



PDF Eraser Free

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

СЕРИЈА Б

№ 37139

Број: 323-07-12395/2016-05
Датум: 25.10.2016

ЗАПИСНИК

о инспекцијском прегледу обављеном дана 25.10 2016 године
од _____ часова у објекту Млечарска Трапичи 200
са седиштем у Младеновац ул. Николе Пашића
бр. 246 општина Младеновац.

Предмет инспекцијског прегледа:

- редовна случајна контрола по годишњем плану и задржим
укупина из годишњег велике лек-месе

При прегледу и састављању записника присутан:

Прегледом је утврђено следеће:

У објекту је ипозично примећен изведен АЦЦП -
систар са израшним процедурама, израшним
застама иза се израшно боје.
- Годишња укупина изабара о израшним израшним
укупина израшним израшним 222 случаја.
Укупина израшним израшним израшним
израшним израшним израшним
- израшним израшним израшним израшним
израшним израшним израшним израшним
израшним израшним израшним израшним
израшним израшним израшним израшним
израшним израшним израшним израшним

сва писана документација због речу проци-
 сивом рачу и у складу са добром праксом -
 оном праксом.
 у додацима канцеларе извршене велика реси-
 шна (подрешница и канцелари) и након извршења
 противној решенија због у канцелари и канцелари
 канцеларе обавља праксом и уредитеље до-
 шиченија због канцеларе због праксом.

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

УСМЕНО РЕШЕЊЕ

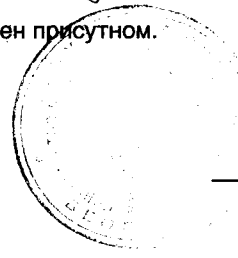
[Blank space for handwritten notes or signature]

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

[Blank space for handwritten notes or signature]

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

Одговорно - Присутно лице
[Signature]



РЕПУБЛИЧКИ
 ВЕТЕРИНАРСКИ ИНСПЕКТОР
[Signature]



PDF Eraser Free

Република Србија
МИНИСТАРСТВО ПОЉОПРИВРЕДЕ,
ИЗДАЈИТИТЕ И НАДЗОРНЕ
УПРАВА ЗА ВЕТЕРИНУ
Нови Београд

Датум: 25.10.2016
Број: 323-07-18395/2016-05

Број: 323-07-18395/16-05
(Број предмета)

**ПОДСЕТНИК У КОНТРОЛИ ОБЈЕКТА
ЗА ПРОИЗВОДЊУ И ПРОМЕТ ХРАНЕ ЖИВОТИЊСКОГ ПОРЕКЛА**

ИНСПЕКЦИЈСКИ ПРЕГЛЕД ОБАВЉЕН ДАНА	25.10.2016
ЗЕМЉА	Р. СРБИЈА
ОКРУГ	ГРАД БЕОГРАД
ПРЕДМЕТ ИНСПЕКЦИЈСКОГ ПРЕГЛЕДА	*Иницијална, *Надзорна, *Комисија, *Остало
ДАТУМ ПОСЕТЕ "FVO"-последња	

1. Општи подаци о објекту:

НАЗИВ ОБЈЕКТА ПЕРАУЗБЕЉЕ ГРАНИЦЕ ДОС МЛАДЕНОВАЦ

ВЕТЕРИНАРСКИ КОНТРОЛНИ БРОЈ	868
АДРЕСА И БРОЈ ТЕЛЕФОНА	
ИМЕ ОДГОВОРНОГ ЛИЦА У ОБЈЕКТУ	
Име надлежног вет. инспектора задуженог за инспекцију и узорковање у објекту	ДРАГАНА БЕЛИЋ

ГОДИНА ИЗГРАДЊЕ ОБЈЕКТА	2004
ГОДИНА ПОСЛЕДЊЕ РЕКОНСТРУКЦИЈЕ ОБЈЕКТА	2014
Поповно 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
------------------------------------------	--------------------------------------------------------------

Општи подаци о раду објекта

ИНСПЕКЦИЈСКИ НАДЗОР ЗАПОСЛЕНИХ

ОДЕЉЕЊЕ ОБЈЕКТА	Пријем	Производња	Складиште
БРОЈ РАДНИХ ДАНА У НЕДЕЉИ	7	7	7
БРОЈ РАДНИХ САТИ НА ДАН/БРОЈ СМЕНА	7,5/1	7,5/1	7,5/2
БРОЈ ПРИСУТНИХ ВЕТ. ИНСПЕКТОРА			
1. ПУНО РАДНО ВРЕМЕ			
2. ДЕО РАДНОГ ВРЕМЕНА			
БРОЈ РАДНИКА ПО ПРОИЗВОДНИМ ОДЕЉЕЊИМА ИЛИ ПРОСТОРИЈАМА	2	42	11
Други коментар			

