

1283

## IZVEŠTAJ O ISPITIVANJU

Po ugovoru

**Broj: 1498** **od: 24.06.2015**  
 Zahtev br: 5 **od: 17.06.2015**

1. Vlasnik materijala: MLEKARA STARA PLANINA  
Dimitrovgrad Dimitrovgrad Visok 4
2. Naručilac ispitivanja: Vlasnik materijala
3. Smešteno: mlekara  
Dimitrovgrad Dimitrovgrad Visok 4
4. Datum uzorkovanja: 17.06.2015 5. Uzorkovao: Miodrag Pešić-radnik VSI
6. Datum prijema: 18.06.2015

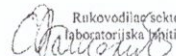
Oznaka	Vrsta i stanje uzorka pri prijemu	Br.uzoraka	Poreklo	Vrsta ispitivanja
1	Bris sa rad.površina,opreme i ruku radnika (sa duplikatora br. II - 16.05.2015), Odgovara	1	Zanatstvo	Enterobacteriaceae,Ukupan broj bakterija
2	Bris sa rad.površina,opreme i ruku radnika (najlon za sir -16.05.2015), Odgovara	1	Zanatstvo	Enterobacteriaceae,Ukupan broj bakterija

7. Ispitivanja završena: **24.06.2015**

Metode uzorkovanja: SRPS ISO 18593:2010

Ispitivanja označena sa (\*) su izvan obima akreditacije

M.P.

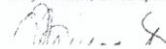
  
 dr. vet. spec. Sonja Nikolić  
 (Rukovodilac sektora za laboratorijska ispitivanja)

Dostaviti:  
 1. Vlasniku  
 2. Arhivi

OB 063 C	Izjava:	1. Rezultati ispitivanja se odnose samo na ispitivani uzorak. 2. Izveštaj se ne sme umnožavati, izneti u celini, bez saglasnosti VSI Niš
----------	---------	---

Služba za laboratorijsko ispitivanje hrane Laboratorija za mikrobiološka ispitivanja hrane Rezultat laboratorijskih ispitivanja					Broj: 1498
					Datum: 24.06.2015
Oznaka/ Vrsta uzorka	PARAMETRI	JEDINICA MERE	NADENA VREDNOST	REF.VREDNOST	OZNAKA METODE
1/Bris sa rad.površina,opreme i ruku radnika (sa duplikatora br. II - 16.05.2015)	Broj mikroorganizama na 30 °C	cfu/cm <sup>2</sup>	1	≤10 Odgovara; >10 Ne odgovara	ISO 4833-2:2013
	Enterobacteriaceae	cfu/cm <sup>2</sup>	< 0.1	0-1 Odgovara; >1 Ne odgovara	SRPS ISO 21528- 2:2009
Bris zadovoljava preporučene kriterijume					
2/Bris sa rad.površina,opre me i ruku radnika (najlon za sir - 16.05.2015)	Broj mikroorganizama na 30 °C	cfu/cm <sup>2</sup>	< 0.1	≤10 odgovara; >30 Ne odgovara	ISO 4833-2:2013
	Enterobacteriaceae	cfu/cm <sup>2</sup>	< 0.1	0-1 Odgovara; >1 Ne odgovara	SRPS ISO 21528-2:2009
Bris zadovoljava preporučene kriterijume					

Ispitivanje izvršio:  
Sonja Nikolić, dr.vet.-spec.



23.06.2015

Rezultate verifikovao:  
Sonja Nikolić, dr.vet.-spec.



## IZVEŠTAJ O ISPITIVANJU

Po ugovoru

Broj: 1497  
Zahtev br: 4

od: 24.06.2015  
od: 17.06.2015

1. Vlasnik materijala: MLEKARA STARA PLANINA  
Dimitrovgrad Dimitrovgrad Visok 4
2. Naručilac ispitivanja: Vlasnik materijala
3. Smešteno: mlekar  
Dimitrovgrad Dimitrovgrad Visok 4
4. Datum uzorkovanja: 17.06.2015
5. Uzorkovao: Miodrag Pešić-radnik VSI
6. Datum prijema: 18.06.2015

Oznaka	Vrsta i stanje uzorka pri prijemu	Br.uzoraka	Poreklo	Vrsta ispitivanja
1 <-> 1/1	Surutka (Kozja surutka- org. pak. 1 l), Odgovara	1	Proizvodnja; Rok upotr.:29.06.2015	Enterobacteriaceae, Listeria monocytogenes
2 <-> 1/2	Surutka (Kozja surutka- org. pak. 1 l), Odgovara	1	Proizvodnja; Rok upotr.:29.06.2015	Enterobacteriaceae, Listeria monocytogenes
3 <-> 1/3	Surutka (Kozja surutka- org. pak. 1 l), Odgovara	1	Proizvodnja; Rok upotr.:29.06.2015	Enterobacteriaceae, Listeria monocytogenes
4 <-> 1/4	Surutka (Kozja surutka- org. pak. 1 l), Odgovara	1	Proizvodnja; Rok upotr.:29.06.2015	Enterobacteriaceae, Listeria monocytogenes
5 <-> 1/5	Surutka (Kozja surutka- org. pak. 1 l), Odgovara	1	Proizvodnja; Rok upotr.:29.06.2015	Enterobacteriaceae, Listeria monocytogenes

7. Ispitivanja završena: 24.06.2015

Ispitivanja označena sa (\*) su izvan obima akreditacije

M.P.

Ruководilаk sektora za  
laboratorijskа ispitivanja  
dr. vet. spec. Sonja Nikolić

Dostaviti:  
1. Vlasniku  
2. Arhivi

OB 063 C	izjava:	1. Rezultati ispitivanja se odnose samo na ispitivani uzorak. 2. Izveštaj se ne sme umnožavati, izuzev u celini, bez saglasnosti VSI Niš
----------	---------	---


