

	КОЛИЧИНА У ГОДИНИ (тоне/литар)	ТАЧНИ ПОДАЦИ (тоне/литре)		
		УВОЗ (важести земљу)	СОПСТВЕНО САКУПЉАЊЕ тона-литар (сабирна места)	БРОЈ ГАЗНИСТАВА ТОН-ЛИТАР
Сирово млеко				
Пастеризовано				
Стерилизовано				
Ферментисани производи				
Друго (навести)				

Дневни извештај у моменту прегледа *22.07.2016*

Врста производа (навести све врсте производа из спецификација)	Лит/тона	
	Топлотом обрађено млеко	Пастеризовано млеко
Стерилизовано млека		
Сир	Зрење < 60 дана	<i>180 м. / 1320 кг</i>
	Зрење > 60 дана	
	Сировог млека	
	Термички обрађеног млека	<i>1142</i>
Млеко у праху		
Маслац	<i>20 кг</i>	<i>20 кг</i>
Ферментисани млечни производи и др.	<i>Кејфирано млеко, киселице (неодређено)</i>	<i>800 / 800 800 / 800</i>
Смрзнати десерти		

ОДРЕДБЕ	Бр.	ЗАХТЕВИ	П	УП	ИП	КОМЕНТАР
<b>Захтеви за сирово млеко</b>						
Чл.135ст.2	1	Сирово млеко и кољеструм депремљено у објект у коме се производи и састојачи млека и производи од млека - стиска свих произвођача млека - температура млека након мљења 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;	П			
Чл.138 .ст.1 тач.1 тач.2 и став 2. и 3. и Чл.167	2	- резултати хигијенских и других услова за сирово млеко у погледу броја соматских ћелија и укупног броја микроорганизама млека(паци у коровима)	П			
Чл.139. Чл.140.	3	- резултати резултат витибиотика на гвадистину и то репрезентативни бр случајно узетих узорка				
<b>Захтеви за квалитет</b>						
Усклађен са Правилником о квалитету сировог млека („Сл. Гласник бр 21.09“)	4	Кривке сирово млеко испуњава следеће услове: - не садржи кољеструм - поседује својствен мирис, укус и боју - тачки мржења – по правилнику - садржи најмање – по правилнику - садржи најмање – по правилнику - садржи најмање – по правилнику - киселост није већа од – по правилнику	П			
<b>Захтеви за термичку обраду млека</b>						
Чл.142.	5	Процедура ка термичку обраду млека која осигурава да сваки део млека и производа буде изложен прописаној температури и времену трајања поступка(термографске листе и спецификације)	П			
Чл.142 ст.1 тачка 1 подтачка 1,2 и 3	6	Резултати контроле одних после термичке обраде пастеризације –тест алкалне фосфатазе негативан				
Чл.142 ст.1 тачка 2 подтачка 1 и 2	7	Резултати контроле утври високе температуре (УПТ)нише нижи од 135 °С у комбинацији са одговарајућим временом				
Чл.142 ст.2 тачка 1 и 2	8	Резултати контроле херметичких паковања после инкубације 15 дана на 30 °С или седам дана на 55 °С				
Чл.142	9	Докумант, са регистрованим температуром и временом дужине трајања термичке обраде и начин чувања(запис или у електронској форми)је.	П			
<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 У.В.В. на 30°C мање од 300.000/лмл	П			
Чл.143 ст.1 тачка 2	11	Сви производи од млека , морају да се производе од топлотно обрађеног млека у коме је У.В.В. на 30°C мање од 100.000/лмл	П			

