречишћавање отпадних вода	X				
Чл.16 тач.1		ПОДОВИ (просторије где се храна припрема, прерађује, обрађује и складишти)					
	15	Површине подова су неопштећене, лако се чисте, перу и дезинфикују	X				
	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				
	18	Подови се одржавају у чистом стању	X				

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 неопштећене, лако се чисте и по потреби дезинфикују	X			
	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			
	24	Изграђени тако да нема раста плесни материјала и расипања -отпадања честица	X			
	25	Плафони и кровне конструкције -инсталације одржавају се у чистом стању	X			
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			
	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 неспуцајућих 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			
Чл.15.тач.4	ОСВЕТЉЕЊЕ (просторије где се храна припрема, прерађује, обрађује и складишти)					
	34	Просторије имају природно или вештачко осветљење	X			
	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			
	38	Избегнута контаминација прашином, ширење непријатних мириса 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			
	43	Опрема се одржава у чистом стању	X			

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 :				
	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			
	47		Опрема је постављена на начин који омогућава прање и чишћење опреме и околног простора	X			
	48		Опрема поседује контролне уређаје (термометар)	X			
	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				НЕ ПРЕВЛАТИ
	52		Хемијска средства за заштиту опреме од корозије, користе се према принципу добре произвођачке/хигијенске праксе	X			
	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				НЕ ВРШИ СЕ ОТАПАЊЕ ХРАНЕ
	59	Течност настала приликом отапања хране има сигуран дренажни систем тако да се вода неразлива по поду				-
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				НЕ ПОСТОЈЕ ОПАСНЕ МАТЕРИЈЕ
Чл.26.Став 2	61	Руковање замрзнутом храном није прекинато, осим у ограниченом периоду припреме за даљу производњу, превоз, ускладиштење, излагање и послуживање хране под условом, да не представља ризик за здравље људи				НАМА ЗАМРЗНУТЕ ХРАНЕ
Чл.27.	УМОТАВАЊЕ И ПАКОВАЊЕ ПРОИЗВОДА					
	62	Материјал за паковање је ускладиштен 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			
	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 белажи (терморективна хартија, терморективна боја, термометар, термограф и електронско читавање)	X			
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				НЕ ПРЕВОЗИ РАЗЛИЧИТЕ ВРСТЕ ХРАНЕ
	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				- 1 - - 1 - - 1 -

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 „				Не превози рбчу брст Тршич
	76	Храна у цистернама и/или контејнерима, заштићена је тако да смањи ризик од контаминације	X			
	77	Где је потребно, превозна средства односно цистерне за превоз хране, обезбеђују одговарајућу температуру, која може да се пере	X			
	78	Опрема за истовар хране омогућује добру заштиту од контаминације	X			
	79	Храна је заштићена како би се смањило ризик од контаминације приликом утовара и истовара хране	X			
Чл.22	Снабдевање водом					
	80	Обезбеђено је одговарајуће снабдевање водом за пиће	X			
	81	Снабдевање водом (бунари, циви, 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)	X			
	82	Она циркулише у одвојеном и јасно означеном систему црвеном	X			
	83	Систем није у контакту са системом воде за пиће и не дозвољава враћање у систем воде за пиће	X			
	84	Ако се пречишћена вода користи за обраду не представља извор контаминације, мора да одговара нормама воде за пиће	X			
		Лед који долази у контакт са храном	X			
	85	Добијен је од воде за пиће (осим за смрзнуте рибе и рибе производе)				
	86	Направљен, складиштен и њиме се ручује тако да нема ризика од контаминације				
	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			
	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			
	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 пресалачење 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 клицноше, 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			
	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 нагомиланање	X			
	100	Отпад хране, нејестиви производи и остали отпад одлаже се у контејнере која 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 неопштењени 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	X			
	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 конфискација од места добијања до просторија за сакупљање нејестивих производа и конфискација	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 не налази идентификациона ознака, објекта где је извршена обрада				Не упућује се на даљу обраду
	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 средњем реду ветеринарски контролни број објекта, односно извозни контролни број објекта	X			
	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 етикету, декларацији или амбалажи, литографисана или на привеску	X			
	8	ОЗНАКА ЖИГА стављена је на спољашњу површину збирног паковања, тако да се при нарушавању оригиналности паковања,ознака поништи				Не користим збирни паковања
	9	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				Не производе гранулирану текућу производњу која се превозе у расутом стању