Oznaka/ Vrsta uzorka	PARAMETRI	JEDINICA MERE	NADENA VREDNOST	REF.VREDNOST	OZNAKA METODE
1 <=> 1/1/Surutka (Kozja surutka- org. pak. 1 l) Rok upot.:29.06.2015	Listeria monocytogenes	u 25g	Nije izolovano	ne sme da sadrži	SRPS EN ISO 11290-1:2010
	Enterobacteriaceae	cfu/ml	< 10	m=M=10	SRPS ISO 21528- 2:2009
2 <=> 1/2/Surutka (Kozja surutka- org. pak. 1 l) Rok upot.:29.06.2015	Listeria monocytogenes	u 25g	Nije izolovano	ne sme da sadrži	SRPS EN ISO 11290-1:2010
	Enterobacteriaceae	cfu/ml	< 10	m=M=10	SRPS ISO 21528- 2:2009
3 <=> 1/3/Surutka (Kozja surutka- org. pak. 1 l) Rok upot.:29.06.2015	Listeria monocytogenes	u 25g	Nije izolovano	ne sme da sadrži	SRPS EN ISO 11290-1:2010
	Enterobacteriaceae	cfu/ml	< 10	m=M=10	SRPS ISO 21528- 2:2009
4 <=> 1/4/Surutka (Kozja surutka- org. pak. 1 l) Rok upot.:29.06.2015	Listeria monocytogenes	u 25g	Nije izolovano	ne sme da sadrži	SRPS EN ISO 11290-1:2010
	Enterobacteriaceae	cfu/ml	< 10	m=M=10	SRPS ISO 21528- 2:2009
5 <=> 1/5/Surutka (Kozja surutka- org. pak. 1 l) Rok upot.:29.06.2015	Listeria monocytogenes	u 25g	Nije izolovano	ne sme da sadrži	SRPS EN ISO 11290-1:2010
	Enterobacteriaceae	cfu/ml	< 10	m=M=10	SRPS ISO 21528- 2:2009

Rezultati ispitivanja parametara ZADOVOLJAVAJU Pravilnik o opštim i posebnim uslovima higijene hrane u bilo kojoj fazi proizvodnje, prerade i prometa (Sl.gl.RS br.72/10) tačka 1.1;Pravilnik o opštim i posebnim uslovima higijene hrane u bilo kojoj fazi proizvodnje, prerade i prometa (Sl.gl.RS br.72/10) tačka 2.2.1;

Ispitivanje izvršio:  
Sonja Nikolić, dr.vet.-spec.

23.06.2015

Rezultate verifikovao:  
Sonja Nikolić, dr.vet.-spec.




**IZVEŠTAJ O ISPITIVANJU**

Po ugovoru

Broj: 1495      od: 24.06.2015  
Zahtev br: 2      od: 17.06.2015

1. Vlasnik materijala: MLEKARA STARA PLANINA  
Dimitrovgrad Dimitrovgrad      Visok 4
2. Naručilac ispitivanja: Vlasnik materijala
3. Smešteno: mlekaru  
Dimitrovgrad Dimitrovgrad      Visok 4
4. Datum uzorkovanja: 17.06.2015      5. Uzorkovao: Miodrag Pešić-radnik VSI
6. Datum prijema: 18.06.2015

Oznaka	Vrsta i stanje uzorka pri prijemu	Br. uzoraka	Poreklo	Vrsta ispitivanja
1 <-> 1/1	Kačkavalj A klase (Staroplaninski kačkavalj mešanac- org. pak. 0.2kg), Odgovara	1	Zanaistvo; Rok upotr.:24.04.2016	E.coli,Koagulaza pozitivne stafilokoke,Listeria monocytogenes
2 <=> 1/2	Kačkavalj A klase (Staroplaninski kačkavalj mešanac- org. pak. 0.2kg), Odgovara	1	Zanaistvo; Rok upotr.:24.04.2016	E.coli,Koagulaza pozitivne stafilokoke,Listeria monocytogenes
3 <=> 1/3	Kačkavalj A klase (Staroplaninski kačkavalj mešanac- org. pak. 0.2kg), Odgovara	1	Zanaistvo; Rok upotr.:24.04.2016	E.coli,Koagulaza pozitivne stafilokoke,Listeria monocytogenes
4 <=> 1/4	Kačkavalj A klase (Staroplaninski kačkavalj mešanac- org. pak. 0.2kg), Odgovara	1	Zanaistvo; Rok upotr.:24.04.2016	E.coli,Koagulaza pozitivne stafilokoke,Listeria monocytogenes
5 <=> 1/5	Kačkavalj A klase (Staroplaninski kačkavalj mešanac- org. pak. 0.2kg), Odgovara	1	Zanaistvo; Rok upotr.:24.04.2016	E.coli,Koagulaza pozitivne stafilokoke,Listeria monocytogenes
6 <=> 6	Kačkavalj A klase (Staroplaninski kačkavalj mešanac- org. pak. 0.2kg), Odgovara	1	Zanaistvo; Rok upotr.:24.04.2016	Hemija po pravilniku

7. Ispitivanja završena: 24.06.2015

Ispitivanja označena sa (\*) su izvan obima akreditacije

M.P. \_\_\_\_\_

Rukovodilac sektora za  
laboratorijska ispitivanja  
*Sonja Nikolić*  
dr. vet. spec. Sonja Nikolić

Dostaviti:  
1. Vlasniku  
2. Arhivi

OB 063 C	Izjava: 1. Rezultati ispitivanja se odnose samo na ispitivani uzorak. 2. Izveštaj se ne sme umnožavati, izdavati u celini, bez saglasnosti VSI Niš
----------	---

Oznaka/ Vrsta uzorka	PARAMETRI	JEDINICA MERE	NADENA VREDNOST	REF.VREDNOST	OZNAKA METODE
1 <=> 1/1/Kačkavalj A klase (Staroplaninski kačkavalj mešanac- org. pak. 0.2kg) Rok upot.:24.04.2016	Listeria monocytogenes	cfu/g	< 1	m=M=100	SRPS EN ISO 11290-2:2010
	E.coli	cfu/g	< 10	m=100;M=1000	SRPS ISO 16649- 2:2008
	Koagulaza pozitivne stafilokoke	cfu/g	< 1	m=100; M=1000	SRPS EN ISO 6888-1:2009
2 <=> 1/2/Kačkavalj A klase (Staroplaninski kačkavalj mešanac- org. pak. 0.2kg) Rok upot.:24.04.2016	Listeria monocytogenes	cfu/g	< 1	m=M=100	SRPS EN ISO 11290-2:2010
	E.coli	cfu/g	< 10	m=100;M=1000	SRPS ISO 16649- 2:2008
	Koagulaza pozitivne stafilokoke	cfu/g	< 1	m=100; M=1000	SRPS EN ISO 6888-1:2009
3 <=> 1/3/Kačkavalj A klase (Staroplaninski kačkavalj mešanac- org. pak. 0.2kg) Rok upot.:24.04.2016	Listeria monocytogenes	cfu/g	< 1	m=M=100	SRPS EN ISO 11290-2:2010
	E.coli	cfu/g	< 10	m=100;M=1000	SRPS ISO 16649- 2:2008
	Koagulaza pozitivne stafilokoke	cfu/g	< 1	m=100; M=1000	SRPS EN ISO 6888-1:2009
4 <=> 1/4/Kačkavalj A klase (Staroplaninski kačkavalj mešanac- org. pak. 0.2kg) Rok upot.:24.04.2016	Listeria monocytogenes	cfu/g	< 1	m=M=100	SRPS EN ISO 11290-2:2010
	E.coli	cfu/g	< 10	m=100;M=1000	SRPS ISO 16649- 2:2008
	Koagulaza pozitivne stafilokoke	cfu/g	< 1	m=100; M=1000	SRPS EN ISO 6888-1:2009
5 <=> 1/5/Kačkavalj A klase (Staroplaninski kačkavalj mešanac- org. pak. 0.2kg) Rok upot.:24.04.2016	Listeria monocytogenes	cfu/g	< 1	m=M=100	SRPS EN ISO 11290-2:2010
	E.coli	cfu/g	< 10	m=100;M=1000	SRPS ISO 16649- 2:2008
	Koagulaza pozitivne stafilokoke	cfu/g	< 1	m=100; M=1000	SRPS EN ISO 6888-1:2009