	22	Зидови се одржавају у чистом стању	Н	УП			
Чл.16.тач.3.	<b>ПЛАФОНИ</b> (унутрашње површине крова, кровна конструкција(инсталације))						
	23	Конструкциони и изграђени тако да спречавају накупљање кондензоване воде и нечистоћа	УП				Начинам и опремом
	24	Изграђени тако да нема раста плесни материјала и распадања -отпадна честица	УП				Начинам и опремом
	25	Плафони и кровне конструкције –инсталације одржавају се у чистом стању	УП				Начинам и опремом
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 накупљање нечистоће	П				
	27	Снабдевени су заштитном мрежом која спречава улазак инсеката и других штеточника (ако се отварају)	П				
	28	Заштитна мрежа је таква да се лако уклања ради замене и чишћења	П				
	29	Ако је потребно због континуације, прозори су затворени за време производње	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 неупујљивих материјала који се лако чисте и дезинфикују	П				
	32	Изграђени од материјала за који постоје докази да су одговарајући	П	УП			Нема доказа
	33	Сама спољна и унутрашња врата по потреби су херметички затворена, и спољна таква да спречавају улазак штеточника и инсеката	П				
Чл.15.тач.4	<b>ОСВЕТЉЕЊЕ</b> ( просторије где се храна припрема, прерађује, обрађује и складишти)						
	34	Просторије имају природно или вештачко осветљење	П				Оде
	35	Светлосни извори су заштићени на прикладан начин	П				
	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	Обезбеђени природна или вештачка вентилација	П				Оде
	38	Избегава континуирана прашинашарење немирних мириса из нечистог простора и сл.	П				
	39	Филтери се лако чисте и менјају	П				Оде филтери
	40	Вентилатори су снабдевени заштитном мрежом којом се спречава улазак инсеката и одржавају се у чистом стању	П				
Чл.15.тач.1.	<b>ОПРЕМА ЗА ПРАЊЕ РУКУ</b>						
	41	Просторије имају потребан број правилно расположених лаваци	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				

	59	Тачност настале прелиминарне анализа хране има сигурнадрешајки систем тако да се вода не разлива по воду						
Чл.26.Став 9	60	Опасне и/ или нејестиве материје укључујући храну на животиње су јасно обележене, означене и усклађене у одвојеним безбедним контејнерима или просторијама						
Чл.26.Став 2	61	Руковање замрзнутом храном није прекршено, осим у ограниченом периоду припреме за даљу производњу, превоз, складиштење, излагање и послуживање хране под условом, да не представља ризик за здравље људи						
Чл.27.	<b>УМОГАВАЊЕ И ПАКОВАЊЕ ПРОИЗВОДА</b>							
	62	Материјал за паковање је складиштен на месту које обезбеђује добру вентилацију, температуру, заштити од ултравиолетног и др. штеточина, непријатних мириса и да нема влаге					п	
	63	Поступак умотавана или паковања обавља се на хигијенски и безбедан начин (приложен атест за безбедност амбалаже)					уп	
	64	Обавља се хигијенско прање и дезинфекција повратне амбалаже					п	Нисе пронађени никакви за овегајке ИР!
Чл.28	<b>ТЕРМИЧКА ОБРАДА ( производи у херметички затвореним посудама)</b>							
	65	Температура обраде обезбеђује прописану температуру у центру производа дакле након завршене топлотне обраде						
	66	Поступак производње не омогућава контаминацију у току термичке обраде						
	67	Вода која се користи за хлађење производа након термичке обраде је хигијенски исправна						
	68	Спроводи се редовна контрола свих параметара (температура, притисак, време, затварање посуде и употребу аутоматских уређаја)						
	69	Контролише се ефикасност топлотне обраде и бележи (термореактивна хартија, термореактивна боја, термометар, термограф и електронско читавање)						
Чл.19	<b>ПРЕВОЗ, УТОВАР И ИСТОВАР</b>							
	Превозна средства и/или контејнери							
	70	Одржавају се у чистом стању					п	
	71	Пројектовани и изграђени тако да омогућавају адекватно чишћење прање и/или дезинфекција					п	
	72	Превозно средство или контејнери користе се само за превоз хране у случајевима где може да дође до контаминације						
	73	Превозно средство или контејнери који се користе за превоз различите врсте хране, подвезити су према врсти подвезе и осигуран је одвојеност производа						
	74	Превозна средства 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						

