

Број: 275-323-1003/16-05
Датум: 22.07.2016 г.р.

СЕРИЈА Б

№ 27203

ЗАПИСНИК

о инспекцијском прегледу обављеном дана 22.07. 2016 године
од 13:00 часова у објекту Млекаре Стара млиница "2.00.
са седиштем у Општина Хрватска * и др. др. др.
бр 3 Општина Хрватска

Предмет инспекцијског прегледа:

Контрола ветеринарско-санитарних услова
у објекту млекаре

При прегледу и састављању записника присутан:

- Дана 22.07.2016 год. са стране републике ветеринар-
ског инспекцијског прегледа је контрола ветеринарско-сан-
итарних услова у објекту млекаре Стара млиница "2.00.
у Општини Хрватска (улица Бродска бр. 3). Саставили су
записник у великој мери 22.07.2016 год.
- Контролом су констатирана следећа наредности:
- 1) Зградби и инсталацији у објекту и катили објекта
су одлици задржати.
 - 2) у објекту је одржан млеко присутна смислени
на зиду (укупно на млицима)
 - 3) у објекту је одржан млеко на млицима
који су задржати.
 - 4) Није стављен на редован млеко за државност

Управа за ветерину
Пиротски управни округ
Републичка ветеринарска
инспекција
Бр.275-323-1003/16-05
25.07.2016 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:

РЕШЕЊЕ

НАРЕЂУЈЕ СЕ Млекари Стара планина Д.О.О. из Димитровграда да у објекту млекаре у ул.Сутјеска,бр.3 у Димитровграду изврши следеће ветеринарско-санитарне мере односно отклони следеће недостатке:

- 1. Извршити кречење зидова и плафона у предкомори и комори објекта. РОК: 10 дана.
- 2. Санирати оштећења на зиду (цукотине на плочицама) у просторији за прераду млека. РОК : 10 дана.
- 3. У просторији за пријем млека ставити ваздушну завесу. РОК : 5 дана.
- 4. Ставити на увид инспектору атест за безбедност амбалаже. РОК : 5 дана.

5. *Узети у обзир захтев млекарне за безбедност амбалаже. Поштом: Српска*
Жалба не одлаже извршење решења.

Образложење

Републички ветеринарски инспектор Пиротског управног округа са седиштем у Димитровграду записником бр.275-323-1003/16-05 од 22.07.2016 год. константовао је извесне недостатке у раду млекарне Стара планина Д.О.О. Димитровград (ул.Сутјеска,бр.3).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

Број: 275-323-1003/16-05
Датум: 07.09.2016 г.г.

СЕРИЈА Б
№ 27498

ЗАПИСНИК

у инспекцијском прегледу обављеном дана 07.09. 2016 године
од 14⁰⁰ часова у објекту "Млекоаре и млекара "Планина" д.о.о.
са седиштем у Димитровград и Београд
бр. 3 општина Димитровград

Предмет инспекцијског прегледа:

Контрола извршења решења др. 275-323-1003/
16-05 од 25.07.2016 г.г.

При приписника поштом:

Прегледом је утврђено следеће:

- Дана 07.09.2016 г.г. из стране републике вете-
ринарске инспекције у објекту "Млекоаре и млекара"
Димитровград утврђено је извршење решења
др. 275-323-1003/16-05 од 25.07.2016 г.г.
решењем је извршено:
- 1) у предвиђеном извршењу од извршења је извршено
у складу са захтевом извршено и извршено од стране
2) у предвиђеном извршењу извршено је извршено од стране
3) у предвиђеном извршењу извршено је извршено од стране
4) извршено је извршено од стране извршено је извршено од стране

3a) Споровиште не јавља се у овом случају. Није извршено није извршено. На основу изјаве ветеринарског лекара не може се извршити испитивање на решење бр. 875-325-1003/16-05 од 25.07.16 год.

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

УСМЕНО РЕШЕЊЕ

(Blank lines for the verbal decision text)

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

Споровиште неће извршити испитивање на решење бр. 875-325-1003/16-05 од 25.07.16 год.

Записник је сачињен у просторији Месарнице у Споровишту од 20.07.2016 год. у 15³⁰ часова, у три примерка од којих је један уручен присутном.