Rezultati ispitivanja parametara ZADOVOLJAVAJU Pravilnik o opštim i posebnim uslovima higijene hrane u bilo kojoj fazi proizvodnje, prerade i prometa (Sl.gl.RS br.72/10) tačka 1.2;Pravilnik o opštim i posebnim uslovima higijene hrane u bilo kojoj fazi proizvodnje, prerade i prometa (Sl.gl.RS br.72/10) tačka 2.2.2;Pravilnik o opštim i posebnim uslovima higijene hrane u bilo kojoj fazi proizvodnje, prerade i prometa (Sl.gl.RS br.72/10) tačka 2.2.4.

Ispitivanje izvršio:  
 Sonja Nikolić, dr.vet.-spec.

23.06.2015

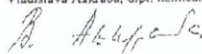
Rezultate verifikovao:  
 Sonja Nikolić, dr.vet.-spec.




Oznaka uzorka: 6 <-> 6; Vrsta uzorka: Kačkavalj A klase (Staroplaninski kačkavalj mešanac- org. pak. 0.2kg)				
Rok upotrebe: 24.04.2016				
PARAMETRI	JEDINICA MERE	NAĐENA VREDNOST	REFERENTNA VREDNOST	OZNAKA METODE
Mlečna mast u suvoj materiji	%	46.82	> 45	Pravilnik br.32:83, met.VI:2
Suva materija	%	59.16	> 56	Pravilnik br.32:83, met.VI:1

Rezultati ispitivanja parametara ODGOVARAJU Standard o uslovima kvaliteta kačkavalja JUS E.C2.010.

Ispitivanje izvršio:  
Vladislava Aškraba, dipl. hemičar



23.06.2015

Rezultate verifikovao:  
Sonja Nikolić, dr.vet.-spec.





**IZVEŠTAJ O ISPITIVANJU**

Po ugovoru

Broj: 1496  
Zahtev br: 3

od: 24.06.2015  
od: 17.06.2015

1. Vlasnik materijala: MLEKARA STARA PLANINA  
Dimitrovgrad Dimitrovgrad Visok 4
2. Naručilac ispitivanja: Vlasnik materijala
3. Smešteno: mlekar  
Dimitrovgrad Dimitrovgrad Visok 4
4. Datum uzorkovanja: 17.06.2015
5. Uzorkovao: Miodrag Pešić-radnik VSI
6. Datum prijema: 18.06.2015

Oznaka	Vrsta i stanje uzorka pri prijemu	Br.uzoraka	Poreklo	Vrsta ispitivanja
1 <=> 1/1	Jogurt 2.8 mm (org. pak. 0.5l), Odgovara	1	Zanatstvo; Rok upotr.:29.06.2015	E.coli,Listeria monocytogenes
2 <=> 1/2	Jogurt 2.8 mm (org. pak. 0.5l), Odgovara	1	Zanatstvo; Rok upotr.:29.06.2015	E.coli,Listeria monocytogenes
3 <=> 1/3	Jogurt 2.8 mm (org. pak. 0.5l), Odgovara	1	Zanatstvo; Rok upotr.:29.06.2015	E.coli,Listeria monocytogenes
4 <=> 1/4	Jogurt 2.8 mm (org. pak. 0.5l), Odgovara	1	Zanatstvo; Rok upotr.:29.06.2015	E.coli,Listeria monocytogenes
5 <=> 1/5	Jogurt 2.8 mm (org. pak. 0.5l), Odgovara	1	Zanatstvo; Rok upotr.:29.06.2015	E.coli,Listeria monocytogenes
6 <=> 6	Jogurt 2.8 mm (org. pak. 0.5l), Odgovara	1	Zanatstvo; Rok upotr.:29.06.2015	Hemija po pravilniku

7. Ispitivanja završena: 24.06.2015

Ispitivanja označena sa (\*) su izvan obima akreditacije

M.P.

Rukovodilac sektora za  
laboratorijska ispitivanja  
dr. vet. spec. Sonja Nikolić

Dostaviti:  
1. Vlasniku  
2. Arhivi

OB 063 C	Uzjava:	1. Rezultati ispitivanja se odnose samo na ispitivani uzorak. 2. Izveštaj se ne sme umnožavati, izuzev u celini, bez saglasnosti VSI Niš.
----------	---------	--