ОДРЕДБЕ	Бр.	Општи хигијенски захтеви	П	УП	НП	КОМЕНТАР
Чл.15.Тачка 5	<b>ГАРДЕРОБЕ</b>					
	93	Постоје уређене просторије за проклачење радника (мушке и женске)	П			
	94	Гардеробе опремајене (ормари за одећу, обућу и ручни алат), поседују просторије за одржавање личне хигијене и одржавају се у чистом стању.	П			
	95	Гардеробе имају природну и вештачку вентилацију.	П			Профил вентилације
Чл.23,Чл.29	<b>ХИГИЈЕНА ОСОБЉА</b>					
	96	Радници запослени у непосредној производњи, обради, преради и складиштењу, одржавају прописан хигијенски минимум	П			
	97	Радници кационоше, особе са инфицираним оштећењима коже могу да проузрокују директну или индиректну контаминацију као и особе са пларетом, дојимично инфициранима не рукују храном и не наилазе се у простору где се рукује храном	П			
	98	Радници носе прописану чисту радну одећу и ако је то потребно и заштитну одећу	П			
Чл.21.	<b>ОТПАД-ХРАНЕ</b>					
	99	Отпад хране, нејестиви производи и остаци отпада уклања се из просторија са храном, тако да се не доводи ниткомо до оштећења	П			
	100	Отпад хране, нејестиви производи и остаци отпада одлаже се у контејнере који могу да се затворе, или на неки други прикладан начин	П			
	101	Контејнери су од материјала који се лако чисти, пере и дезинфикују и исправни су	П			
	102	Постоје услови у простору за привремено складиштење на температури до +4°С	П			Нема складиштења
	103	Простор је тако уређен да омогућава приступ штеточинама и животињама				
	104	Уклањање отпада је тако да не доводи до контаминације простора				
	105	Ефикасно уклањање нејестивих производа и кофаската од места добијања до просторија за складиштење нејестивих производа и кофаската				
	106	Сви системи за уклањање отпада грађевински су конструисани тако да омогућају условима				
	107	Отпад се уклања тако да нема урицања нутева за јестиве и нејестиве производе				

	19	Утврђен је поступак контроле штетности	П		
	20	Документација о контроли штетности је потписана од стране одговорног лица, које је оспособљено за ту врсту делатности са назначеним датумом контроле	П		
	21	Контролу штетности спроводи акредитована организација и постоји писани уговор	П		
	22	Постоји цела места за постављање мамца у објекту	П		
	23	Постоји техничка документација – лист за мамце и средства која се користе	П		
	24	Постоји план контроле (начин и број контрола)	П		
	25	Корективне мере, које се спроводе, гле је то потребно су документоване	П		
	26	Документација се води по плану	П		
73/10	<b>ЕДУКАЦИЈА - ОБУКА ЗАПОСЛЕНИХ ЛИЦА</b>				
Чл.29	27	Постоји план едукације запослених лица	П		
	28	Лица која ручкују храним контролишу се и упућују на едукацију за хигијенско-санитарне мере у складу са њиховим активностима и проверава се здравствено уверење-санитарне књижице	П		
	29	Лица одговорна за спровођење HACCP система, проила су одговарајућу едукацију	П		
	30	Постоји прописана документација о коришћењу одеће у радним просторима учествовањем мењана одеће,одговорна особа на правне/финише,поступак прања, како и где се одлаже прања, а где чиста одећа	П		
73/10	<b>*СЛЕДЉИВОСТ КОД ПОВЛАЧЕЊА И ОПОЗИВА</b>				
Чл.4 до Чл.7	31	Постоји систем следљивости код повлачења и опозива производа са тржишта,потписана од стране одговорне особе	П		
	32	Чувају се записи о сировини ( врста, датум прераде, порекло, количина )	П		
	33	Чувају се записи о дистрибуцији производа (име купца и адреса, произво, датум производње, количина, број производине партије/шаржа /серија)	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		
	<b>*УЗОРКОВАЊЕ ЗА МИКРОБИОЛОШКЕ АНАЛИЗЕ</b>				
	36	Објект имају узорке на анализу у екстерну и/или оовлашћену лабораторију	П		
	37	Доступан је план узорковања производа, који утврђује поступак узимања узорка и начин достављања узорка лабораторији	П		
	38	Утврђени су критични лимити за добијене резултате (методе верификације)	П		
	39	Резултати добијених анализа у писаној форми су уредно сложени, прегледни и забележени	П		