У даљем тексту:

*Иницијална и надзорна најмање два пута годишње, са подацима из упитника

*Комисијска контрола по решењу овог Министарства, са подацима из упитника *Остало у складу са одлуком надзорног инспектора, са подацима из упитника

Правилник о општим и посебним условима хигијене хране у би.ло којој фази производње, прераде и промета („Сл. Гласник бр.72/10“)
Правилник о условима хигијене хране („Сл. Гласник бр.73/10“)
Правилник о ветеринарско-санитарним условима, односно општим и посебним условима за хигијену хране животињског порекла, као и о условима хигијене хране животињског порекла („Сл. Гласник бр.25/11“) Правилник о начину и поступку спровођења сл. контроле хране жив. порекла и начину вршења сл. контр. животиња пре и после њиховог клања („Сл. Гласник бр.99/10“)

Подаци на годишњем нивоу за предходну годину

	КОЛИЧИНА у ГОДИНИ (тона/литар)	ТАЧНИ ПОДАЦИ (тоне/литре)		
		УВОЗ (навести земљу)	СОПСТВЕНО САКУПЉАЊЕ тона-литар (сабирна места)	БРОЈ ФАРМИ МЛЕКА тона-литар
Сировине	21827037	-	21827037	907
Пастеризовано				
Стерилизовано				
Ферментисани производи				
Друго (навести)				

Дневни извештај у моменту прегледа

Врста производа (навести све врсте производа из спецификација)	Лит/тона	
	Топлотом обрађено млеко	Пастеризовано млеко
Стерилизовано млека		155000 €
Сир	Зрење < 60 дана	
	Зрење > 60 дана	
	Сировог млека	
	Термички обрађеног млека	
Млеко у праху		
Маслац		
Ферментисани млечни производи и др.		

Подаци се односе на извозне објекте

Врста производа	Годишња производња	Извоз у тонама	Земља

СИРОВО МЛЕКО , МЛЕЧНИ ПРОИЗВОДИ						
ОДРЕДБЕ	Бр.	ЗАХТЕВИ	П	УП	НП	КОМЕНТАР
Захтеви за сирово млеко						
		Сирово млеко допремљено у објекат у коме се производи и складишти млеко и производи од млека				
	1	- приложен списак свих произвођача млека као и евиденција за млечне карте (копије) - одмах након муже млеко је охлађено до 8°C у случају дневног сакупљања, или највише до 6°C уколико сакупљање није дневно - током транспорта одржава се хладни ланац тако да температура млека није већа од 10°C на пријему млекаре	✓			
	2	- испуњени прописани хигијенски и други услови за сирово млеко у погледу броја соматских ћелија и укупног броја микроорганизама млека (важећи пропис)		✓		
	3	- присутност резидуа антибиотика на фарми пре преузимања и на пријему млека у млеку	×			
Захтеви за квалитет						
Просечни дневни-месечни извештај	4	Кравље сирово млеко испуњава следеће услове: - не садржи колострум - поседује својствен мирис, укус и боју - тачка мржњења не већа од - 0,520 °C - садржи најмање 3,2 % млечне масти - садржи најмање 2,9 % протеина - садржи најмање 8,5 % суве материје без масти - киселост није већа од 7,6 °SH	×			
Захтеви за термичку обраду млека						
	5	Термичка обрада млека, осигурава да сваки део млека и производа буде изложен прописаној температури и времену трајања поступка (спецификација)	×			
	6	Пастеризовано млеко је, најкасније до 48 сати после муже пречишћено охлађено и загрејано на температури до 100°C а затим охлађено на температури од 1- 4 °C (спецификација)	✓			
	7	Стерилизовано млеко је пречишћено и охлађено, најкасније 24 сата после муже термички стабилно (контролисано алкохолном пробом) загрејано на задатој температури од 135 до 150 °C и времену, хлађено и пуњено у асептичним условима (спецификација)	✓			
	8	Докуменат за регистрацију температуре пастеризације односно стерилизације, пре почетка термичке обраде, оверен је потписом и печатом надлежног органа, а сваки дан је означен датум почетка производње, а свака неусаглашеност са спецификацијом, оверена је од стране одговорног лица са утврђеним корективним мерама	✓			
	9	После пастеризације односно стерилизације, докуменат, са регистрованом температуром и временом дужине трајања температуре чува се 12 месеци				
Остали захтеви						
	10	Сви производи, који се тренутно производе, поседују произвођачку спецификацију	✓			
	11	Збирни контејнер, ауто-цистерна за превоз сировог млека има ознаку „СИРОВО МЛЕКО“	✓			
	12	Декларација производа, који су произведени од млека, које није термички обрађено мора да садржи текст „ПРОИЗВЕДЕНО ОД СИРОВОГ МЛЕКА“	✓			

