



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

СЕРИЈА Б

№ 011107

Број: 275-323-05-569/16-05

Датум: 27.01.2016

## ЗАПИСНИК

о инспекцијском прегледу обављеном дана 27. јануар 2016 године  
од 11<sup>00</sup> часова у објекту кланица РКВ „imes“ доо  
са седиштем у Радинској Дрели ул. Индустријско на селу  
бр. 66 општина Палилуле

Предмет инспекцијског прегледа:

Службена контрола ССР (критичне контролне тачке / записи о  
мониторингу истих и спровођење корективних мера по специ-  
фикацији радних процедура, тачка 2

При прегледу и састављању записника присутан:

Прегледом је утврђено следеће:

Од стране републичког инспектора а у присуству технолога  
са линије кланица - Милошара Бертарић и технолога у произво-  
дњи Милоша Давића као чланова ААССР - тима, извршена  
је службена контрола критичних контролних тачака, записи  
о мониторингу истих и спровођење корективних мера у  
кланици РКВ „imes“ доо у Радинској Дрели. Субјекат у  
производњи хране има уведен - implementiran ААССР систем  
1 ISO 9001, сертификат сертификационог тела TUV SUD  
сертификата 1211237355 TMS од 30.12.2009. године.  
Контролом производних одељења и линија кланица животиња  
(свиња и говеда), утврђено је да субјекат поседује  
писане процедуре и планове и то:  
1) процедура управљања радном средном од  
21.01.2009. године бр. 46/2,

2) Poslovnik o bezbednosti proizvoda od januara 2009. godine br. 03

3) poslovnik o kvalitetu br. 03 od januara 2009. godine

Utvrđene kritične tačke na liniji klanja svinja:

CCP<sub>1</sub> - završno pranje polutki - postuje pisani zahtevi za definisanjem korektivnih i preventivnih mera. Po mikrobiološkom kriterijumu a na osnovu topa i sopstvenim monitoringom vrši se uzimanje brisera sa tempova svinja 2 x nedeljno na *Listeria monocytogenes* i *Salmonella* spp.

CCP<sub>2</sub> - hladenje tempova (polutki) redovno se meri temp. tempova i iznutrica - nakon 29 h. Ista je u intervalu od 3,8-3,9, a iznutrica od 2,4-2,9.

CCP<sub>3</sub> - tehnološka - pregled se vrši metodom veštačke dipeptide, uzorci se uzimaju od strane svinja 4 uređno se vodi evidencija.

- Linija klanja goveda:

CCP<sub>1</sub> - završno pranje polutki i

CCP<sub>2</sub> - hladenje, vode se zapiši od strane tehnološkog i radnika zaduženog za merenje parametara kao i zapiši o korektivnim merama.

- Prijem, prerada i proizvodnja mesa i mesnih proizvoda

CCP<sub>1</sub> - priprema salamure, vrši se na osnovu standardnih Receptura i receptura za svaki proizvod. U odeljenju hidracije ujedno se vodi Evidencija o sastavu salamure - obrazac br. 16. Vodi se knjiga za injektovanje mesa za dimljenje.

CCP<sub>2</sub> - merenje i dodatak aditivu i za EHC - za EHC i aditivi mere se svaki dan i putem interera primopredajnice se vrši kontrolisanje.

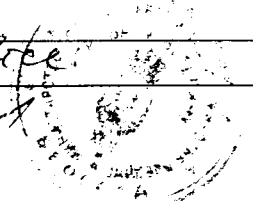
CCP<sub>3</sub> - knjiga termičke obrade polutekstinog proizvoda, temp. se očitava na ekranu - displeju a na komandnoj tabli autoklava se vide dejstvami procesa termičke obrade.

CCP<sub>4</sub> - kontrola temperature i vlage u komorama za dimljenje i krenje - postuje pisani zahtevi i isti se upisuju na 4 sata.

odgovorno lice prihvatanja:

1. Jovan Jukić
2. M.B.

pop. vet. list  
V. Ljiljanić



ССР-5 класификација; описивање - редовно се воде евиденције  
о темп. и комори, кочтеолом је утврђено да је неколико  
темп. и комори виша а да се то нема зауставити  
корективну меру ради снижења темп. до захтеване  
тј. до +4° С.