\*Водич за примену микробиолошких критеријума за храну (Јун2011)

ПРЕДСЛОВНИ ПРОГРАМ И НАССР-ОВИТА 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 <i>(не) - прегледајући буџет</i> |
| • 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 <i>(не) - прегледајући буџет</i> |
| • Писану процедуру поступања са споредним производима                  | да ✓ | не <i>(не) - прегледајући буџет</i> |

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 |

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	КОМЕНТАР	
Чл.6	<b>НАССР – СИСТЕМ ОСИГУРАЊА БЕЗБЕДНОСТИ ХРАНЕ</b>					
	1	НАССР- план са принципима – начелима НАССР- а				
	2	НАССР –план, који се спроводи				
	3	Опис производа -/спецификација/				
	4	Дијаграм тока производних процеса на свакој производној линији који је доступан				
	5	Формирана листа могућих опасности (физичке, биолошке и хемијске) ,које могу да се спрече уклоне или смање на привредљиву линију				
	6	Утврђене критичне контролне тачке (ССР)				
	7	Утврђене критичне граничне-лимити на критичним контролним тачкама				
	8	Утврђени поступци праћења критичних контролних тачака – ССР				
	9	Утврђена учесалост проверавања ССР				
	10	Утврђене су корективне мере у случају када провера покаже да критичне контролне тачке нису под контролом				
	11	Утврђени поступци верификације мера на критичним контролним тачкама				
	12	Начин чувања записа и докумената о праћењу и спровођењу корективних мера				
	13	Поступци обезбеђивања и плана праћења (ЛОУСЕРИЈА)				
	14	Начин чувања записа и докумената, који се спроводи према плану и време чувања које је дефинисано				

---



---



---



---



Национални Програм за контролу и систематско праћење (мониторинг) резидуа  
у живим животињама и производима животињског порекла

**НАЛОГ ЗА УЗОРКОВАЊЕ**

**2016. година**

Број налога: **401**

**Пиротски**  
(округ)

**млекарна "СТАРА ПЛАНИНА", Димитровград**  
(назив и место објекта)

Недеља у години (датум): **31 (01.08. - 05.08.2016.)**

Узети **2** узорка **козјег млека:**  
(број) (врста животиње/производа)

ШИФРА УЗОРКА	ВРСТА УЗОРКА	ЗАХТЕВАНО ИСПИТИВАЊЕ	НАПОМЕНА
1/401/16	млеко	Б3а	
2/401/16	млеко	Б3д	

**Напомене:**

- Узорке означити шифром узорка
- Узорке мора да прати копија Захтева за испитивање
- Узорке послати Институту за хигијену и технологију меса, Београд

Датум издавања налога:  
28.07.2016

  
**В. Д. ДИРЕКТОР**  
 Ненад Петровић



на основу чега су захтев за регистрацију били прихваћени у  
референтној институцији - ИХТИ Ветерар.  
Подносилац регистрације - фирма МРЗНС и примерак  
овог Записника ће бити прихваћен у управу за ветеринар.

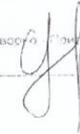
На основу утађеног стања републички ветеринарски инспектор на основу чл. 204. Закона о општем управном  
поступку доноси:

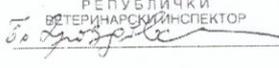
УСМЕНО РЕШЕЊЕ

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

Директор ИИИХИ примерак на Записник на  
који је прочитан у референтној институцији - ИХТИ  
ветеринар.

Записник је сачињен у просторији ИИИХИ Ветерар броја 11 у Београду  
у 12 числа, у три примерка од којих је један уручен присутном.