Могући капацитет литар/тона (по техничко-технолошкој документацији)	Стварни капацитет литар/тона (у моменту контроле)
На сат..... 14375	На сат..... 6620
Дневни..... 115000	Дневни..... 52962
Годишње..... 41975000	

ПРОИЗВОДИ НАМЕЊЕНИ ЗА :

Локално тржиште(Општина)
Домаће тржиште

Даља прерада
Малопродаја

Извоз у ЕУ

Велепродаја

Извоз у земље ван ЕУ и САД

СИСТЕМ КОНТРОЛЕ ОДГОВОРНИХ У ПОСЛОВАЊУ СА ХРАНОМ

Дат је на увид писани план самоконтроле

ДА НЕ

Ако је одговор ДА, план самоконтроле укључује :

- Писану процедуру чишћења и дезинфекције да не
- План контроле снабдевености водом да не
- План контроле штеточина да не
- Програм обуке запослених да не
- Писану процедуру следљивости и повраћаја производа са тржишта да не
- План узорковања за унутрашњу контролу сировина, производа, воде и сл. да не
- Писану процедуру контроле температуре да не
- План контроле сировине и добављача да не
- План одржавања да не
- Писану процедуру поступања са отпадом да не

Постоји процедура трајног спровођења НАССР принципа
Ако је ДА:

ДА НЕ

- Постоји дијаграм 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 докуменат и записи који показују проверу примене наведених мера да не

ОДРЕДБЕ	Бр.	ЗАХТЕВИ	П	УП	НП	КОМЕНТАР
ЛОКАЦИЈА, КРУГ, ПУТЕВИ И РАСПОРЕД ЗГРАДА						
(„Сл.гласник РС“ бр. 25/11;73/10;)	1	Објекат се налази на подручју на коме нема опасности од контаминације	×			
	2	Улазак и излазак из круга објекта је под контролом	×			
	3	Све површине у кругу објекта се одржавају у уредном стању, без одпада, на компактном земљишту које није склон клизишту	×			
	4	Спољашњи део зграде се одржава у добром стању				
УНУТРАШЊОСТ ОБЈЕКТА – ИНФРАСТРУКТУРА						
	5	Производне просторије су чисте и одржаване у добром стању	×			
		Изглед, распоред и капацитет производних просторија	×			
	6	* Омогућују одговарајуће одржавање, чишћење и/или дезинфекцију	×			
	7	* Спречавају или свде на минимум контаминацију	×			
	8	* Обезбеђује радни простор за хигијенско обављање производње	×			
		Конструкција, положај и величина простора за руковање храном, изведени су тако да:				
	9	* спречава накупљање прљавштине, контакт са токсичним материјалом, присуство честица у храни, стварање кондеза или плесни на површинама	×			
	10	* омогућава добру хигијенску праксу при руковању храном, укључујући и заштиту од нечистоће и сузбијање штеточина	×			
	11	* капацитет просторија за складиштење је у условима контролисане температуре, такав да омогућава одржавање производа на задатој температури, која може да се прати и бележи	×			
	12	Сви отвори на зидовима, плафонима, подовима, прозорима, прописано су изведени, тако да спречавају контаминацију	×			
ОДВОДИ						
	13	Систем одвода изведен тако да спречи опасност од нечистоће радног простора	×			
	14	Отвори имају одговарајући пад према одводним каналима или сливницима, тако да спречавају отицање воде из нечистог у чисти део простора, и обезбеђени тако да не пропуштају непријатне мирисе из канализације	×			
ПОДОВИ (просторије где се храна припрема, прерађује, обрађује и складишти)						
	15	Површине подова су неоштећене, лако се чисте, перу и дезинфикују	×			
	16	Подови су од чврстог материјала, непропустљивог за воду, со, киселине, отпорни на средства за прање и дезинфекцију и нису клизави	×			
	17	Конструкција омогућава одговарајућу површину одвода по потреби	×			
	18	Подови се одржавају у чистом стању	×			