Одговорно и ошито лице


РЕПУБЛИЧКИ
ВЕТЕРИНАРСКИ ИНСПЕКТОР
В. Споровиште

МИНИСТАРСТВО ПОЉОПРИВРЕДЕ
И ЗАШТИТЕ ЖИВОТНЕ СРЕДИНЕ
УПРАВА ЗА ВЕТЕРИНУ
Нови Београд

Датум: 22.07.2016 год
Број: 275-323-1003196-05

275-
Број: 323-1003196-05
(Број предмета)

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

ИНСПЕКЦИЈСКИ ПРЕГЛЕД	
ОБАВЉЕН ДАНА	22.07.2016 год
ЗЕМЉА	Петровићка бродња
ОКРУГ	Нови Београд
ПРЕДМЕТ ИНСПЕКЦИЈСКОГ ПРЕГЛЕДА	*Иницијална, *Службена контрола, *Комисија, *Остало

НАЗИВ ОБЈЕКТА	Меснаја банде бранител' Јово Јуничког београд
ВЕТЕРИНАРСКИ КОНТРОЛНИ БРОЈ	12216
АДРЕСА И БРОЈ ТЕЛЕФОНА	Београд, Београд (Сремска 02.3)
ИМЕ ОДГОВОРНОГ ЛИЦА У ОБЈЕКТУ	Бранител' Јуничког
Име надлежног вет. инспектора задуженог за инспекцију и узорковање у објекту	Бранител' Јуничког

ГОДИНА ИЗГРАДЊЕ ОБЈЕКТА	
ГОДИНА ПОСЛЕДЊЕ РЕКОНСТРУКЦИЈЕ ОБЈЕКТА	2004
Положио одобрење након измене-реконструкције објекта	<input checked="" type="radio"/> Да <input type="radio"/> Не

Активности исте фирме на другој локацији	Да <input type="radio"/> Не <input checked="" type="radio"/>
--	--

ИНСПЕКЦИЈСКИ НАДЗОР ЗАПОСЛЕНИХ

ОДЕЉЕЊЕ ОБЈЕКТА	Пријем	Производња	Складнице
БРОЈ РАДНИХ ДАНА У НЕДЕЉИ	7	7	7
БРОЈ РАДНИХ САТИ НА ДАН/БРОЈ СМЕНА	7/1	16/2	16/2
БРОЈ ПРИСУТНИХ ВЕТ. ИНСПЕКТОРА			
1. ПУНО РАДНО ВРЕМЕ	1	1	1
2. ДЕО РАДНОГ ВРЕМЕНА			
БРОЈ РАДНИКА ПО ПРОИЗВОДНИМ ОДЕЉЕЊИМА ИЛИ ПРОСТОРИЈАМА	1	5	3
Други коментари			

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 животну вршња сл. контрол. животиња пре и после њиховог клања („Сл. Гласник бр.99/10“), Правилник о квалитету сировог млека („Сл. Гласник бр.21/09“)

Дневни <u>58</u>	Дневни <u>3182</u>
------------------	--------------------

ПРОИЗВОДИ НАМЕЊЕНИ ЗА :