Одговорно  
  


РЕПУБЛИЧКИ  
ВЕТЕРИНАРСКИ ИНСПЕКТОР  


НАЦИОНАЛНИ ПРОГРАМ МОНИТОРИНГА РЕЗИДУА  
У ЖИВИМ ЖИВОТИЊАМА И ПРОИЗВОДИМА ЖИВОТИЊСКОГ ПОРЕКЛА

ЗАХТЕВ ЗА ИСПИТИВАЊЕ

Лабораторија: Институт за хигијену и технологију меса, Каћанског 13, 11000 Београд  
(тел: 011/2650-655, факс: 011/2651-825, e-mail: [institut@inmesbgd.com](mailto:institut@inmesbgd.com))

По налогу бр. 401

Узето 2 узорка козјег млека  
(број) (врста животиње/производа)

ШИФРА УЗОРКА	ВРСТА УЗОРКА	ЗАХТЕВАНО ИСПИТИВАЊЕ	НАПОМЕНА (пол, старост)
<u>1/101/16</u>	<u>млеко</u>	<u>БЗД</u>	
<u>2/101/16</u>	<u>млеко</u>	<u>БЗД</u>	

Датум и време узорковања: 03.08.2016 год. (12<sup>45</sup>)

Број Записника ветеринарског инспектора: 275-323-1046/16-05, ЛС 27218

Потпис и печат ветеринарског инспектора: Бранислав Дроздовски

Потпис лица које отпрема узорке: [Потпис] 5.8.16. 11<sup>30</sup>  
(датум и време)

Потпис лица на пријему у лабораторији: \_\_\_\_\_  
(датум и време)

Идентификациони број издат у лабораторији: \_\_\_\_\_

OKRUG PIROTSKI

SRPSKIH VLADARA 83  
18300 PIROT

B. Drozdovski, Republički veterinarski inspektor

Datum: 12.08.2016.

**IZVEŠTAJ O LABORATORIJSKOM ISPITIVANJU broj: 8989**  
za uzorke: 8989/01 i 8989/02

Podnosilac zahteva: B. Drozdovski, Republički veterinarski inspektor  
REPUBLIČKA VETERINARSKA INSPEKCIJA OKRUG PIROTSKI, PIROT  
SRPSKIH VLADARA 83

Broj zahteva: 401

Datum izdavanja zahteva: 03.08.2016.



Pomoćnik direktora za biotehnoški razvoj

(Dr Nenad Parunović)

## OPŠTI PODACI

Podnosilac zahteva: **B. Drozdovski, Republički veterinarski inspektor**  
**REPUBLIČKA VETERINARSKA INSPEKCIJA OKRUG PIROTSKI, PIROT, SRPSKIH**  
**VLADARA 83**  
 Broj zahteva: **401**  
 Datum zahteva: **03.08.2016.**  
 Datum prijema zahteva u Institut: **05.08.2016.**  
 Datum završetka ispitivanja: **12.08.2016.**

Napomena: BR.ZAPISNIKA VET.INSPEKTORA 275-323-1046/16-05, No 27218

## Uzorak broj: 8989/01 - KOZJE MLEKO

## REZULTATI ISPITIVANJA

## IDENTIFIKACIJA UZORKA

Datum prijema uzorka: **05.08.2016.**  
 Napomena: **ŠIFRA UZORKA 1/401/16**  
 Zahtevana ispitivanja: **Monitoring po definisanom programu - B3a**

ORGANOHLORNI PESTICIDI - GC ECD	Šifra metode	Jed. mere	Propisana vrednost	Rezultat
Aksin i delcton	02R.01.002	mg/kg	max. 0.005	<0.001
DDT (DDE + DDD + DDT)	02R.01.002	mg/kg	max. 0.040	<0.001
Endrin	02R.01.002	mg/kg	max. 0.0008	<0.0005
HCB	02R.01.002	mg/kg	max. 0.010	<0.001
HCH (alfa izomer)	02R.01.002	mg/kg	max. 0.004	<0.001
HCH (beta izomer)	02R.01.002	mg/kg	max. 0.003	<0.001
Heptahlor i heptahloropoksid	02R.01.002	mg/kg	max. 0.004	<0.001
Hiordan (alfa i gama izomer)	02R.01.002	mg/kg	max. 0.002	<0.001
Lindan	02R.01.002	mg/kg	max. 0.001	<0.001