ОДРЕДБЕ	Бр.	ОПШТИ ХИГИЈЕНСКИ ЗАХТЕВИ	П	УП	НП	КОМЕНТАРИ
ЗИДОВИ (просторије где се храна припрема, прерађује, обрађује и складишти)						
	19	Површине зидова су неопштећене, лако се чисте и дезинфикују	×			
	20	Површине зидова су обложене водоотпорним материјалом равних и глатких површина светле боје	×			
	21	Зидови су глатких површина до висине таваница	×			
	22	Зидови се одржавају у чистом стању	×			
ТАВАНИЦЕ (унутрашња површина крова, кровна конструкција/инсталације) (просторије где се храна припрема, прерађује, обрађује и складишти)						
	23	Конструисани и изграђени тако да на њима нема општења, корозије, кондезоване воде и нечистоће	×			
	24	Нема раста плесни и опадања честица материјала којим су обложени	×			
	25	Таванице и унутрашње кровне конструкције одржавају се у чистом стању	×			
ОТВОРИ (просторије где се храна припрема, прерађује, обрађује и складишти)						
	26	Прозори и други отвори изграђени су тако да спречавају накупљање прљавштине и кондензата	×			
	27	Прозори и други отвори снабдени су заштитном мрежом која спречава улазак инсеката и других штеточина	×			
	28	Заштитна мрежа се лако уклања ради замене и чишћења	×			
	29	Где постоји опасност од контаминације, прозори су затворени за време производње	×			
	30	Прозори и други отвори се одржавају у чистом стању	×			
БРАТА						
	31	Врата се лако чисте и дезинфикују	×			
	32	Врата су изграђена од нерђајућег материјала и пластике	×			
	33	Сва спољна и унутрашња врата по потреби су затворена а спољна поседују ваздушну завесу која спречава улазак штеточина	×			
ОСВЕТЉЕЊЕ						
	34	Просторије имају одговарајуће природно или вештачко осветљење	×			
	35	Светлосни извори су постављени у арматуру од нерђајућег материјала и заштићени затвореним прозачним или провидним штитником	×			
	36	Светлосни извори се одржавају у чистом стању	×			
ВЕНТИЛАЦИЈА						
	37	Обезбеђена природна или вештачка вентилација	×			
	38	Избегнута контаминација прашином, непријатним мирисима и сл.	×			
	39	Филтери се лако чисте и мењају	×			
	40	Вентилатори су снабдени заштитном мрежом која спречава улазак инсеката и одржавају у чистом стању	×			
ОПРЕМА ЗА ПРАЊЕ РУКУ						
	41	Просторије имају потребан број правилно распоређених лавабоа	×			
	42	Обезбеђена топла и хладна вода, средство за прање руку и хигијенско сушење руку- капацитет	×			
	43	Опрема се одржава у чистом стању	×			

ОДРЕДБЕ	Бр.	ОПШТИ ХИГИЈЕНСКИ ЗАХТЕВИ	П	УП	НП	КОМЕНТАР
ПОВРШИНА, ОПРЕМА И ПОСУДЕ						
		Површине, укључујући и површине опреме у производним просторијама, посебно оне које долазе у директан контакт са храном су :				
	44	Израђене од чврстог материјала, који није порозан, без мириса, нетоксичан и отпоран на корозију	×			
	45	Лако се одржавају чисте и дезинфикују	×			
	46	Немају удубљења, пукотине, отворене спојеве, неравне ивице или било каква оштећења	×			
	47	Опрема је постављена на начин који омогућава прање и чишћење опреме и околног простора	×			
	48	Опрема поседује контролне уређаје (термометар и вентил против повратне сифонаже)	×			
	49	Обезбеђен посебан простор за прање и санитацију радног прибора и опреме и држање прибора и средства за санитацију	×			
		Опрема за чишћење и дезинфекцију				
	50	Израђена од нерђајућег материјала који се лако одржава	×			
	51	Проточни уређај за довод паре, уграђен термометар, и отвор за довод топле воде и одвод воде -прелив	×			
	52	Хемијска средства за заштиту опреме од корозије, користе се према принципу добре произвођачке/хигијенске праксе	×			НЕ КОРУПТЕ СЕ
	53	Средства за чишћење и дезинфекцију обележена у складу са прописима и ускладиштена у простору који није у контакту са храном	✓			
ОДРЕДБЕ ЗА ХРАНУ ЖИВОТИЊСКОГ ПОРЕКАЛА И ДРУГО						
	54	Обезбеђени услови за складиштење сировина и састојака (адитива), како би се избегло њихово кварење и контаминација	×			
	55	Храна је заштићена од контаминације	×			
	56	Сировине, састојци, полупроизводи и готови производи чувају се на прописаној температури	×			
	57	Постоје одвојене просторије за складиштење сировина и готових производа	×			