*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
- План контроле снабдевености водом
- План контроле штеточина
- План обуке запослених-одржавање хигијене и радних процеса
- Писана процедура следљивости и повраћаја-опозив производа са тржишта
- План узорковања хране и воде
- Писану процедуру контроле температуре
- План контроле сировине -списак добављача
- План одржавања-акциони план
- Писану процедуру поступања са споредним производима

ДА не
ДА не
ДА не
ДА не
ДА не
ДА не
ДА не
ДА не
ДА не
ДА не

Постоји процедура трајног спровођења НАССР принципа
Ако је ДА:

ДА

НЕ

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

ДА не
ДА не
ДА не
ДА не
ДА не
ДА не
ДА 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

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(која ХАЦЦП тима)	X			
	4	Просторије и опрема су наведени у складу са приложним техничко-технолошким и грађевинским пројектом (план, систем, облик,обрасци...)	X			
ЧИШЋЕЊЕ И ДЕЗИНФЕКЦИЈА						
	5	Објект поседује писани план санитације	X			
	6	Означен је датум и потпис одговорног лица	X			
	7	Потписан од стране особе одговорне за проверу система (надзорне агенције за проверу НАССР-система)	X			
	8	План санитације приказује следеће:	X			
		* списак особља које је одговорно за санитацију	X			
		* поступак који се спроводи	X			
		* опрему и хемијска средства која се користе	X			
		* процедуру коришћења опреме и хемијских средстава	X			
		* учесталост спровођења сваког поступка санитације	X			
	9	Доступна је техничка документација (атест) за хемијска средства која се користе	X			
	10	Постоји интерна контрола спровођења поступка санитације просторија и опрема (визуелно и узимањем брисева)	X			
	11	План санитације утврдио је критични лимит за проверу постоје контролне листе	X			
	12	Утврђене су корективне мере за случај неусаглашености	X			
	13	Корективне мере су прилагођене резултатима провере активности	X			
	14	Постоји документација о спроведеној едукацији радника	X			
	15	Постоје поступци контроле опреме и сировине пре почетка производње	X			
	16	Контролне листе за проверу поступка пре почетка производње и у току производње оверене потписом са датумом прегледа	X			
	17	Сви поступци праћења санитације и одговарајућих корективних мера су евидентирани	X			
	18	Документација (сви записи и документа) ажурно се води и попуњава	X			

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	X			
	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	X			
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 прљавина ,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 прихода, порекло, количина)	X			
	33	Чувају се записи о дистрибуцији производа име купца и адреса, производ, 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	X			
	*УЗОРКОВАЊЕ ЗА МИКРОБИОЛОШКЕ АНАЛИЗЕ И АНАЛИЗЕ РЕЗИДУА**					
	36	Објектат шаље узорке на анализу у екстерну и/или овлашћену лабораторију	X			
	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			
41	Записи о контроли потписани од стране одговорног лица и надлежног органа, оверсно печатом	X			
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	Доступана документација о поступку техничког одржавања просторија и опреме у објекту	X			
50	План и шематски приказ објекта	X			

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	X			
	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	X			
	11	Утврђени поступци верификације мера на критичним контролном тачкама	X			
	12	Начин чувања записа и докумената о праћењу и спровођењу корективних мера	X			
	13	Поступци обележавања и план праћења (ЛОТ/СЕРИЈА)	X			
	14	Начин чувања записа и докумената, који се спроводи према плану и време чувања ко је дефинисано	X			

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	X			
	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	X			
	11	Утврђени поступци верификације мера на критичним контролним тачкама	X			
	12	Начин чувања записа и докумената о праћењу и спровођењу корективних мера	X			
	13	Поступци обележавања и план праћења (ЛОТ/СЕРИЈА)	X			
	14	Начин чувања записа и докумената, који се спроводи према плану и време чувања ко је дефинисано	X			