Локално тржиште(Општина)
Домаће тржиште ✓

Даља прерада
Малопродаја ✓

Извоз у ЕУ
Извоз у земље ван ЕУ и САД ✓

Подаци се односе на извозне објекте

Врста производа	Годишња производња	Извоз у тонама	Земља

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	П			
	2	Улази и излази из круга објекта је под контролом	П			
	3	Све површине у кругу објекта се одржавају у уредном стању без отпада, на компактном дељиништу које није склоно контаминацији и поплавама	П			
	4	Спољашњи део зграде се одржава у добром стању	П			
		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	П			
	7	Спречавају или своде на минимум контаминацију		УП		
	8	Радни простор омогућава хигијенско обављање производње и других послова	П			
	9	Спречавају неадекватне правилинне контакт са токсичним материјалима, уношење честица у храну, стварање кондензата и нежељених одлагања на површинама		УП		
	10	Омогућавају добру хигијенску праксу при руковању храном, укључујући и вештину одржавање и сувањање штеточника		УП		Нема вероватноћа сабеде
	11	Просторије за складиштење је у условима контролисаних температуре, такви да омогућава одржавање производа на валидној температури, која може да се прати и бележи	П			
	12	Отвори на зидовима, плафонима, подовима, прозорима, измедени су тако да спречавају контаминацију (штеточине)	П			
Чл.15		СИСТЕМИ СЛИВНИКА				
	13	Систем сливника изведен тако да спречи отицање воде из нечиствог радног простора у чисти простор	П			
	14	Канали и сливници су обезбеђени, тако да непропусају непријатне мирисе из канализације	П			
Чл.16 тач.1		ПОДОВИ (просторије где се храна припрема, прерађује, обрађује и складишти)				
	15	Површине подова су неопштећене, лако се чисте, вазу и дезинфикују	П			
	16	Подови су од чврстог не апсорбујућег материјала, непропусљивог за воду, сол, киселине, отпорни на средства 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	КОМЕНТАР	
	Површине опреме у производним просторијима, које долазе у директан контакт са храном су:					
44	Израђене од чистог материјала, који није порозан, без мириса, нетоксичан и отпоран на корозију	П				
45	Лако се одржавају чисте и дезинфикују	П				
46	Немају удубљења, пукотине, отворене спојеве, исправне ивице или било каква оштећења	П				
47	Опрема је постављена на начин који омогућава прање и чишћење опреме и околног простора	П				
48	Опрема поседује контролне уређаје (термометар)	П				
49	Обезбеђен посебан простор за прање и санитацију радног прибора и опреме и држање прибора и средстава за санитацију	П				
50	Опрема за чишћење и дезинфекцију					
51	Израђена од нерђујућег материјала који се лако одржава	П				
52	Проточни уређај за довода пара, уређај термометар, и отвор за довода топле воде и одвод воде -прелив					
53	Хемијска средства за заштиту опреме од корозије, користе се према принципу добре произвођачке/контрајентске праксе	П				
54	Средства за чишћење и дезинфекцију обележена у складу са прописима и усклађенија у простору где се не додирује са храном	П				
25/11	ЗАХТЕВИ ЗА ХРАНУ ЖИВОТЊИНСКОГ ПОРЕКЛА И ДРУГО					
Чл.1.	54	Обезбеђени услови за складиштење сировина и састојака (адитива), како би се избегло њихово кварење и заштито од контаминације	П			
	55	Храна је заштићена од контаминације у свим фазама производње прераде и промета	П			
	56	Сировине, састојци, полупроизводи и готови производи чувају се на прописаној температури	П			
	57	Постоје одвојене просторије за складиштење сировина и прерађених производа	УП			2. складиштење, млекне производе!

ОДРЕДБЕ	Бр.	Општи хигијенски захтеви	П	УП	НП	КОМЕНТАР
	75	Храна у течном стању, гранулама или у праху, који се пресија 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, запечатена је тако да смањи ризик од контаминације.	П			
	77	Где је потребно, ирвезима средства односно шестерне за превоз хране, обезбеђују одговарајућу температуру, која може да се неће.	П			
	78	Опрема за истокор хране омогућује добру заштиту од контаминације.	П			
	79	Храна је запечатена тако да се смањи ризик од контаминације приликом утовара и истовара хране.	П			
Чл.22	Снабдевање водом					
	80	Обезбеђено је одговарајуће снабдевање водом за пиће.	П			
	81	Снабдевање водом (бунари, цени, шестерне, транспорт, уређаји за филтрирање воде) на одговарајући начин запечатени су од контаминације.	П			
		Ако се употребљава техничка вода (противпожарни систем, уређаји за производњу паре, расхладни системи.)				
	82	Она циркулише у одвојеном и јасно означеном систему цревода.				
	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 преставања и ниво контаминације мора да одговара нормама воде за пиће.				
		Лед који долази у контакт са храном.				
	85	Добијен је од воде за пиће (осим за сурвнуте рибе и рибље производе).				
	86	Напуњавањем, складиштењем и коришћењем се рукује 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.				
Чл.23	САНИТАРНЕ ПРОСТОРИЈЕ					
	88	Постари потребан број санитарних чворова (купатила и тоалета) изграђених и опремлених на производни начин (тепла вода).	П			
	89	Тоалетни или ножни бидеи, у којима се налазе до једне грејне пласови) и лаваби, повезани су безбедним одводним системом.	П			
	90	Нису директно повезане са производним просторијема (постоји тампон-простор односно затворен ходник)	П			
	91	Санитарни чворови се одржавају у чистом и исправном стању.	П			
	92	Санитарни чворови имају природну или вештачку вентилацију.	П			Програма вентилације