Služba za laboratorijsko ispitivanje hrane Laboratorija za mikrobiološka ispitivanja hrane Rezultat laboratorijskih ispitivanja				Broj: 1496	
				Datum: 24.06.2015	
Oznaka/ Vrsta uzorka	PARAMETRI	JEDINICA MERE	NADENA VREDNOST	REF.VREDNOST	OZNAKA METODE
1 <=> 1/1/Jogurt 2.8 mm (org. pak. 0.5l) Rok upot.:29.06.2015	Listeria monocytogenes	cfu/g	< 1	m=M=100	SRPS EN ISO 11290-2:2010
	E.coli	cfu/g	< 10	m=10;M=100	SRPS ISO 16649- 2:2008
2 <=> 1/2/Jogurt 2.8 mm (org. pak. 0.5l) Rok upot.:29.06.2015	Listeria monocytogenes	cfu/g	< 1	m=M=100	SRPS EN ISO 11290-2:2010
	E.coli	cfu/g	< 10	m=10;M=100	SRPS ISO 16649- 2:2008
3 <=> 1/3/Jogurt 2.8 mm (org. pak. 0.5l) Rok upot.:29.06.2015	Listeria monocytogenes	cfu/g	< 1	m=M=100	SRPS EN ISO 11290-2:2010
	E.coli	cfu/g	< 10	m=10;M=100	SRPS ISO 16649- 2:2008
4 <=> 1/4/Jogurt 2.8 mm (org. pak. 0.5l) Rok upot.:29.06.2015	Listeria monocytogenes	cfu/g	< 1	m=M=100	SRPS EN ISO 11290-2:2010
	E.coli	cfu/g	< 10	m=10;M=100	SRPS ISO 16649- 2:2008
5 <=> 1/5/Jogurt 2.8 mm (org. pak. 0.5l) Rok upot.:29.06.2015	Listeria monocytogenes	cfu/g	< 1	m=M=100	SRPS EN ISO 11290-2:2010
	E.coli	cfu/g	< 10	m=10;M=100	SRPS ISO 16649- 2:2008
Rezultati ispitivanih parametara ZADOVOLJAVAJU Pravilnik o opštim i posebnim uslovima higijene hrane u bilo kojoj fazi proizvodnje, prerade i prometa (Sl.gl.RS br.72/10) tačka 1.2.Pravilnik o opštim i posebnim uslovima higijene hrane u bilo kojoj fazi proizvodnje, prerade i prometa (Sl.gl.RS br.72/10) tačka 2.2.6;					

Ispitivanje izvršio:  
Sonja Nikolić, dr.vet.-spec.



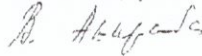
23.06.2015

Rezultate verifikovao:  
Sonja Nikolić, dr.vet.-spec.



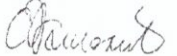
Oznaka uzorka: 6 <=> 6, Vrsta uzorka: Jogurt 2.8 mm (org. pak. 0.5l) Rok upotrebe: 29.06.2015				
PARAMETRI	JEDINICA MERE	NAĐENA VREDNOST	REFERENTNA VREDNOST	OZNAKA METODE
Mlečna mast	%	2.86	> 2.8	Pravilnik br.32/83, met.II:1)
pH vrednost		4.17	> 3.8	SOP 14.12 <sup>2)</sup>
Rezultati ispitivanja parametara ODGOVARAJU Pravilniku o kvalitetu proizvoda od mleka i starter kultura Sl.gl. RS 33/2010 član 14 i Pravilnika o izmenama i dopunama Pravilnika o kvalitetu proizvoda od mleka i starter kultura, Sl.gl. RS 69/2010, član 7;				
<sup>1)</sup> Pravilnik o metodama uzimanja uzoraka i metodama hemijskih i fizičkih analiza mleka i proizvoda, Sl. list SFRJ, 32/83 <sup>2)</sup> Standardne metode analize mleka i mlečnih proizvoda, priručnik str.72				

Ispitivanje izvršio:  
Vladislava Aškraba, dipl. hemičar



23.06.2015

Rezultate verifikovao:  
Sonja Nikolić, dr.vet.-spec.



Број: 295-223-860-2/15-05

Датум: 07.08.2015 г.

ЗАПИСНИК

инспекцијском прегледу обављеном дана 07. 08. 2015 године  
од 10<sup>30</sup> часова у објекту Удружење Сторга Панчево П.О.  
са седиштем у Сремски Панчево ул. Београдска  
бр. 3 општина Панчево

Предмет инспекцијског прегледа:

Удружење извозних домаћих говедина  
бр. 295-223-860/15-05 од 11.06.2015 г.

При прегледу и састављању извозних докумената

Прегледом је утврђено следеће:

Укупно 07.18.2015 год. од стране Републичког ветеринарног завода  
нашог града упућене је 20.000 комада извозних докумената  
резова бр. 295-223-860/15 од 11.06.2015 год. На основу  
стварних докумената:

① Укупно је на основу извозних докумената изпуштено  
у извоз 16.000 комада (16.000 комада) од којих је неколико  
извозних докумената изпуштено у извоз на основу  
извозних докумената.

② Укупно је на основу извозних докумената изпуштено  
у извоз:

- извозних бр. 11.06 од 11.06.2015 год. 12.000 комада - Београд
- извозних бр. 11.06 од 11.06.2015 год. 4.000 комада - Београд

Додатно је изпуштено у извоз 4.000 комада.



Број: 22-05-323/MS-3

MS 05 323 / MS-3

Датум: .....

ЗАПИСНИК

о инспекцијском прегледу обављеном дана 22. 07. 2015. године  
од 7 часова у објекту Млекаре, Стара Пазовица, ДОО  
са седиштем у Сутјеска ул. Сутјеска  
бр. 3 општина Димитровград

Предмет инспекцијског прегледа:  
Случајем изјаве несигурности декларатора према  
вакцинацији Пратицима

При прегледу и постављању

Прегледом је утврђено следеће:

Дана 22. 07. 2015. год. уф. ветеринарске инспекције за Пазовски округ извршено је случајем изјаве у млекари Стара Пазовица ДОО, која се налази у Димитровграду на адреси Сутјеска 3. Извршеном инспекцијом је прегледано у млеку и месовитој пројекцији утврђено је да се налази пратицима - сирови пре-маје у млеку, одличитије пратицима и да месовито пре-маје декларатор неће у потпуности издати са вретеном и декларатором, савесно у декларацији неће ставити списак са списком по издатијем бр. декларатора и да је декларатор утврдио да је декларатор, што је декларација о вретеном осим што месовитој пројекцији да је утврдио списак са списком али која утврђено је да је декларатор и да је декларатор декларација пратицима да се да је декларатор про-зваци. Тиме је извршено прегледом о млеку и месовитој пројекцији.









Државне управе и грађевинске службе,  
30) да ли је извршен инспекторски надзор надлежних органа (највише  
инспектор надлежних органа надлежних органа, на основу  
којих је извршен надзор и издати су закључци).

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

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

УСМЕРНО РЕШЕЊЕ

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

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

Сврху нашег надзора не издржава ни на једном  
напоменутом.

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Записник је сачињен у просторији Управе грађевинске службе у Београду  
у 15 часова, у три примерка од којих је један уручен присутном.