ПРОЦЕНА

Назив објекта: ДФАСС" Д.О.О. СЈЕНЧУГ

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

ОДРЕДБЕ	БР.	КРАТАК КОМЕНТАР

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

ПОТПИС ОДГОВОРНОГ ЛИЦА У ОБЈЕКТУ

ПОТПИС ВЕТЕРИНАРСКОГ ИНСПЕКТОРА

[Signature]
 ДАТУМ 07.07.2017.г

[Signature]
[Signature]
[Signature]





Република Србија
**МИНИСТАРСТВО ПОЉОПРИВРЕДЕ
 ШУМАРСТВА И ВОДОПРИВРЕДЕ**

Управа за ветерину
 Број: 323-07-2907/2017-05
 22.08.2017. године
 БЕОГРАД

Министарство пољопривреде, шумарства и водопривреде Републике Србије Управа за ветерину, решавајући по захтеву субјекта у пословању храном DRUŠTVO ZA PROIZVODNJU MLEKA MLEKARA FASS DOO SJENICA, Пријепољска бб, Сјеница, за потврђивање за потврђивање ветеринарско-санитарних услова односно општих и посебних услова за хигијену хране, за објекат на адреси Пријепољска бб, Сјеница, на основу члана 77. став 3. Закона о ветеринарству („Сл. гласник РС“ број 91/2005, 30/2010), члана 136. Закона о општем управном поступку („Сл. гласник РС“ број 18/2016) и Решења о овлашћењу Министарства пољопривреде, шумарства и водопривреде Републике Србије, број 119-01-5/14/2017-09 од 30.06.2017. године, в.д. директор Управе за ветерину, Емина Милакара, доноси

РЕШЕЊЕ

1. УСВАЈА СЕ захтев субјекта у пословању храном DRUŠTVO ZA PROIZVODNJU MLEKA MLEKARA FASS DOO SJENICA, Пријепољска бб, Сјеница и УТВРЂУЈЕ да објекат на адреси Пријепољска бб, Сјеница. ИСПУЊАВА прописане ветеринарско-санитарне услове, односно опште услове за хигијену хране животињског порекла за делатност производње / складиштења / промета хране животињског порекла:

Прерада крављег млека

• **Прерада млека**

1. Термички обрађено млеко (пастеризовано)
2. Ферментисани производи од млека (јогурт, кисело млеко)
3. Павлака (ферментисани производи од павлаке)
4. Сиреви и производи од сира
 - сиреви са зрењем (меки сир)
5. Сурутка (сир од сурутке)

дневни капацитет 5000 литара млека

- **Складиштење хране животињског порекла у условима контролисане температуре (хлађење)**

2. Објекту из става 1. потврђује се ветеринарски контролни број 10103.

3. Субјекту у пословању храном из става 1. налаже се да примени одредбе Правилника о облику и садржини жига, односно потврде о безбедности дивљачи за исхрану људи, као и о начину и поступку обележавања хране животињског порекла („Сл. гласник РС“, број 44/2007).

4. Подносилац захтева из става 1. је обавезан да овом Министарству, Управи за ветерину, одмах пријави сваку промену услова утврђених овим Решењем.

5. Овим решењем ставља се ван снаге решење овог Министарства број 323-07-3907/2007-05 од 21.07.2007. године

Странка у поступку DRUŠTVO ZA PROIZVODNJU MLEKA MLEKARA FASS DOO SJENICA, Пријеполска бб, Сјеница се дана 19.04.2017. године се обратио овом Министарству захтевом за потврђивање ветеринарско-санитарних услова односно општих и посебних услова за хигијену хране. за објекат на адреси Пријеполска бб, Сјеница, у којем би се обављала делатност производње /складиштења/ промета хране животињског порекла из става 1. диспозитива овог решења.