НАЧИН И ПОСТУПАК ОБЕЛЕЖАВАЊА ХРАНЕ ЖИВОТИЊСКОГ ПОРЕКЛА						
ОДРЕДБЕ 99/10	Бр	Општи хигијенски захтеви	П	УП	ПП	КОМЕНТАР
*Чл. 2	ПРИМЕНА ИДЕНТИФИКАЦИОНЕ ОЗНАКЕ					
	1	Храна животињског порекла, пре отпреме из производног објекта, обележена су идентификационом ознаком	П			
	2	Ако се производ утврђује на даљу обраду, сечњак, доразу, односно прераду у неки други објекат, пре поновног стављања у промет обележен је идентификационом ознаком, објекат где је извршена обрада				Нема унутрашње у фирму обележје!
	3	О серијским бројевима издатих ознака жита (ознака печата) води се евиденција у складу са поделбеним процедурама				
	ОБЛИК ИДЕНТИФИКАЦИОНЕ ОЗНАКЕ (ИД ОЗНАКА)					
	4	Ознака је прилагођена величини паковања, јасно видљива, неабризна, а слова и бројеви читљиви	П			
	5	Идентификациона ознака је автентична (автентична ознака прилагођена паковању) и садржи у горњем реду двоцифрени код-назив земље, RS по стандарду ISO 3166, а у средњем реду ветеринарски контролни број објекта, односно изабрани контролни број објекта				/
	НАЧИН ОБЕЛЕЖАВАЊА (ИД ОЗНАКА И ОЗНАКА ЖИГА)					
	7	ИД ОЗНАКА је стављена на непосредну амбалажу, отиском на непосредној амбалажи, производа, отиском на декларацији, одштампаном, отиском ознаке на етикета, декларацији или амбалажи, дитерографисана или на другачији начин	П			
	8	ОЗНАКА ЖИГА стављена је на спољашњу површину збирног паковања, тако да се при изрававању оригиналности паковања, ознака поклапа				Нема збирног паковања
	9	У случају течних, гранулираних или прашкастих производа животињског порекла који се преносе у растућем стању, као и течних производа, жита се изравава документација која садржи назив земље и број решења којим се дозвољена увоз				/

*За ближе објашњење користити Правилник... 44/07

ПРЕДСЛОВНИ 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	П			
2		У плану самоконтроле наведена је одговорна особа за његово спровођење	П			
3		Постоји организациона шема и подела одговорности	П			
4		Процедуре и опрема су наведени у складу са приложеним техничко-технолошким и грађевинским пројектом (план, систем, облик, обрасци...)	П			
ЧИШЋЕЊЕ И ДЕЗИНФЕКЦИЈА						
5		Објект поседује писани план санитације	П			
6		Означен је датум и потпис одговорног лица	П			
7		Потписан од стране особе одговорне за проверу система (мајорне везице за проверу HACCP-система)	П			
8		План санитације приказује следеће:				
		* списак особља које је одговорно за санитацију				
		* поступак који се спроводи				
		* опрему и хемијска средства која се користе				
		* процедуру коришћења опреме и хемијских средстава				
		* учешћем спровођења сваког поступка санитације				
9		Доступна је техничка документација (лист) за хемијска средства која се користе	П			
10		Постоји интерна контрола спровођења поступка санитације просторија и опрема (визуелно и узимањем брисева)	П			Пис. документација на фејерпапери
11		План санитације утврдио је критични лимит за проверу постоје контролне листе	П			
12		Утврђене су корективне мере за случај неуслађености	П			
13		Корективне мере су прилагођене резултатима провере активности	П			
14		Постоји документација о спроведеној едукацији радника	П			
15		Постоје поступни контроле опреме и спровише пре почетка производње	П			
16		Контролне листе за проверу поступка пре почетка производње и у току производње оверене потписом са датумом предлога	П			
17		Сви поступци праћења санитације и одговарајућих корективних мера су евидентиран	П			
18		Документација (сви записи и документи) ажурирно се води и попуњава	П			

40	Доступни су поступци контроле температуре означени датумом и потписом одговорне особе	<input checked="" type="checkbox"/>			
41	Записи о контроли потписани од стране одговорног лица и надлежног органа, оверено печатом	<input checked="" type="checkbox"/>			
42	Утврђени су критични температурни лимити	<input checked="" type="checkbox"/>			
43	Утврђене су корективне мере које треба спровести у случају неусаглашености	<input checked="" type="checkbox"/>			
44	Утврђен начин поступања у хитним случајевима када дође до кваро, застоја, грешке у раду постројења	<input checked="" type="checkbox"/>			
45	Доступни подаци о вредностима добијеним на мсрним уређајима-калибрација инструманата и документација о калибрацији	<input checked="" type="checkbox"/>			
46	Постоји запис о свим температурним вредностима	<input checked="" type="checkbox"/>			
47	Документација се редовно и тачно попуњава	<input checked="" type="checkbox"/>			
ОСТАЛИ ПОСТУПЦИ КОНТРОЛЕ					
48	Доступан је поступак провјере сировине и списка добављачи	<input checked="" type="checkbox"/>			
49	Доступна документација о поступку техничког одржавања просторија и опреме у објекту	<input checked="" type="checkbox"/>			
50	План и шематски приказ објекта	<input checked="" type="checkbox"/>			