Одговорно / Присутно лице  
[Signature]  
ЗА ДИТКА СЛАЊУ

РЕПУБЛИЧКИ  
ВЕТЕРИНАРСКИ ИНСПЕКТОР  
[Signature]

МИНИСТАРСТВО ПОЉОПРИВРЕДЕ  
И ЗАШТИТЕ ЖИВОТНЕ СРЕДИНЕ  
УПРАВА ЗА ВЕТЕРИНУ  
Нови Београд

Датум: 23. 10. 2015 год.  
Број: 225-323-0938/15-05

275-  
Број: 323-0938/15-05  
(број предмета)

ПОДАЦИ О ОПШТИМ И ПОСЕБНИМ УСЛОВИМА У ОБЈЕКТУ  
ЗА ПРОИЗВОДЉУ И ПРОМЕТ ХРАНЕ ЖИВОТИНСКОГ ПОРЕКЛА  
(С СИРОВОМ МЛЕКОМ, ДОЛОСТРУМ И МЛЕЧНИМ ПРОИЗВОДИ)

ИНСПЕКЦИЈСКИ ПРЕГЛЕД ОБАВЉЕН ДАНА	23. 10. 2015 год.
ЗЕМЉА	Регионална Србија
ОКРУГ	Парубоски
ПРЕДМЕТ ИНСПЕКЦИЈСКОГ ПРЕГЛЕДА	*Иницијална, *Службена контрола, *Комисија, *Остало

НАЗИВ ОБЈЕКТА	Млечнара Србија Палић д.о.о.
ВЕТЕРИНАРСКИ КОНТРОЛНИ БРОЈ	12246
АДРЕСА И БРОЈ ТЕЛЕФОНА	Димитрија Ђокић (Стефанска 3)
ИМЕ ОДГОВОРНОГ ЛИЦА У ОБЈЕКТУ	
Име надлежног вет. инспектора задуженог за инспекцију и узorkовање у објекту	Др. Зоран Браковић

ГОДИНА ИЗГРАДЊЕ ОБЈЕКТА	1987
ГОДИНА ПОСЛЕДЊЕ РЕКОНСТРУКЦИЈЕ ОБЈЕКТА	2009
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	Складовиште
БРОЈ РАДНИХ ДАНА У НЕДЕЉИ	7		
БРОЈ РАДНИХ САТИ НА ДАН/БРОЈ СМЕНА	24/1смена	56/17 смена	56/17 смена
БРОЈ ПРИСУТНИХ ВЕТ. ИНСПЕКТОРА	1		
1. ПУНО РАДНО ВРЕМЕ			
2. ДЕО РАДНОГ ВРЕМЕНА			
БРОЈ РАДНИКА ПО ПРОИЗВОДНИМ ОДЕЉЕЊИМА ИЛИ ПРОСТОРИЈАМА	1	4	2
Други коментар			

У даљем тексту:

<sup>1</sup>Иницијална и службена контрола најмање два пута годишње, са подизима из унутарика

<sup>2</sup>Комисијска контрола по решењу овог Министарства, са подизима из унутарика <sup>3</sup>Остало у складу са одлуком надлежног инспектора, са подизима из унутарика

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 животиноског порекла, као и о условима хигијене хране животиноског порекла („Сл. Гласник бр.25/11“) Превалник о начину и поступку спровођења са контроле хране животиноског порекла и начину вршења сл.контр. животиња пре и после њиховог клада („Сл. Гласник бр.99/10“), Правилник о квалитету сировог млека („Сл. Гласник бр.21/09“)

Дневни <u>2000 X</u>	Дневни <u>3500 X</u>
----------------------	----------------------

**ПРОИЗВОДИ НАМЕЉЕНИ ЗА :**

Локално тржиште (Општина)  
(Домаће тржиште)

Даља прерада  
(Малопродаја)

Извоз у ЕУ  
Извоз у земље ван ЕУ и САД

Велепродаја

Подаци се односе на извозне објекте

Врста производа	Годншња производња	Извоз у тонама	Земља

ОДРЕДБЕ	Бр.	ЗАХТЕВИ	П	УП	НП	КОМЕНТАР
73/10		<b>ЛОКАЦИЈА, КРУГ, ПУТЕВИ И РАСПОРЕД ЗГРАДА</b>				
Чл.14	1	Објект се налази на подручју на коме нема опасности од контаминације	П			
	2	Улази и излази из круга објекта је под контролом	П			
	3	Све површине у кругу објекта се одржавају у уредном стању, без капља, на компактном дехидрату које нису сасуши, али нису и поклапају	П			
	4	Спољашњи део и рад се одржава у добром стању	П			
		<b>УНУТРАШЊОСТ ОБЈЕКТА – ИНФРАСТРУКТУРА</b>				
	5	Производне просторије су чисте и одржаване у добром стању и тако су да	П	УП		
	6	Омогућавају одговарајуће одржавање, чишћење и/или дезинфекцију	П			
	7	Спремачицу или свода на минимум контаминацију	П			
	8	Радни простор омогућава хигијенско обављање производње и других послова	П			
	9	Спремачицу накупљање прашина, контакт са токсичним материјалом, уношење меса у храну, стварање кондента и нежељене плесни на површинама	УП			Поред производње у спремачници се налази
	10	Омогућавају добру хигијенску праксу при руковању храном, уздукујући и заштиту од нечистоће и сузбијање штеточних	П			МАКЕ
	11	Просторије за складиштење је у условима контролисане температуре, такав да омогућава одржавање производа на заштој температури, која може да се прати и бележи	П			
	12	Отвори на зидовима, плафонима, подовима, прозорима изведени су тако да спречавају контаминацију (штеточнице)	П			
Чл.15		<b>СИСТЕМИ СЛИВНИКА</b>				
	13	Систем сливника изведен тако да спречи отицање вода из нечистог радног простора у чисти простор	П			
	14	Канали и сливници су обезбеђени тако да непроницају неприродне мирисе из канализације	П			
Чл.16 тач.1		<b>ПДОВИ</b> (просторије где се храна припрема, прерађује, обрађује и складишти)				
	15	Површине подова су пештабене, лако се чисте, пера и дезинфикују	П			
	16	Подови су од чврстог неклајућег материјала, непроницавог за воду, со, киселине, отпорни на средство за прање и дезинфекцију	П			
	17	Конструкција омогућава одговарајућу површину одвода по потреби	П			
	18	Подови се одржавају у чистом стању	П			