ОДРЕДБЕ	Бр.	Општи хигијенски захтеви	П	УП	НП	КОМЕНТАР
	58	Оталање намирница обавља се на начин којим се смањује ризик од развоја патогених микроорганизама или присуства токсина				
	59	Течност настала приликом оталања намирница има сигуран дренажни систем тако да смањује раст патогених микроорганизама и токсина				
	60	Хемијска средства, јасно су обележена и ускладиштена у одвојеним и безбедним контејнерима или просторијама				
	61	Руковање замрзнутим намирницама није прекинуто, осим у ограниченом периоду припреме за даљу производњу, превоз, складиштење, излагање и послуживање хране под условом, ако не представља ризик за здравље људи				
УМОТАВАЊЕ И ПАКОВАЊЕ ПРОИЗВОДА						
	62	Просторија за складиштење материјала за паковање обезбеђује добру вентилацију, температуру, заштиту од уласка инсеката и др. штеточина, непријатних мириса и да нема влаге	X			
	63	Поступак умотавања или паковања обавља се на хигијенски начин и приложен атест за безбедност амбалаже	X			
	64	Обавља се хигијенско одржавање повратне амбалаже	X			
ТЕРМИЧКА ОБРАДА (производи у херметички затвореним посудама)						
	65	Температура обраде обезбеђује прорисану температуру у центру производа након завршене топлотне обраде	X			
	66	Поступак производње не омогућава контаминацију у току термичке обраде	X			
	67	Вода која се користи за хлађење производа након термичке обраде је хигијенски исправна	X			
	68	Спроводи се редовна контрола свих параметара (температура, притисак, време, загревање посуде уз употребу аутоматских уређаја)	X			
	69	Контролише се ефикасност топлотне обраде и бележи (термореактивна хартија, термореактивна боја, термометар, термограф и електронско читавање)	X			
ПРЕВОЗ, УТОВАР И ИСТОВАР						
		Превозна средства и/или контејнери				
	70	* одржавају се у чистом стању				
	71	* по потреби, пројектовани и изграђени тако да омогућавају адекватно чишћење и/или дезинфекцију	X			
	72	Посуде или контејнери користе се само за превоз прехранбених производа и видно су обележени	X			
	73	Посуде или контејнери који се користе за превоз различитих прехранбених производа, подељени су према врсти пошиљке	X			НЕ ПОСТОЈИ
	74	Посуде или контејнери који се користе за превоз различитих прехранбених производа, ефикасно се чисте, перу и дезинфикују	X			и

ОДРЕДБЕ	Бр.	Општи хигијенски захтеви	П	УП	НП	КОМЕНТАР
	75	Храна у течном стању, гранулама или у праху, која се превози на начин да је у директном контакту са посудама и/или контејнерима, превози се на начин да се на видном месту обележи натписом „ само за прехранбене производе „	×			
	76	Храна у посудама и/или контејнерима, заштићена је од контаминације	×			
	77	Где је потребно, посуде односно контејнери за превоз хране, обезбеђују одговарајућу температуру која може да се прати	×			
	78	Опрема за истовар пошиљке омогућује добру заштиту од контаминације	×			
	79	Храна је заштићена како би се смањио ризик од контаминације приликом уговара пошиљке	×			
СЛУЖБЕ						
Снабдевање водом						
	80	Обезбеђено одговарајуће снабдевање пијаћом водом	×			
	81	Снабдевање водом (бунари, циви, цистерне, транспорт, уређаји за третирање воде) на одговарајући начин заштићени су од контаминације	×			
		Где се употребљава техничка вода (противпожарна систем, уређаји за производњу паре, расхладни системи)				
	82	* она циркулише у одвојеном и јасно означеном систему ценовода				
	83	* систем није у контакту са системом пијаће воде или не дозвољава враћање у систем пијаће воде				
	84	Ако се пречишћена вода користи за обраду не представља извор контаминације				
		Лед који долази у контакт са храном				
	85	* добијен од воде за пиће (осим за смрзнуте рибе и рибље производе)				
	86	* направљен, складиштен и њиме се рукује тако нема ризика од контаминације				
	87	Пара или дим који долази у директан контакт са храном не садржи супстанце које представљају ризик за здравље или се могу контаминирати храну				
САНИТАРНИ ПРОСТОРИЈЕ						
	88	Постоји потребан број санитарних чворова (купатила и тоалета) изграђених и опремљених на прописан начин (лептир врата и механичко самозатварање)	×			
	89	Клозети (на ножни погон, у мушким тоалетима до једне трећине писоари) и лаваби, повезани су безбедним одводним системом	×			
	90	Нису директно повезани са производним просторијама (постоји тампон-простор односно затворен ходник)	×			
	91	Санитарни чворови се одржавају у чистом и исправном стању	×			
	92	Санитарни чворови имају природну или вештачку вентилацију	×			