ССР-6 - правилнике и означењање - води се евиденција о  
темп. постоје живи и живи термометри.  
У прилогу овог решења су и критичне тачке  
на којима се налазе и мерење.

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

УСМЕНО РЕШЕЊЕ

*(The content of this section is crossed out with a large diagonal line.)*

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

*без примедби на садржају*

Записник је сачињен у просторији касиновској Реп. вет. инспекције при ул. РКС, 1/м/доо  
у 14<sup>30</sup> часова, у три примерка од којих је један уручен присутном.

Одговорно - Присутно лице

Д. Јанковић  
Д. М. М. М.



РЕПУБЛИЧКИ  
ВЕТЕРИНАРСКИ ИНСПЕКТОР

Д. М. М. М.

Utvrđivanje kritičnih kontrolnih tačaka – Princip 2

Proizvodnja: KLANJE SVINJA						
Proces / Operacija	CCP	KRITIČNE GRANICE	NADZOR NAD POSTUPKOM	KOREKTIVNA MERA	HACCP ZAPISI	HACCP POTVRDA
ZAVRŠNO PRANJE POLUTKI	CCP1	NE SME DA POSTOJI KONT. VIDLJIVA GOLIM OKOM PREMA PRAVLINIKU O KVALITETU ZAKLANIH SVINJA I KATEGORIZACIJI SVINJSKOG MESA S Ilist SFRJ br. 2/85, 12/85 I 24/86	<ul style="list-style-type: none"> <li>• KONTROLOR KVALITETA (KK) DETALJNO VIZUELNO OCENJUJE 3 TRUPA / 6 POLUTKI 2 PUTA U SMENI.</li> <li>• KK OCENJUJE EFEKTE:                             <ul style="list-style-type: none"> <li>• TRIMOVANJA POLUTKI,</li> <li>• ZAVRŠNOG PRANJA POLUTKI</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• USPORITI BRZINU LINIJE KADA EFEKTI IZADU IZVAN GRANICA,</li> <li>• SVI PROIZVODI IZVAN KRITIČNIH GRANICA:</li> <li>- IDENTIFIKACIJA,</li> <li>- DETALJNI VIZUELNI PREGLED,</li> <li>- TRIMOVANJE</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ODRŽAVANJE ZAPISA O:                             <ul style="list-style-type: none"> <li>• KVALITETU OBRAD,</li> <li>• KOREKTIVNIM MERAMA,</li> <li>• DOPUNSKIM INTERVENCIJAMA, REZULTATIMA LAB. ISPITIVANJA</li> </ul> </li> <li>• OBRAZAC:</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• DNEVNA VERIFIKACIJA:</li> <li>✓ PREGLED ZAPISA O KONTROLI KVALITETA PRANJA</li> <li>• MESEČNO MIKROB. ISPITIVANJE POVRŠINE TRUPA PRE HLADENJA POLUTKE</li> </ul>
HLADENJE	CCP-2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 4 °C ZA 24 h - U CENTRU MIŠIĆA BUTA</li> <li>• 3 °C ZA 24 h - U IZNUTRICAMA</li> <li>• -1 °C do +2 °C - U KOMORAMA</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ AUTOMATSKO/STALNO PRAĆENJE PARAMETARA HLADENJA SVAKE KOMORE SA ZAPISOM, ("TERMOGRAFA-ŠTAMPAČ"), ILI RUČNI ZAPIS NA 4 h</li> <li>✓ PRAĆENJE TEMP. PRE POČETKA DALJE OBRAD E ILI 24 SATA OD POČETKA HLADENJA U SVAKOJ KOMORI:</li> <li>- U DUBINI MESA NA 6 SLUČAJNO ODABRANIH POLUTKI,</li> <li>- U SVIM VRSTAMA IZNUTRICA</li> <li>• KONTROLA: DA LI JE U TOKU PUNJENJA KOMORE OBEZBEDEN RAZMAK IZMEĐU POLUTKI</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ KONTAKT SA SLUŽBOM ODRŽAVANJA RADI OTKLANJANJA KVARA, PRODUŽAVANJE PROCESA DOK SE NE POSTIGNE TEMP. PRAĆIVANJE POLUTKI U DRUGU / EFIKASNIJU KOMORU ZA HLADENJE.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ODRŽAVANJE ZAPISA O:                             <ul style="list-style-type: none"> <li>• PRAĆENJU TEMP. U PROIZVODU I KOMORI,</li> <li>• KOREKTIVNIM MERAMA,</li> <li>• ETALONIRANJU MERNE OPREME, REZULTATIMA LAB. ISPITIVANJA</li> </ul> </li> <li>• OBRAZAC:</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• DNEVNA VERIFIKACIJA KK:</li> <li>✓ ZAPISA O TEMP. MESA PRE ISPORUKE,</li> <li>✓ ZAPISA O TEMP. PROSTORIJA,</li> <li>• MESEČNO MIKROB. ISPITIVANJE POSLE HLADENJA,</li> <li>• MESEČNA VERIFIKACIJA:</li> <li>✓ ZAPISA O LAB. ISPITIVANJIMA,</li> <li>✓ ZAPISA O INTERNOM ETALONIRANJU</li> </ul>