	59	Течност настала приликом отапљивања хране има сигуран дренажни систем тако да се вода не разлива по поду					-11-
Чл.26.Став 9	60	Опене и/ или нејестиве материје у којима чујући храну не дозвољавају се јасно обележена, означени и ускладиштена у одвојеним безбедним контејнерима или просторијама					Нема
Чл.26.Став 2	61	Руковање замрзнутом храном није прекинуто, осим у ограниченом периоду припреме за даљу производњу, превоз, складиштење, отпаивање и послуживање хране под условом, да не представља ризик за прехлење људи					Нема значајних ризика
Чл.27.	УМОТАВАЊЕ И ПАКОВАЊЕ ПРОИЗВОДА						
	62	Материјал за паковање је селекцијеп на место, које обезбеђује добру вентилацију, температуру, заштиту од уласка инсеката и др штеточина, непријатних мириса и да нема влаге	п				
	63	Поступак умотавања или паковања обавља се на хигијенски и безбедан начин (приложен атест за безбедност обављача)	п				
	64	Обавља се конзервско прање и дезинфекција површине повлака	п				
Чл.28	ТЕРМИЧКА ОБРАДА (производи у херметички затвореним посудама)						
	65	Температура обраде обезбеђује прописану температуру у центру производа, запис никон завршене топлотне обраде	п				
	66	Поступак производње не омогућава контаминацију у току термичке обраде	п				
	67	Вола која се користи за хађење производа након термичке обраде је књижевски исправна	п				
	68	Спроводе се редовни контроли свих параметара (температура, притисак, време, затварање посуде и употребу аутоматских уређаја)	п				
	69	Контролише се ефикасност топлотне обраде и безбедни (терморективна картица, — терморективна боја, термометар, термограф и електронско очитавање)	п	п			
Чл.19	ПРЕВОЗ, УТОВАР И ИСТОВАР						
	Превозна средства и/или контејнери						
	70	Одржавају се у чистом стању	п				
	71	Пројектовани и изграђени тако да омогућавају адекватно чишћење, прање и/или дезинфекцију	п				
	72	Превозно средство и/или контејнери користе се само за превоз хране у случајевима где може да дође до контаминације	п				
	73	Превозно средство и/или контејнери који се користе за превоз различитих врста хране, поделени су према врсти пошиљке и осигурана је одвојеност производа	п				Својим деловима
	74	Превозна средства и/или контејнери који се користе за превоз различитих врста хране, ефикасно се чисте, перу и дезинфикују између утовара како би се избегао ризик од контаминације					-11-

ОДРЕДБЕ	Бр.	Општи хигијенски захтеви	П	УП	ИИ	КОМЕНТАР
Чл.15.Тачка 5		ГАРДЕРОБЕ				
	93	Постоје уређене просторије за променама одела (мушке и женске)	П			
	94	Гардеробе опремљене (орамани за оделу, обућу и ручни алат), посебну просторије за одржавање личне хигијене и одржавају се у чистој стању	П			
	95	Гардеробе имају природну и вештачку вентилацију	П	✓		Препоруке вентилације
Чл.23,Чл.29		ХИГИЈЕНА ОСОБЉА				
	96	Радници запослени у непосредној производној, обради, преради и складиштењу, одржавају прописан хигијенски минимум	П			
	97	Радници клиничког особље са инфекциозним следама које могу да проузрокују директну или индиректну контаминацију као и особе са дијагнозом козним инфекцијама не рукују храном и не налазе се у простору где се ручно хране	П			
	98	Радници носе прописану чисту радну оделу и ако је то потребно и заштитну оделу	П			
Чл.21.		ОТПАД-ХРАНЕ				
	99	Отпад хране нејестивих производа и остаци отпада уклања се из просторија са храном, тако да се не догађа њихово нагомљавање	П			
	100	Отпад хране, нејестивих производа и остаци отпада опако се у контејнере који могу да се затворе или на неки други прихватљив начин	П			
	101	Контејнери су од материјала који се лако чисти, лере и дезинфикује и исправни су	П			
	102	Постоје услови у простору за привремено складиштење на температури до +4°С	П			Услови складиштења не одговарају
	103	Простор је довољно уређен да онемогућава приступ штетницима и животињама				Нема таквог проблема
	104	Уклањање отпада је тако да не доводи до контаминације простора	П			
	105	Ефикасно уклањање нејестивих производа и кофиската од места добијања до просторија за сакупљање нејестивих производа и кофиската	П			
	106	Сви системи за уклањање отпада грађевински су конструисани, тако да одговарају условима				Нема система
	107	Отпад се уклања тако да нема укрштања путева за јестиве и нејестиве производе	П			