ОДРЕДБЕ	Бр.	Општи хигијенски захтеви	П	УП	НП	КОМЕНТАР
ГАРДЕРОБЕ						
	93	Постоје уређене просторије за пресвлачење радника (мушке и женске)	×			
	94	Гардеробе опремљене (ормани за одећу, обућу и ручни алат), поседују просторије за одржавање личне хигијене и одржавају се у чистом стању	×			
	95	Гардеробе имају природну и вештачку вентилацију	×			
ХИГИЈЕНА ОСОБЉА						
	96	Радници запослени у непосредној производњи, обради, преради и складиштењу, одржавају прописан хигијенски минимум	×			
	97	Радници запослени у производним просторијама, носе прописану радну одећу	×			
	98	Радници запослени у производним просторијама и складиштима производа и сировина поседују санитарне књижицеу складу са важећом прописима	×			
КОНТРОЛА ПРИСТУПА ШТЕТОЧИНА ПАСА И МАЧАКА						
	99	Утврђена процедура контроле приступа штеточина (шема постављених мамака)	×			
	100	Мамци су на одговарајући начин заштићени	×			
	101	Нема коришћења отровних (гранулираних) мамака у просторијама у којима се рукује храном	×			
	102	Нема знакова присуства штеточина	×			
	103	Инсектициди се користе (ако је потребно) на одговарајући начин	×			
	104	Предузете су мере за спречавање уласка паса и мачака у круг објекта.	×			
ПРОИЗВОДИ КОЈИ НИСУ ЗА ЉУДСКУ УПОТРЕБУ						
	105	Ефикасно уклањање нејестивих производа и кофиската од места добијања до просторија за сакупљање нејестивих производа и кофиската	×			
	106	Отпадци и други нејестиви нус-производи, одлажу се у наменске затворене контејнере или на други безбедан начин				
	107	Контејнери се лако празне, чисте, перу и дезинфикују				
	108	За отпад који се одвози сваког дана, постоје наменске просторије (морају се закључавати, имају заштиту од инсеката и глодара, поседују раскладне уређаје који обезбеђују адекватну температуру до +4° C				
	109	Сви системи за уклањање отпада грађевински су конструисани тако да одговарају условима				
	110	Отпад се уклања тако да нема укрштања путева за јестиве и нејестиве производе	×			

ПОСЕБНА ПРАВИЛА ХИГИЈЕНЕ ХРАНЕ ЖИВОТИЊСКОГ ПОРЕКЛА
Правилник... („Сл.гласник “,бр. 44/07;99/10; 25/11;) Уредба ЕУ 853/2004;