POLIHLOROVANI BIFENILI - GC ECD	Šifra metode	Jed. mere	Propisana vrednost	Rezultat
Polihlorovani bifeniil	02R.01.002	ng/g masti	max. 40	<1

## NALAZ

Na osnovu rezultata ispitivanja uzorak:

ISPUNJAVA uslove propisane čl. 3, prilog 2, čl. 5, prilog 4 i čl. 9. Pravilnika o maksimalno dozvoljenim količinama ostataka sredstava za zaštitu bilja u hrani i hrani za životinje i o hrani za životinje za koju se utvrđuju maksimalno dozvoljene količine ostataka sredstava za zaštitu bilja (Sl. glasnik RS br. 29/14).

- Ovaj izveštaj se ne može reprodukovati bez pisanog odobrenje Instituta za higijenu i tehnologiju mesa.  
 - Rezultati ispitivanja odnose se isključivo na uzorke koji su ispitivani.  
 - Zabrano je isticanje imena instituta na tekstu deklaracije i u reklamne svrhe.

Strana 1 od 3

## REZULTATI ISPITIVANJA

### IDENTIFIKACIJA UZORKA

Datum prijema uzorka: 05.08.2016.  
Napomena: ŠIFRA UZORKA 2/401/16  
Zahtevana ispitivanja: Monitoring po definisanom programu - B3d

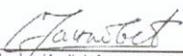
MIKOTOKSINI - ELISA	Sifra metode	Jed. mere	Propisana vrednost	Rezultat
Alatoksini M1	02E 01.014	µg/kg	max. 0,25	< 0,055

### NALAZ

Na osnovu rezultata ispitivanja uzorak:

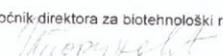
ISPUNJAVA uslove propisane čl. 5, Prilog 4 Pravilnika o maksimalno dozvoljenim količinama ostataka sredstava za zaštitu bilja u hrani i hrani za životinje i o hrani za životinje za koju se utvrđuju maksimalno dozvoljene količine ostataka sredstava za zaštitu bilja ("Sl. glasnik RS", br. 29/14, 37/14, 39/14, 72/14 i 35/16).

Rukovodilac  
Odeljenja za ispitivanje rezidua

  
(Dr Saša Janković, dipl. farm.-med.biochem.)



Pomoćnik direktora za biotehnoški razvoj

  
(Dr Nenad Parunović)

УПРАВА ЗА ВЕТЕРИНУ  
Ветеринарска инспекција

ИЗДАНО:	05-10-2016			
Орган	Орг јед	Б р о ј	Помени	Воденик
275	05	323/1343		

№ 51384

Број: 275-323-1343-05

Датум: 30.09.2016

### ЗАПИСНИК

о инспекцијском прегледу обављеном дана 30.09. 2016 године  
од 13<sup>30</sup> часова у објекту Милена Стамбурски и компанија ДООО  
са седиштем у Милени, Београд  
бр. 3 општина Милени, Београд

Предмет инспекцијског прегледа:

Својерасна компанија НАСП-а у објекту  
Милена

При прегледу и састављању записника присутан:

Прегледом је утврђено следеће:

1. Једна зоолошка група од петине регистрованих ветеринарских  
мислићима у грађевинама је смештена у компанија у објекту  
Милена Стамбурски и компанија ДООО у Милени, Београд,  
број 3 у улици Миленијевској НАСП-а, а остатак је смештен  
је у селу Милени.

2. У компанија не постоје документација за спровођење санитарног  
и хигијенског мониторинга, а све друге документације  
које се налазе код овог субјекта су недовољне и недовољно  
својерасне.

3. Све друге документације су квалитетне и одговарајуће  
који се налазе у компанија.

4. Компанија је у складу са НАСП-а временом је извршена  
санитарна процедура у складу са временом и бројем животиња у  
општини Милена.