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 да не
- Писана процедура следљивости и повраћаја-опозив производа са тржишта да не
- План узорковања хране и воде да не
- Писану процедуру контроле температуре да не
- План контроле сировине -списак добављача да не
- План одржавања-акциони план да не
- Писану процедуру поступања са споредним производима да не

Постоји процедура трајног спровођења НАССР принципа

ДА НЕ

Ако је ДА:

- Постоји дијаграм тока процеса производње да не
- Утврђена је идентификација опасности да не
- Утврђене су критичне контролне тачке 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 документ и записи који показују проверу примене наведених мера да не

	19	Утврђен је поступак контроле штеточина	П			
	20	Документација о контроли штеточина је потписана од стране одговорног лица, које је способно за ту врсту делатности са назначеним датумом контроле	П			
	21	Контролу штеточина спроводе акредитована организација и постоји писани уговор	П			
	22	Постоје писана места за постављање мамака у објекту	П			
	23	Постоје техничка документација – атест за мамце и средства која се користе	П			
	24	Постоји план контроле (начин и број контрола)	П			Свакодневно контроле
	25	Корективне мере, које се спроводе, где је то потребно су документоване	П			Регуларно
	26	Документација се води по плану	П			
73/10	ЕДУКАЦИЈА - ОБУКА ЗАПОСЛЕНИХ ЛИЦА					
Чл.29	27	Постоје или едукације запослених лица	П			
	28	Лица која редуку храну контролишу се и упућују на едукацију да микробиолошко-санитарне мере у складу са њиховим активностима и проверава се заређивање уверење-санитарне књижице	П			
	29	Лица одговорна за спровођење HACCP система, пролазе су одговарајућу едукацију	П			
	30	Постоји прописана документација о коришћењу одеће у радним просторима уместо тог мењала одеће одговорна особа да прати/чишћење, поступак прања, како и где се одлаже прања, а где чиста одећа	УП			Немају прописане процедуре прања одеће и где се одлаже прања
73/10	*СЛЕДЉИВОСТ КОД ПОВЛАЧЕЊА И ОПОЗИВА					
Чл.4 до Чл.7	31	Постоји систем следљивости код повлачења и опозива производа са трајности потписана од стране одговорне особе	П			
	32	Чувају се записи о сиrowини (врста, датум припреме, порекло, количина)	П			
	33	Чувају се записи о дистрибуцији производа (име купца и адреса, партија, датум произвођења, количина, број произвођачке партије/шаржа/серииа)	П			
	34	Доступна је писана процедура у случају рекламације и повлачења производа са тржишта	П			
	35	Доступна је писана процедура у случају рекламације и повлачења производа са тржишта	П			
	*УЗОРКОВАЊЕ ЗА МИКРОБИОЛОШКЕ АНАЛИЗЕ					
	36	Објект имају узорке на анализу у екстерну или овлашћену лабораторију	П			
	37	Доступан је план узорковања производа, који утврђује поступак узимања узорака и начин достављања у дојака лабораторију	П			
	38	Утврђени су критични знаци за добијене вредности (методе акредитоване)	П			
	39	Резултати добијених анализа у писаној форми су уредно одложени, прегледани и забележени	П			

*Водич за примену микробиолошких критеријума за храну (Јун2011)

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	ПП	КОМЕНТАР
Чл.6		НАССР – СИСТЕМ ЗА ОСИГУРАЊЕ БЕЗБЕДНОСТИ ХРАНЕ				
	1	Доступан је програм који предлази НАССР- план је у складу са принципима – начелима НАССР-а	П			
	2	Доступан НАССР –план, који се спроводи	П			
	3	Опис производа -спецификација/	П			
	4	Дијаграм тока производних процеса за сваки производ који је доступан	П			
	5	Формирана листа могућих опасности (физичке, биолошке и хемијске) које могу да се спрече уклоне или смање на прихватљив ниво	П			
	6	Утврђене критичне контролне тачке (ССР)	П			
	7	Утврђене критичне границе-лимити на критичним контролним тачкама	П			
	8	Утврђени поступци праћења критичних контролних тачака – ССР	П			
	9	Утврђена учесност проверавања ССР	П			
	10	Утврђена су корективне мере у случају када провера покаже да критичне контролне тачке нису под контролом	П			
	11	Утврђени поступци верификације мера на критичним контролним тачкама	П			
	12	Чувљене уредно бележене записи и докумената о праћењу и спровођењу корективних мера	П			
	13	Поступци обележавања и планирања праћења	П			
	14	Чувљени записи и документи, који се спроводе према плану-време чувљено дефинисано	П			2. НАССР 31. OCT 2010
	15	Корективне мере, уредно су документоване	П			