PDF Eraser Free

НАЧИН И ПОСТУПАК ОБЕЛЕЖАВАЊА ХРАНЕ ЖИВОТИЊСКОГ ПОРЕКЛА						
ОДРЕДБЕ	Бр	Општи хигијенски захтеви	П	УП	НП	КОМЕНТАР
Правилник... („Сл.гласник “,бр. 44/07;99/10; 25/11;)	1	Производи животињског порекла, пре отпреме из производног објекта, обележени су идентификационом ознаком (код RS, вет.контролни број односно извозни контролни број)	X			
	ПРИМЕНА ОЗНАКЕ					
	2	Идентификациона ознака ставља се на производ пре напуштања производног погона	X			
	3	Ако се производ упућује на даљу обраду, сечење, доразу, односно прераду у неки други објекат, пре поновног стављања у промет обележен је идентификационом ознаком, објекта где је извршена обрада	/			
	4	О серијским бројевима издатих ознака жига (ознака печата)води се евиденција у складу са посебним прописом	/			
ОБЛИК ИДЕНТИФИКАЦИОНЕ(ОЗНАКЕ ИД ОЗНАКА)						
	5	Ознака је прилагођена величини паковања, јасно видљива, неизбрисива, а слова и бројеви читљиви	X			
	6	Идентификациона ознака је овалног облика и садржи у горњем реду двословни код РС по стандарду ИСО 3166, у средњем реду ветеринарски контролни број објекта односно извозни контролни број	X			
НАЧИН ОЗНАЧАВАЊА (ИД ОЗНАКА)						
	7	Ознака је стављена на појединачну амбалажу отиском на непосредној амбалажи производа, отиском на декларацији, одштампаним отиском ознаке на етикети, декларацији или амбалажи, литографисана или на привеску	X			
	8	Ознака је стављена на спољашњу површину збирног паковања, тако да се при отварању поништи	X			
	9	У случају течних, гранулираних или прашкастих производа животињског порекла који се превозе у расутом стању, као и рибљих производа, води се пратећа документација која садржи назив земље и број решења којим се дозвољава увоз-извоз	X			
	10	Код упакованих производа, ознака је стављена на спољашњу површину паковања	X			

ПРИМЕНА НАЧЕЛА АНАЛИЗЕ РИЗИКА И КРИТИЧНЕ КОНТРОЛНЕ ТАЧКЕ
Закон о безбедности хране („Сл.гласник РС” бр.41/09) Закон о ветеринарству
(„Сл.гласник РС” бр.91/05) и Правилник... („Сл.гласник РС” бр.99/10)

PDF Eraser Free

Уредба ЕУ 852/2004;

ДОБРА ПРОИЗВОЂАЧКА ПРАКСА ,ХИГИЈЕНСКА ПРАКСА И КОНТРОЛНЕ ТАЧКЕ (GMP-GHP-CP)						
	БР	ЗАХТЕВИ	П	УП	НП	КОМЕНТАР
ОПШТА ДОКУМЕНТАЦИЈА						
	1	Постоји писани план самоконтроле (НАССР) у примарној производњи	✓			
	2	У плану самоконтроле наведена је одговорна особа за његово спровођење	✗			
	3	Постоји организациона шема и подела одговорности	✗			
	4	Просторије и опрема су наведени у скалду са приложеним техничко-технолошким и грађевинским пројектом (план, систем, облик, обрасци...)	✗			
ЧИШЋЕЊЕ И ДЕЗИНФЕКЦИЈА						
	5	Објекат поседује писани план санитације	✗			
	6	Означен је датум и потпис одговорног лица	✗			
	7	Потписан од стране особе одговорне за проверу система (надзорне агенције за проверу НАССР-система)	✗			
	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	✗			
		* учесталост спровођења сваког поступка санитације	✗			
	9	Доступна је техничка документација (атест) за хемијска средства која се користе	✗			
	10	Постоји интерна контрола спровођења поступка санитације просторија и опрема (визуелно и узимањем брисева)	✗			
	11	План санитације утврдио је критични лимит за проверу постоје контролне листе	✗			
	12	Утврђене су корективне мере за случај неусаглашености	✗			
	13	Корективне мере су прилагођене резултатима провере активности	✗			
	14	Постоји документација о спроведеној едукацији радника	✗			
	15	Постоје поступци контроле опреме и сировине пре почетка производње	✗			
	16	Контролне листе за проверу поступка пре почетка производње и у току производње оверене потписом са датумом прегледа	✗			
	17	Сви поступци праћења санитације и одговарајућих корективних мера су евидентирани	✓			
	18	Документација (сви записи и документа) ажурно се води и попуњава	✗			