ОДРЕДБЕ	Бр.	ОПШТИ ХИГИЈЕНСКИ ЗАХТЕВИ	П	УП	НП	КОМЕНТАРИ
						5/17

Чл. 20.	ПОВРШИНЕ ОПРЕМЕ	II	III	IV	V	KOMENTAR
	Површине опреме у производним просторијама, које долазе у директни контакт са храном су:					
44	Израђени од чврстог материјала, који није порозан, без задршка, истонжених и отворних на коруцу.	П				
45	Лако се одржавају чисте и дезинфикују.	П				
46	Немају удубљења, пукотине, отворене спојеве, неравне ивице или било каква оштећења.	П				
47	Опrema је постављена на начин који омогућава прanje и чишћење опреме и околних простора.	П				
48	Опrema поседује контролне уређаје (термометар).					
49	Обезбеђен посебан простор за прanje и санитацију радних прибора и опреме и држање прибора и средстава за санитацију.	П				
	Опrema за чишћење и дезинфекцију					
50	Израђена од нерђујућег материјала који се лако одржава.	П				
51	Проточни уређај за довод гаре, уграђен термометар, и отвор за довод топле воде и одвод воде -прелив.					
52	Хемијска средства за заштиту опреме од корозије користе се према правилима добре производне праксе.	П				
53	Средства за чишћење и дезинфекцију обележена у складу са препорукама и усавршавањима у простору где се ле рукује са храном.	П				
25/11	<b>ЗАХТЕВИ ЗА ХРАНУ ЖИВОТИЊСКОГ ПОРЕКЛА И ДРУГО</b>					
Чл. 1.	54	Обезбеђени услови за складиштење сировина и састојака (дигитива), како би се избегло њихово кварење и контаминације.				Испуњено дефиницијом
	55	Храна је заштићена од контаминације у свим деловима производне линије и промета.	П			Испуњено дефиницијом
	56	Сировине, састојци, полупроизводи и готови производи чувају се на адекватној температури.	П			
	57	Постоје одвојене просторије за складиштење сировина и прерађених производа.	П			Испуњено дефиницијом

ОДРЕДБЕ	Бр.	Општи хигијенски захтеви	П	УП	НП	КОМЕНТАР
	75	Храна у течном стању, дренажама или у празну, која се пренима на начин да је у директном контакту са посудама или контејнерима, превози се на начин да се на видном месту обележи натписом „само за храну“.	П			
	76	Храна у контејнерима или контејнерима, заштићена је тако да смањи ризик од контаминације.	П			
	77	Где је потребно, превозна средства одговарајуће температуре, обезбеђују одговарајућу температуру, која омогућава да се не пере.	П			
	78	Опrema за истовар хране омогућава добру заштиту од контаминације.	П			
	79	Храна је истоварена како би се смањило ризик од контаминације праћеном утовара и истовара хране.	П			
Чл.22	<b>Снабдевање водом</b>					
	80	Обезбеђено је одговарајуће снабдевање водом за пиће.	П			
	81	Снабдевање водом (бунари, цени, цистерне, транспорт, уређаји за филтрирање воде) на одговарајући начин заштићени су од контаминације.	П			
	82	Ако се употребљава техничка вода (противпожарни систем, уређаји за производњу паре, расхладни системи)				
	83	Ова цirkулација у одвојеном и јасно означеном систему цевовода.				
	84	Систем није у контакту са системом воде за пиће и не доводи до пражњања у систем воде за пиће.				
	85	Ако се пречишћена вода користи за обраду, не представља извор контаминације мора да одговара нормамма воде за пиће.				
	86	Лед који долази у контакт са храном.				
	87	Добијен је од воде за пиће (осим за смрзнуте рибе и рибе произишле).				
	88	Ниправљен, складиштен и њиме се рукује тако да нема ризик од контаминације.				
	89	Пара или дим који долазе у директан контакт са храном не садржи супстанце које представљају ризик за здравље.				
Чл.23	<b>САНИТАРНЕ ПРОСТОРИЈЕ</b>					
	90	Постоји потребан број санитарних чворова (купиони и тоалети) изграђених и опремљених на прикладан начин (тепла вода).	П			
	91	Тешковита кожна опрема, у машини тоалетима до јелне (ребрање писоару) и давањем, повезани су безбедним одводним системом.	П			
	92	Нису директно повезане са производним просторијама (постоји тампон-простор односно затворен холинг).	П			
	93	Санитарни чворови се одржавају у чистом и исправном стању.	П			
	94	Санитарни чворови имају природну или вештачку вентилацију.	П			



НАЧИН И ПОСТУПАК ОБЕЛЕЖАВАЊА ХРАНЕ ЖИВОТЊИНСКОГ ПОРЕКЛА						
ОДРЕДБЕ 99/10	Бр	Општи хигијенски захтеви	П	УП	НП	КОМЕНТАР
*Чл.2	<b>ПРИМЕНА ИДЕНТИФИКАЦИОНЕ ОЗНАКЕ</b>					
	1	Храна животињског порекла, пре отпоре из производног објекта, обележени су идентификационим ознакама	П			
	2	Ако се производ утичује на даљу обраду, семени, породу, односно прераду у други објекат, пре поновног стављања у промет обележен је идентификационим ознаком, објекта где је извршена обрада				Нема даље обраде.
	3	О серијском бројевима издатих ознака жита (ознака печата) жито се евиденцира у складу са посебним прописом	П			
	<b>ОБЛИК ИДЕНТИФИКАЦИОНЕ ОЗНАКЕ (ИД ОЗНАКА)</b>					
	4	Ознака је прилагођена величини паковања, јасно видљива, неизбрисива, а слова и бројеви читљиви	П			
	5	Идентификациона ознака је овдано: облик(величина) ознаке прилагођена паковању и садржи у горњем делу двословни код-назив земље, RS по стандарту ISO 3166, а у средњем делу петцифрени контролни број објекта, односно издатих контролних број објекта	П			
	<b>НАЧИН ОБЕЛЕЖАВАЊА (ИД ОЗНАКА И ОЗНАКА ЖИТА)</b>					
	7	ИД ОЗНАКА је стављена на појединачну амбалажу, отиском или непосредној амбалажи производа, отиском на декларацији, олштационим отиском ознаке на етикету, дестилацији или амбалажи, литографисана или на преливу	П			
8	ОЗНАКА ЖИТА стављена је на спољашњу површину збирног паковања, тако да се при нарушавању оригиналности паковања ознака поинити	П			Други тактички знакови, фототипски знакови и сл.	
9	У случају течних, гранулираних или прашастих производа животињског порекла који се превозе у расутом стању, као и риблиних производа, води се пратећа документација која садржи назив земље и број решења којим се дозвољена увоз-извоз				Нема таквих сертификата.	