Комисија образована решењем број 323-07-2907/2017-05 од 25.04.2017. године. извршила је преглед објекта и записником са серијским бројем № 73256 од 07.07.2017. године утврдила да су у објекту из става 1. диспозитива овог решења, испуњени прописани ветеринарско-санитарни односно општи услови за хигијену хране животињског порекла као и услови хигијене хране животињског порекла за делатности из става 1. диспозитива овог решења: којим је утврђено да је наведени објекат одобрен за делатности наведене у ставу 1. диспозитива овог решења, у складу са одредбама:

Правилника о условима хигијене хране („Сл. гласник РС“, бр. 73/2010),

- Правилника о ветеринарско-санитарним условима, односно општим и посебним условима за хигијену хране животињског порекла, као и условима хигијене хране животињског порекла („Сл. гласник РС“ бр. 25/2011, 27/2014),
- Правилника о начину и поступку спровођења службене контроле хране животињског порекла и начину вршења службене контроле животиња пре и после њиховог клања („Сл. гласник РС“, бр. 99/2010),
- Правилника о општим и посебним условима хигијене хране у било којој фази производње, прераде и промета („Сл. гласник РС“, бр. 72/10).

Сходно наведеном, донето је решење као у диспозитиву.

Републичка административна такса по тарифном броју 1, 9. и 26. ЗОАТ-а је наплаћена а примерци уплатница су достављени као доказ.

Упутство о правном средству: Ово решење је коначно у управном поступку. Против њега се може покренути управни спор тужбом код Управног суда Србије у року од 30 дана од дана пријема решења.

ДОСТАВИТИ:

1. DRUŠTVO ZA PROIZVODNJU MLEKA
MLEKARA FASS DOO SJENICA,

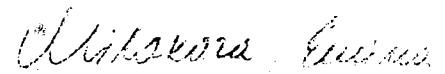
Пријеполска бб, Сјеница;

2. Ветеринарска инспекција

Златиборски округ, Ариље;

3. Архива

в.д директор



Емина Милакара



Република Србија
**МИНИСТАРСТВО ПОЉОПРИВРЕДЕ
 И ЗАШТИТЕ ЖИВОТНЕ СРЕДИНЕ**

Управа за ветерину
 Број: 323-07-2907/2017-05
 25.04.2017. године
 БЕОГРАД

270-323-95/17-05
 од 07.07/17

Министарство пољопривреде и заштите животне средине Републике Србије Управа за ветерину, решавајући по захтеву странке у поступку DRUŠTVO ZA PROIZVODNJU MLEKA MLEKARA FASS DOO SJENICA, Пријеполска бб, Сјеница за потврђивање ветеринарско-санитарних услова односно општих и посебних услова за хигијену хране, за објекат за прераду млека на адреси Пријеполска бб, Сјеница, на основу члана 77. став 2. Закона о ветеринарству („Сл. гласник РС“ број 91/2005, 30/2010), члана 192. Закона о општем управном поступку, („Сл. лист СРЈ“ бр. 33/97, 31/2001 и „Сл. гласник РС“ број 30/2010) и Решења о овлашћењу Министарства пољопривреде и заштите животне средине Републике Србије, број 119-01-51/37/2016-09 од 23.11.2016. године, државни секретар, доноси

РЕШЕЊЕ
О ОБРАЗОВАЊУ КОМИСИЈЕ ЗА ПРЕГЛЕД ОБЈЕКТА

1. Образује се комисија у саставу:

1. Вера Ђуковић, председник
2. Суада Рожајац, члан
3. Југослав Гребовић, члан

2. Задатак комисије из става 1. је да у року од 15 дана од дана пријема овог решења прегледа објекат за прераду млека на адреси Пријеполска бб, Сјеница, и утврди да ли су у објекту испуњени прописани услови за делатност производње/складиштења/промета хране животињског порекла:

Прерада млека

Прерада млека

1. Термички обрађено млеко (пастеризовано)
2. Ферментисани производи од млека (јогурт, кисело млеко)
3. Павлака (ферментисани производи од павлаке)
4. Сиреви и производи од сира
 - сиреви са зрењем (меки сир)
5. Сурутка (сир од сурутке)

дневни капацитет 5000 литара млека

Складиштење хране животињског порекла у условима контролисане температуре (хлађење и замрзавање)

Комисија ће у току прегледа утврдити да ли су испуњени:

1. Општи услови хигијене хране у свим фазама производње прераде и промета, у погледу простора, просторија и опреме, у складу са одредбама:

- чл. 14-17, 19-27. Правилника о условима хигијене хране („Сл. гласник РС“ број 73/2010).