ПРИМЉЕНА ЗАВЕШТАЈА				-11- 2015	
Органи	Орг. јед.	Број	Датум	Ветеринарска инспекција	
275	323	136	15.11.15		

Број: 275/323-136/15.11.15
 Датум: 30.10.2015.г.

№ 011620

ЗАПИСНИК

о инспекцијском прегледу обављеном дана 30. 10. 2015 године
 од 12³⁰ часова у објекту Млекаре Села Славница 2000,
 са седиштем у Славница општина Славница
 бр. 3 општина Славница

Предмет инспекцијског прегледа:

Контрола приликом контролних посета у објекту млекаре (СРП млеке)

При прегледу и састављању записника присутан:

Прегледом је утврђено следеће:

Дана 30.10.2015.г. на основу саопштења ветеринарског инспектора
 изјавио је контролу у објекту млекаре (СРП млеке).
 у објекту млекаре (СРП млеке) Села у Славница, 2000
 где се налази СРП-а млекаре која се за контролу налази
 у следећим просторима млеке:

- СРП (млеко) млеко (СРП млеке)
- СРП (фасцикулација млеке).
- СРП (млеко) млека (СРП млеке).
- СРП (млеко) млека (СРП млеке).

Контрола СРП млеке је обављена у следећим просторима:
 (1) Контрола СРП млеке (СРП млеке) у објекту млекаре (СРП млеке)
 млека (СРП млеке) у објекту млекаре (СРП млеке)
 млека (СРП млеке) у објекту млекаре (СРП млеке)
 млека (СРП млеке) у објекту млекаре (СРП млеке)

својим својствима разликују од осталих врста млека.
Полукоја је сачињена у три дела и налази се у једном делу.

20. Полукоја - сачињена је од млечних и масти млека
у којима је садржано мање масти од осталих врста млека.
Об. вр. 05 од 11.10.15. год. и 08. год. од 11.10.15. год. од 11.10.15. год.
Хлориди су сачињени од масти и масти од 11.10.15. год. од 11.10.15. год.
06.09.15. год. од 11.10.15. год. од 11.10.15. год. од 11.10.15. год. од 11.10.15. год.
04.09.15. год. од 11.10.15. год. од 11.10.15. год. од 11.10.15. год. од 11.10.15. год.

30. Сир - сачињен је од млечних и масти млека
у којима је садржано мање масти од осталих врста млека.
Об. вр. 05 од 11.10.15. год. и 08. год. од 11.10.15. год. од 11.10.15. год.
Хлориди су сачињени од масти и масти од 11.10.15. год. од 11.10.15. год.
06.09.15. год. од 11.10.15. год. од 11.10.15. год. од 11.10.15. год. од 11.10.15. год.
04.09.15. год. од 11.10.15. год. од 11.10.15. год. од 11.10.15. год. од 11.10.15. год.

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

20. Полукоја - УСМЕНО РЕШЕЊЕ

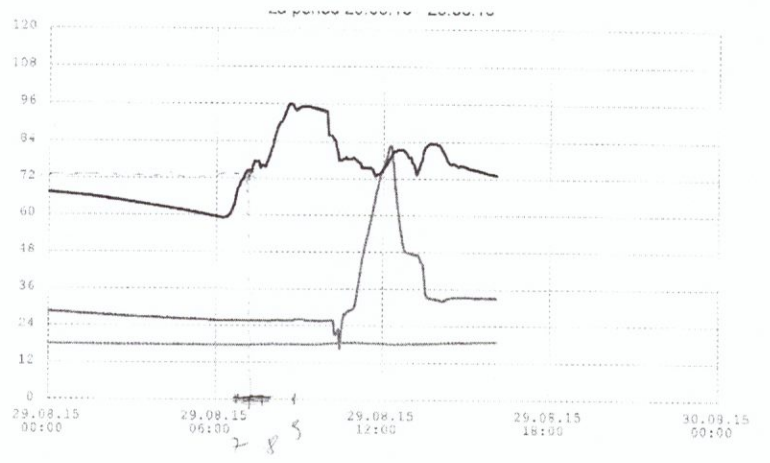
- Полукоја - сачињена је од млечних и масти млека
у којима је садржано мање масти од осталих врста млека.
Об. вр. 05 од 11.10.15. год. и 08. год. од 11.10.15. год. од 11.10.15. год.
Хлориди су сачињени од масти и масти од 11.10.15. год. од 11.10.15. год.
06.09.15. год. од 11.10.15. год. од 11.10.15. год. од 11.10.15. год. од 11.10.15. год.
04.09.15. год. од 11.10.15. год. од 11.10.15. год. од 11.10.15. год. од 11.10.15. год.