\*За бажне објашњење користити Правилник... 44/07



ПРЕДУСЛОВНИ ПРОГРАМ- ДОБРА ХИГИЈЕНСКА ПРАКСА И ДОБРА ПРОИЗВОЂАЧКА ПРАКСА (PP-GMP-GMP)						
Чл.3 до Чл.7	БР	ЗАХТЕВИ	П	УП	ПП	КОМЕНТАР
<b>ОПШТА ДОКУМЕНТАЦИЈА</b>						
1		Постоји писани план самоконтроле	П			
2		У плану самоконтроле наведена је одговорна особа за његово спровођење	П			
3		Постоји организациона шема и подела одговорности	П			
4		Просторије и опрема су наведени у складу са приложеним техничко-технолошким и грађевинским пројектом (план, систем, облик, обрасци...)	П			
<b>ЧИШЋЕЊЕ И ДЕЗИНФЕКЦИЈА</b>						
5		Објект поседује писани план санитације	П			
6		Одговорен је датум и потпис одговорног лица	П			
7		Потписани од стране особе одговорне за проверу система (надзорне агенције за спровођење HACCP-система)	П			
8		План санитације привлакује пажњу				
		* списак особља које је одговорно за санитацију	П			
		* поступак који се спроводи	П			
		* опрему и хемијска средства које се користе	П			
		* процедуру коришћења опреме и хемијских средстава	П			
		* учешћност спровођења сваког поступка санитације	П			
9		Доступна је техничка документација (лист) за хемијска средства која се користе	П			Нема писаних листова
10		Постоји интерна контрола спровођења поступка санитације просторија и опрема (визуелно и узимњем брисева)	П			Нема писаних листова
11		План санитације утврдио је критични лимит за проверу постоје контролне листе	П			
12		Утврђене су корективне мере за случај неуспешности	П			
13		Корективне мере су прилагођене резултатима провере активности	П			
14		Постоји документација о спроведеној едукацији радника	П			
15		Постоје поступци контроле опреме и сировине пре почетка производње	П			
16		Контролне листе за проверу поступка пре почетка производње и у току производње оверене потписом са лангом прегледа	П			
17		Сви поступци праћења санитације и одговорних корективних мера су овлашћени	П			
18		Документација (сви записи и документи) ажурно се води и попуњава	П			

40	Доступни су поступни контроле температуре означени датумом и потписом одговорне особе	П			
41	Зачени о контроли потписани од стране одговорног лица и нацеленог органа, одговорно печатом	П			
42	Утврђени су критични температурни лимити	П			
43	Утврђене су корективне мере које треба спровести у случају неусаглашености				
44	Утврђен начин поступања у хитним случајевима када дође до квара, застоја, грешке у раду постројења	П			
45	Доступни подаци о вредностима добијеним на мерним уређајима-калибрација инструмената и документација о калибрацији	П			
46	Постоји списак о свим температурним вредностима	П			
47	Документација се редовно и тачно попуњава	П			
<b>ОСТАЛИ ПОСТУПЦИ КОНТРОЛЕ</b>					
48	Доступан је поступак провере сировине и добављача	П			
49	Доступан је поступак техничког одржавања просторија и опреме	П			
50	Поступак важи одговорно лице за одржавање просторија и опреме	П			
51	Поступци су јасно утврђени и детаљно описују све поступке	П			
52	Поступци одржавања су документовани и оверени	П			
53	Постоје писани поступак поступања са отпадом			НД	Нема
54	Поступком су одређени простори за селективног отпада, начин ишчеђавањег уклањање и категоризација отпада, начин уклањање категоризација			НД	Нема одређеног

Овај документ је издати у складу са Законом о ветеринарству

- П - Прихватљиво
- УП - Условно прихватљиво са роком отклањања недостатака
- ПП - 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

ДАТУМ 22. 10. 2015. године

Милош Јекић

Управа за ветерину  
Пиротски управни округ  
Републичка ветеринарска  
инспекција  
Бр.275-323-1938/15-05  
30.10.2015.год.  
Димитровград

Републички ветеринарски инспектор Министарства пољопривреде и  
заштите животне средине Републике Србије, Пиротског управног округа  
са седиштем у Димитровграду на основу члана 146 и 147 Закона о ветеринарству (Сл.  
гл.РС. бр.91/05,30/10,93/12) и члана 192 ЗУП-а (Сл.лист СРЈ,бр.33/97,31/01), доноси:

## Р Е Ш Е Њ Е

НАРЕЂУЈЕ СЕ млекари Стара планина Д.О.О.Димитровград да у објекту  
млекаре у Димитровграду (ул.Сутјеска,бр.3) изврши следеће ветеринарско-санитарне  
мере односно отклони следеће недостатке:

1. Ажурирати млечне карте од свих произвођача млека од којих се млеко  
откупљује и допрема у објекат.

РОК: 10 дана.

2. У просторији за пријем млека обезбедити ваздушну завесу.

РОК: 15 дана.

3. Извршити кречење у следећим просторијама :

А) Предкомора,комора и просторија за сушење качкаваља ( зидови и плафони).  
Б) Просторија за прераду млека ( зидови).

РОК : 15 дана.

4. Ставити на увид писани поступак поступања са отпадом.

РОК : 15 дана.

5. Водити документацију о коришћењу одеће у радним просторима,учесталост  
мењања одеће,одговорној особи за прање/чишћење,поступку прања,како и где се  
одлаже чиста а где прљава одећа.

РОК : 15 дана.

Жалба не одлаже извршење решења.

О б р а з л о ж е њ е

планина Д.О.О.Димитровград (објект у улици Сутјеска,бр.3) општина Димитровград.Наведени недостаци су у супротности са Правилником о општим хигијенским захтевима (Сл.гл.РС.бр.73/10,бр.25/11) и Законом о безбедности хране (Сл.гл.РС.бр.41/09) те је на основу тога донето решење као у диспозитиву. На основу члана 153 Закона о ветеринарству (Сл.гл.РС.бр.91/05), жалба не одлаже извршење решења.