КОНТРОЛА ШТЕТОЧИНА		П	УП	НП	КОМЕНТАР
19	Утврђен је поступак контроле штеточина	×			
20	Документација о контроли штеточина је потписана од стране одговорног лица, које је оспособљено за ту врсту делатности са назначеним датумом контроле	×			
21	Контролу штеточина спроводи акредитована организација и постоји писани уговор	×			
22	Постоји шема места за постављање мамака у објекту	×			
23	Постоји техничка документација – атест за мамце и средства која се користе	×			
24	Постоји план контроле (начин и број контрола)	×			
25	Корективне мере, које се спроводе, где је то потребно су документоване	×			
26	Документација се води по плану	×			
ЕДУКАЦИЈА - ОБУКА ЗАПОСЛЕНИХ ЛИЦА					
27	Постоји план едукације запослених лица	×			
28	Лица која рукују храном контролишу се и упућују на едукацију за хигијенско-санитарне мере у складу са њиховим активностима	×			
29	Лица одговорна за спровођење НАССР система, прошла су одговарајућу едукацију	×			
30	Постоји прописана документација о едукацији запослених	×			
СЛЕДЉИВОСТ КОД ПОВЛАЧЕЊА ПРОИЗВОДА ИЗ ПРОМЕТА					
31	Постоји систем следљивости код опозива и повлачења производа са тржишта	×			
32	Процедуру потписује одговорно лице	×			
33	Чувају се записи о сировини (врста, датум пристицања, порекло, количина)	×			
34	Чувају се записи о дистрибуцији производа (назив купца и адреса, производ, датум производње, количина, број производне партије)	×			
35	Приказана је писана процедура у случају рекламације и повлачења производа са тржишта	×			
36	Приказана је писана процедура о начину поступања са производима повученим са тржишта као и о начину ускладиштења	×			
УЗОРКОВАЊЕ ЗА МИКРОБИОЛОШКО ИСПИТИВАЊЕ					
37	Објекат шаље узорке на анализу у екстерну акредитовану и овлашћену лабораторију	×			
38	Доступан је план узорковања производа, који утврђује поступак узимања узорака и начин достављања узорака лабораторији	×			
39	Утврђени су критични лимити за добијене вредности	×			
40	Резултати добијених анализа у писаној форми су уредно сложени, прегледни и забележени	×			

**СИСТЕМ КОНТРОЛЕ УСВОЈЕНЕ ОД СТРАНЕ СУБЈЕКТА У ПОСЛОВАЊУ СА
ХРАНОМ**

PDF Eraser Free

АНАЛИЗА ОПАСНОСТИ И КРИТИЧНЕ КОНТРОЛНЕ ТАЧКЕ
члан 82.члан 170.Законa о ветеринарству („Сл. гласник РС”, бр. 91/05)

ОДРЕДБЕ	Бр.	У С Л О В И	П	УП	НП	КОМЕНТАР
НАССР – СИСТЕМ ЗА ОСИГУРАЊЕ БЕЗБЕДНОСТИ ХРАНЕ						
	1	Доступан је програм, који предходи НАССР- систему и план је у складу са принципима – начелима НАССР- а	✗			
	2	НАССР – систем, спроводи се	✗			
	3	Опис производа -спецификација	✗			
	4	Дијаграм тока производних процеса за сваки производ доступан је	✗			
	5	Формирана листа могућих опасности (физички, биолошки и хемијски хазарди)	✗			
	6	Утврђене критичне контролне тачке (ССР)	✗			
	7	Утврђене критичне границе на критичним контролним тачкама	✗			
	8	Поступци праћења критичних контролних тачака – ССР су				
	9	Утврђена учесалост проверавања	✗			
	10	Примена корективних мере у случају када провера покаже да критичне контролне тачке нису под контролом	✗			
	11	Утврђени поступци верификације НАССР- система (да ли је систем функционално имплементиран)од тач. 4 до тач.10	✗			
	12	Чување записа и докумената о праћењу примењених мера	✗			
	13	Поступци бележавања и план праћења	✗			
	14	Чување записа и докумената , који се спроводи према пропису	✗			
	15	Корективне мере, спроведне и документоване	✗			

ПРОЦЕНА

PDF Eraser Free МЛЕТСКИ ГРАЊЦЕ ДОО МЛАДЕНОВАЦ

Категорија 1 (П) Прихватљиво

Категорија 2: УП - Условно прихватљиво са роком отклањања недостатака

Категорија 3: НП - Неприхватљиво- Забрана рада због неиспуњености услова по Закону о ветеринарству

ОДРЕДБЕ	БР.	КРАТАК КОМЕНТАР

Напомена : Ова листа је саставни део записника о инспекцијском надзору, надлежног инспектора.

ПОТПИС ОДГОВОРНОГ ЛИЦА У ОБЈЕКТУ

ПОТПИС ВЕТЕРИНАРСКОГ ИНСПЕКТОРА

ДАТУМ