**Utvrdjivanje kritičnih kontrolnih tačaka – Princip 2**

Proizvodnja: **KLANJE SVINJA**



Proces / Operacija	( CCP )	KRITIČNE GRANICE	NADZOR NAD POSTUPKOM	KOREKTIVNA MERA	HACCP ZAPISI	HACCP POTVRDA
TRIHINOSKOPIJA	CCP3	NIJE DOZVOLJENO PRISUSTVO LARVI T. spiralis	<ul style="list-style-type: none"> <li>DIREKTNIA PARAZITOLOŠKA METODA, PREGLED MIŠIČNOG DELA DIJAFRAGME SVAKE SVINJE</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>ZAUSTAVITI LINIJU KLANJA I SMESTITI SUMNJIVE T.J INVADIRANE SVINJE U KOMORU ZA ZADRŽANO MESO</li> <li>PREISPITATI POREKLO INVADIRANE SVINJE DOBAVLJA ČE IZ DISTRIKTNIH PODRUČJA TRIHINELE IZBACITI SA LISTE ODOBRENIH ISPORUČILACA</li> </ul>	ODRŽAVANJE ZAPISA O: <ul style="list-style-type: none"> <li>EVIDENCIJA O PREGLEDU MESA NA TRIHINELOZU SA POTPISOM ODGOVORNOG VETERINARSKOG INSPEKTORA</li> </ul> OBRAZAC br. 12 <ul style="list-style-type: none"> <li>KOREKTIVNIM MERAMA,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>MESEČNA VERIFIKACIJA: ✓PREGLED ZAPISA O PREGLEDU MESA NA TRIHINELOZU</li> </ul>