2) Производные крахмала высшего сорта - 16.02.2016 г.г.  
 - ССР (Финн) без примесей и микробов; микробы без примесей  
 без примесей без примесей; микробы без примесей  
 - ССР (Финн) без примесей (без примесей); без примесей  
 на основе утврђеног стања републички ветеринарски инспектор на основу чл. 204. Закона о општем управном  
 поступку доноси УСМЕРНО РЕШЕЊЕ  
 (А-14) УСМЕРНО РЕШЕЊЕ на основу утврђеног стања републички ветеринарски инспектор на основу чл. 204. Закона о општем управном поступку доноси

3) Производные крахмала высшего сорта - 14.01.2016 г.г. (такође микробы  
 16.02.2016 г.г.)  
 - ССР (Финн) без примесей и микробов; микробы без примесей без примесей  
 без примесей без примесей

- ССР (Финн) без примесей (без примесей); без примесей на основу  
 на основу утврђеног стања републички ветеринарски инспектор на основу чл. 204. Закона о општем управном поступку доноси  
 (А-14) УСМЕРНО РЕШЕЊЕ на основу утврђеног стања републички ветеринарски инспектор на основу чл. 204. Закона о општем управном поступку доноси

Примечание - микробы, микробы  
 За наредне намере производне крахмала высшего сорта  
 микробы без примесей на ССР микробы  
 Крахмал высшего сорта микробы (ССР микробы) на  
 производне крахмала высшего сорта микробы

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

Страница нема примерке на записнику  
 ни на микробы микробы микробы

Записник је сачињен у просторији Микробы Свјета микробы у 16:30 часова, у три примерка од којих је један уручен присутном.

Одговорно Присутно лице  
[Signature]

РЕПУБЛИЧКИ  
 ВЕТЕРИНАРСКИ ИНСПЕКТОР  
[Signature]



---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

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

УСМЕНО РЕШЕЊЕ

---

---

---

---

---

---

---

---

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









Kantica 0,5				KRAVLJE	Kontrola [il.]	
Ukupno		102		Ukupno		
Specifični zahtev						
Primio nalog (radnik)	#			Upotrebljivo do:	12.12.2014	
				Izdao nalog (šef proizvodnje)	[Signature]	
Proizvodnja						
Faza	T[°C]	Početak		Završetak		Napomena
		Datum	Vreme	Datum	Vreme	
1. Pasterizacija	92	16.10.12	12.15	16.10.12	12.25	
2. tem.inkubacije	43	-	-	-	-	
3. Zasejavanje		-	12.25	-	12.35	
4. Punjenje		-	12.35	-	13.40	
5. Fermentacija		-	13.40	-	18.30	
6. Hlađenje			18.30	16.10.12	08.30	
7.						
8.						
Sirovine / Poluproizvod						
Naziv	ID / Br. Ulaza	Trebovano	Utrošeno		Napomena	
			Dobro	Loše		
1. Kultura za kiselo mleko	30192					
2. casa 0.5						
3.						
4.						
5.						
6.						
7.						
8.						
Datum:	Zaključio izveštaj (radnik): [Signature]					
Kontrola procesa						
Nalazi / napomene Šefa proizvodnje						
Datum:						
Šef proizvodnje						

УПРАВА ЗА ЗАШТИТУ ЖИВОТНЕ СРЕДИНЕ  
 УПРАВА ЗА ВЕТЕРИНУ  
 Ветеринарска инспекција  
 Београд

Број: 228-323-655 ИР-057  
 Датум: 31.03.2012 г.

СЕРИЈА Б  
№ 86101

### ЗАПИСНИК

о инспекцијском прегледу обављеном дана 31.03. године  
 од 15<sup>00</sup> часова у објекту Месаре, Добра београдска 2000.  
 са седиштем у Димитријевој, Београд, у општини "Добра"  
 бр. 3 општина Добра београдска

Предмет инспекцијског прегледа:

Муждена и мушкарца ветеринарски субјекти који  
делује у објекту "Месаре"

Прегледом је утврђено следеће:

- Даном 31.03.2012. године извршен је преглед ветеринарских субјеката у објекту "Месаре" у Добра београдска 2000. у општини Добра београдска.
- (1) Унутрашњост је у потпуности измишљена, са свим потребним документима и опремом у складу са захтевима.
  - (2) Унутрашњост је у потпуности измишљена, са свим потребним документима и опремом у складу са захтевима.
  - (3) Унутрашњост је у потпуности измишљена, са свим потребним документима и опремом у складу са захтевима.