Против овог решења може се изјавити жалба министру надлежном за послове ветеринарства у Министарству пољопривреде и заштите животне средине Републике Србије у року од 8 дана од дана пријема истог, а преко овог органа таксирана са 440,00 дин.административне таксе.

Решено у ветеринарској инспекцији Пиротског управног округа са седиштем у Димитровграду под бројем 275-323-1938/15-05 дана 23.10.2015 год.

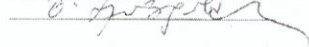
Решење доставити:

- 1.Власнику
- 2.Архиви



РЕПУБЛИЧКИ ВЕТЕРИНАРСКИ  
ИНСПЕКТОР

Бранислав Дроздовски, дил. вет.





40) *Поздрављени на основу писаног изјављеног саопштења од  
поздрављених*

50) *Дана сутра се налази на територији, Сремски Карловци се налази  
на територији је Виревова брвнара на територији Виревова брвнара. Дана  
српске је министарства заштите животне средине и просторног урбанизма и  
на основу писаног изјављеног саопштења од поздрављених  
поздрављених на поздрављених српске 225-223-1028/15-02-03-000000000000*

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

УСМЕНО РЕШЕЊЕ

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

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

*Службена нема примљивост на саопштење  
на основу писаног изјављеног саопштења*

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Записник је сачињен у просторији *инспекторског кабинета* у *14<sup>00</sup>* часова, у три примерка од којих је један уручен присутном.

Одговорно - Присутно лице  
*[Signature]*

РЕПУБЛИЧКИ  
ВЕТЕРИНАРСКИ ИНСПЕКТОР  
*[Signature]*





## PROCEDURA UPRAVLJANJA OTPADOM

Otpad (strugotine) nastale od čiščenja kačkavalja se odlažu u plastične kese a potom u kontejnere. Gradskim kamionima se otpad odvozi na gradsku deponiju.

Direktor



ОДРЕДБЕ	Бр.	ЗАХТЕВИ	II	UPI	III	КОМЕНТАР
<b>Захтеви за сирово млеко</b>						
Чл.135ст.2	1	Сирово млеко и коластрум допремљено у објект у коме се производи и складишти млеко и производи од млека - списак свих произвођача млека - температура млека након чуње 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 млекаре.				
Чл.138 .ст.1 тач.1, тач.2 и став 2. и 3. и Чл.167	2	- резултати хитних и других услова за сирово млеко у погледу броја соматских ћелија и укупног броја микроорганизама млека(норми узорковани)				
Чл.139, Чл.140.	3	- резултати резидуа антибиотика на гађањима и то репрезентативног бр случајно узетих узорка				
<b>Захтеви за квалитет</b>						
Услађен са Правилником о квалитету сировог млека, Сл. Гласник бр.21/09*	4	Кривље сирово млеко испуњава следеће услове - не садржи коластрум - оксидује својствени мирис, укус и боју - густа мрмљина – по правилнику - садржи мажњаве – по правилнику - садржи нађмање – по правилнику - киселост није већа од – по правилнику				
<b>Захтеви за термичку обраду млека</b>						
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)				
Чл.142. ст.1 тачка 1 подтачка 1.2 и 3	6	Резултати контроле омака после термичке обраде пастеризације- тест алкалне фосфатазе негативан				неформал
Чл.142.ст.1 тачка 2. подтачка 1 и 2	7	Резултати контроле ултра високе температуре (УВТ)нижи од 135 °C у комбинацији са одговарајућим временом				неформал
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				неформал
Чл.142.	9	Документ, са регистрованим температурам и временом дужице трајања термичке обраде и начин чувања запис или у електронској форми је.				
<b>Остали захтеви –</b>						
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 мања од 300.000/1ml				
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 100.000/1ml				

№	Индикатор	Условља изградње до почетка изградње				
Чл.16.тач.3.	22	Зидови се одржавају у чистом стању	П			
		<b>ПЛАФОНИ</b> (унутрашња површина крова, кровна конструкција/инсталације)				
	23	Конструкциони и изграђени тако да смањују испуштање кондензоване воде и нечистоћа	УП			
	24	Изграђени тако да нема раста плесни материјала и распуштања отпадних материјала	УП			
	25	Плафони и кровна конструкције —инсталације одржавају се у чистом стању	УП			
Чл.16.тач.4.		<b>ПРОЗОРИ И ДРУГИ ОТВОРИ</b> (просторије где се храна припрема, прерађује, обрађује и складишти)				
	26	Изграђени су тако да спречавају испуштање нечистоћа	П			
	27	Снабдевени су заштитном мрежом која спречава уласке инсеката и других штеточника (ако се отварају)	П			
	28	Заштитна мрежа је таква да се лако уклања ради чистења и чишћења	П			
	29	Ако је потребно због континуације, прозори су затворени да време проговорице	П			
	30	Прозори и отвори одржавају се у чистом стању су:	П			
Чл.16.тач.5.		<b>ВРАТА</b> ( просторије где се храна припрема, прерађује, обрађује и складишти)				
	31	Изграђени од неупуцајљивих материјала који се лако чисте и дезинфикују	П			
	32	Изграђени од материјала за који постоје докази да су одговарајући				
	33	Сва спољња и унутрашња врата по потреби су херметички затворена, а спољња тако да спречавају уласке штеточника и инсеката	УП			Ненадељивост субјекта
Чл.15.тач.4		<b>ОСВЕТЉЕЊЕ</b> ( просторије где се храна припрема, прерађује, обрађује и складишти)				
	34	Просторије имају природно или вештачко осветљење	П			
	35	Светлосни извори су заштићени на прихватљив начин	УП			
	36	Светлосни извори се одржавају у чистом стању	П			
Чл.15.тач.3.		<b>ВЕНТИЛАЦИЈА</b> ( просторије где се храна припрема, прерађује, обрађује и складишти)				
	37	Обезбеђена природна или вештачка вентилација	П			
	38	Избегавају се климатизација ирационалне, ширине неправилних збирки из нечистог простора и сл.	П			
	39	Филтри се лако чисте и мењају	П			
	40	Вентилатори су снабдевени заштитном мрежом која се спречава уласке инсеката и одржавају се у чистом стању	П			
Чл.15.тач.1.		<b>ОПРЕМА ЗА ПРАЊЕ РУКУ</b>				
	41	Просторије имају потребан број правилно распоређених јавних	П			
	42	Обезбеђена топла и хладна текућа вода, средство за прање руку и хигијенско сушење руку	П			
	43	Опрема се одржава у чистом стању	П			