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

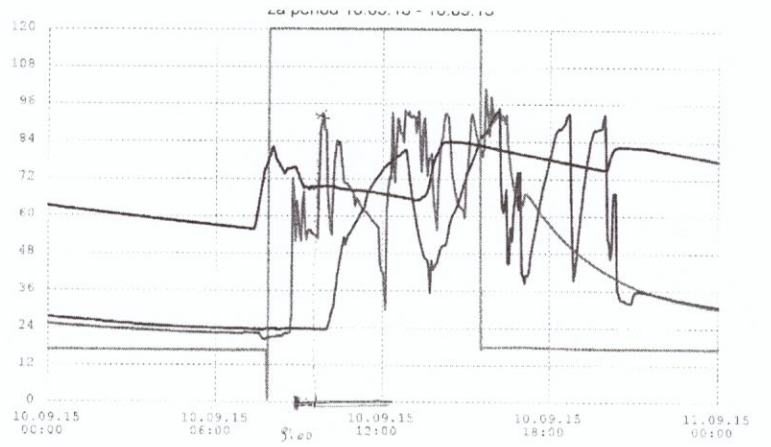
Записник је сачињен у просторији Управе за заштити животне средине
у 11:00 часова, у три примерка од којих је један уручен присутном.

Одговорно - Присутно лице
Ј. Ј. Ј. Ј. Ј.
РЕПУБЛИЧКИ
ВЕТЕРИНАРСКИ ИНСПЕКТОР
Б. Ј. Ј. Ј. Ј.

PDF Eraser Free

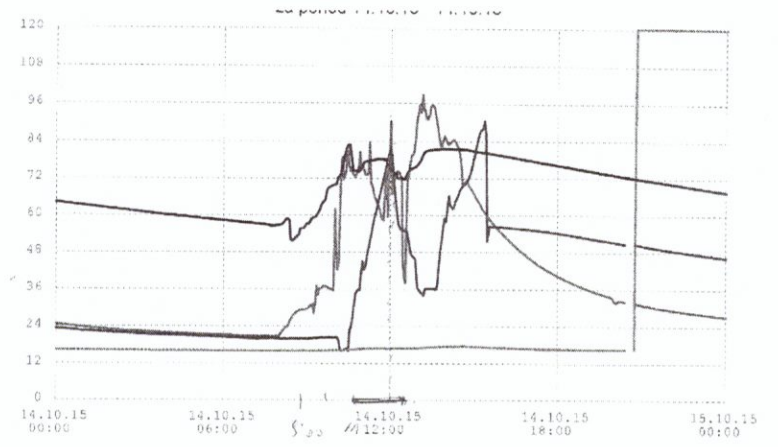


Бревет 5-8 мин
T (70-75°C) } независим.
• Tк 25°C - 30°C
Бревет 2-3 мин



$$P_{\text{beam}} = 12^{\frac{25}{10}}$$

T(25°C) - beam



Spere (MIF-02 45)
Tape

PDF Eraser Free



Број: 275-05-325/2467

Датум: 30.10.2015

ЗАПИСНИК

Инспекцијском прегледу обављеном дана 30.10.2015 године од 14:00 часова у објекту месо-китина месо-китина месо-китина са седиштем у м.п.п. ул. м.п.п. бр. 3 општина м.п.п.

Предмет инспекцијског прегледа:

месо-китина месо-китина месо-китина (НССП м.п.п.)

При прегледу и састављању записника присутан:

Прегледом је утврђено следеће:

- 1. Све потребне документације...
2. Месо-китина месо-китина месо-китина...
3. Китина месо-китина месо-китина...

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

УСМЕНИ РЕШЕЊЕ

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

УСМЕНИ РЕШЕЊЕ

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

УСМЕНИ РЕШЕЊЕ

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

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

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

Одговорно: Присутно лице _____

РЕПУБЛИЧКИ ВЕТЕРИНАРСКИ ИНСПЕКТОР _____