Број: 020-888-66/17-05  
Датум: 28.07.2017 г.

РЕПУБЛИКА СРБИЈА  
ПИБРОТСКИ УПРАВНИ ОКРУГ  
ПИБРОТ  
ПИСАРНИЦА  
ПРИМЉЕНО: 31-07-2017  
Орган: Орг. јел. Број: Целош. Обрадок:  
220 05 323/122

ЗАПИСНИК

о инспекцијском прегледу обављеном дана 28.07. 2017 године  
од 13<sup>00</sup> часова у објекту мекана кухиња "Д.О.О."  
са седиштем у Општина Београд  
бр. 3 општина Београд

Предмет инспекцијског прегледа:

дочинска кухиња мекана

При прегледу и састављању записника присутан:

Прегледом је утврђено следеће:

Дана 28.07.2017 г. републикански ветеринарски инспектор извршио је инспекцијски преглед мекане кухиње у објекту мекана кухиња "Д.О.О." у Општини Београд. Предмет објекта је извршен преглед мекане кухиње у којој је присутан мекана кухиња "Д.О.О." са седиштем у Општини Београд. Утврђено је да мекана кухиња поседује лиценцу за пословање издату од стране Републике Србије и да је у складу са захтевима Закона о безбедности хране и меса у Републици Србији. Утврђено је да мекана кухиња поседује лиценцу за пословање издату од стране Републике Србије и да је у складу са захтевима Закона о безбедности хране и меса у Републици Србији. Утврђено је да мекана кухиња поседује лиценцу за пословање издату од стране Републике Србије и да је у складу са захтевима Закона о безбедности хране и меса у Републици Србији.



Број: 275-323-455/17-05

Датум: 02.07.2017 г.

**ЗАПИСНИК**

о инспекцијском прегледу обављеном дана 02.07. 2017 године  
од 14<sup>00</sup> часова у објекту инспекција за контролу квалитета меса  
са седиштем у Београд бр. ул. Београдска  
бр. 3 општина Београд.

Предмет инспекцијског прегледа:

Упутство извршено прегледом  
бр. 275-323-455/17-05 од 31.03.2017 г.

[Пом. прегледу и састављању записника при]

Прегледом је утврђено следеће:

Даном 02.07.2017 г. извршен је преглед ветеринар-  
ске инспекције упућена је инспекција извршеном  
на основу бр. 275-323-455/17-05 од 31.03.2017 г. у објекту  
инспекција за контролу квалитета меса у Београду. Упутство  
је извршено. Извршено је извршење бр. 275-323-455/17-05 од  
31.03.2017 г.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

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:

*Старшица Нана Јурићковић Ни  
 Заменик Ни Ни рад интелектуалне*

---

---

---

---

Записник је сачињен у просторији *М.И.К.П. "Ветеринарска станица" Д.О.О.* у *Ду* часова, у три примерка од којих је један уручен присутном. *Милимир Станић*

Одговорно - Присутно лице



РЕПУБЛИЧКИ  
 ВЕТЕРИНАРСКИ ИНСПЕКТОР  
*Борис Јакоб*



Blank lined area for notes or additional information.

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

УСМЕНО РЕШЕЊЕ

Blank lined area for the oral decision text.

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

*Ветеринарски инспектор не садржи ни  
на својим личним подацима.*

Записник је сачињен у просторији *Управе ветеринарског инспектората Р. С. С.*  
у *17:00* часова, у три примерка од којих је један уручен присутном. *Ветеринарски инспектор*

Одговорно - Присутно лице  
*[Signature]*

РЕПУБЛИЧКИ  
ВЕТЕРИНАРСКИ ИНСПЕКТОР  
*[Signature]*