2. Ветеринарско-санитарни односно општи и посебни услови за хигијену хране животињског порекла као и услови хигијене хране животињског порекла:

- сходно чл. 14-17, 19-29. Правилника о условима хигијене хране („Сл. гласник РС“ број 73/2010),
- сходно чл. 141-146. Правилника о ветеринарско-санитарним условима, односно општим и посебним условима за хигијену хране животињског порекла, као и условима хигијене хране животињског порекла („Сл. гласник РС“ број 25/2011, 27/2014),
- у погледу НАССР програма у складу са чл. 82. Закона о ветеринарству („Сл. гласник РС“ број 91/2005, 30/2010), чл. 47. Закона о безбедности хране („Сл. гласник РС“ број 41/2009) и чл. 6. Правилника о условима хигијене хране („Сл. гласник РС“ број 73/2010)

- у поступку обележавања хране животињског порекла у складу са Правилником о облику и садржини жига, односно потврде о безбедности дивљачи за исхрану људи, као и начину и поступку обележавања хране животињског порекла („Сл. гласник РС“ број 44/2007),
- сходно Правилнику о посебним условима хигијене хране у било којој фази производње, прераде и промета („Сл. гласник РС“ број 72/2010).

3. Комисија из става 1. овог решења ће извршити преглед објекта у складу са Правилником о начину и поступку спровођења службене контроле хране животињског порекла и начину вршења службене контроле животиња пре и после њиховог клања („Сл. гласник РС“ број 99/10), о утврђеном стању ће сачинити записник и доставити га Управи за ветерину.

Записник комисије, између осталог, мора да садржи:

- податке о групама производа од млека на основу Правилника о квалитету производа од млека и starter култура („Сл. гласник РС“ број 33/2010),
- податке о капацитету објекта,
- податак од којих врста животиња се користи млеко за производњу производа од млека, и

Записник комисије, између осталог, мора да садржи предлог са мишљењем да ли прегледани објекат испуњава прописане услове наведене у ставу 2. тачка 1. и 2.

Образложење

Странка у поступку DRUŠTVO ZA PROIZVODNJU MLEKA MLEKARA FASS DOO SJENICA, Пријепољска бб, Сјеница се дана 19.04.2017. године обратила овом Министарству захтевом за потврђивање испуњености ветеринарско-санитарних услова, односно општих и посебних услова за хигијену хране животињског порекла за објекат за прераду млека на адреси Пријепољска бб, Сјеница, у којем би се обављала делатност производње хране животињског порекла из става 2 овог решења.

Увидом у евиденцију коју води овај орган, утврђено је да субјекат у пословању храном из става 1 овог решења поседује решење Министарства број 323-07-3907/2007-05 од 21.07.2007. године о испуњености прописаних ветеринарско – санитарних односно општих и посебних услова за хигијену хране животињског порекла за унутрашњи промет и додељен му је ветеринарски контролни број 10103

У захтеву странке је наведено да за наведени објекат постоји израђена техничко-технолошка пројектна документација.

Како ови послови спадају у надлежност овог Министарства то је сходно члану 77. став 2. Закона о ветеринарству („Сл. гласник РС“ број 91/2005, 30/2010) одлучено као у диспозитиву.

Упутство о правном средству: Против овог решења се може изјавити жалба жалбеној комисији Владе Републике Србије, у року од осам дана од дана пријема решења.

ДОСТАВИТИ:

1. Ветеринарска инспекција,
Златиборски округ; Ариље
2. Архива;