Utvrdjivanje kritičnih kontrolnih tačaka – Princip 2

Proizvodnja: KLANJE GOVEDA/JUNADI						
Proces / Operacija	( CCP )	KRITIČNE GRANICE	NADZOR NAD POSTUPKOM	KOREKTIVNA MERA	HACCP ZAPISI	HACCP POTVRDA
ZAVRŠNO PRANJE POLUTKI	CCP1	NE SME DA POSTOJI KONT. VIDLJIVA GOLIM OKOM PREMA PRAVILNIKU O KVALITETU MESA STOKE ZA KLANJE, PERADI I DIVLJAČI	<ul style="list-style-type: none"> <li>KONTROLOR KVALITETA (KK) DETALJNO VIZUELNO OCENJUJE 3 TRUPA / 6 POLUTKI 2 PUTA U SMENI.</li> <li>KK OCENJUJE EFEKTE:</li> <li>• TRIMOVANJA POLUTKI,</li> <li>• ZAVRŠNOG PRANJA POLUTKI</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• USPORITI BRZINU LINIJE KADA EFEKTI IZADU IZVAN GRANICA,</li> <li>• SVI PROIZVODI IZVAN KRITIČNIH GRANICA:</li> <li>- IDENTIFIKACIJA,</li> <li>- DETALJNI VIZUELNI PREGLED,</li> <li>- TRIMOVANJE</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>ODRŽAVANJE ZAPISA O:</li> <li>• KVALITETU OBRADU,</li> <li>• KOREKTIVNIM MERAMA,</li> <li>• DOPUNSKIM INTERVENCIJAMA,</li> <li>• REZULTATIMA LAB. ISPITIVANJA</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• DNEVNA VERIFIKACIJA:</li> <li>✓ PREGLED ZAPISA O KONTROLI KVALITETA PRANJA</li> <li>• MESEČNO MIKROB. ISPITIVANJE POVRŠINE TRUPA PRE HLADENJA POLUTKE</li> </ul>
HLADENJE	CCP-2	<ul style="list-style-type: none"> <li>1 4 °C ZA 24 h - U CENTRU MIŠIČA BUTA</li> <li>1 3 °C ZA 24 h - U IZNUTRICAMA</li> <li>1 -1 °C do +2 °C - U KOMORAMA</li> <li>-----</li> <li>RAZMAK IZMEĐU TRUPOVA:</li> <li>1 DA SE NE DODIRUJU</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ AUTOMATSKO/STALNO PRAĆENJE PARAMETARA HLADENJA SVAKE KOMORE SA ZAPISOM, ("TERMOGRAFA-ŠTAMPAČ"), ILI RUČNI ZAPIS NA 4 h</li> <li>✓ PRAĆENJE TEMP. PRE POČETKA DALJE OBRADU ILI 24 SATA OD POČETKA HLADENJA U SVAKOJ KOMORI:</li> <li>- U DUBINI MESA NA 6 SLUČAJNO ODABRANIH POLUTKI,</li> <li>- U SVIM VRSTAMA IZNUTRICA</li> <li>KONTROLA: DA LI JE U TOKU PUNJENJA KOMORE OBEZBEDEN RAZMAK IZMEĐU POLUTKI</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ KONTAKT SA SLUŽBOM ODRŽAVANJA RADI OTKLANJANJA KVARA, PRODUŽAVANJE PROCESA DOK SE NE POSTIGNE TEMP. PREBACIVANJE POLUTKI U DRUGU / EFIKASNIJU KOMORU ZA HLADENJE,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>ODRŽAVANJE ZAPISA O:</li> <li>• PRAĆENJU TEMP. U PROIZVODU I KOMORI,</li> <li>• KOREKTIVNIM MERAMA,</li> <li>• ETALONIRANJU MERNE OPREME, REZULTATIMA LAB. ISPITIVANJA</li> <li>OBRAZAC:</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• DNEVNA VERIFIKACIJA KK:</li> <li>✓ ZAPISA O TEMP. MESA PRE ISPORUKE,</li> <li>✓ ZAPISA O TEMP. PROSTORA.</li> <li>• MESEČNO MIKROB. ISPITIVANJE POSLE HLADENJA,</li> <li>• MESEČNA VERIFIKACIJA:</li> <li>✓ ZAPISA O LAB. ISPITIVANJIMA,</li> <li>✓ ZAPISA O INTERNOM ETALONIRANJU</li> </ul>

Utvrđivanje kritičnih kontrolnih tačaka – Princip 2

PRIJEM, PRERADA I PROIZVODNJA MESA I MESNIH PROIZVODA						
Proces / Operacija	(CCP)	KRITIČNE GRANICE	NADZOR NAD POSTUPKOM	KOREKTIVNA MERA	HACCP ZAPISI	HACCP POTVRDA
<b>PRIPREMA SALAMURE</b>	CCP1	<p>✓ KOLICINA SOLI ZA SALAMURENJE PREMA PROIZVODJAČKOJ SPECIFIKACIJI I PREMA PRAVLINICIMA OBAVEZNO MERENJE VODE ZA PRETHODNO ODMERENU KOLICINU SMESE SOLI ZA SALAMURENJE</p>	<p>✓ ODGOVORNO LICE KONTROLISE POSTUPAK PRIPREME(ODMERAVANJA) SALAMURE</p>	<p>✓ LABORAT ISPITIVANJA GOTOVIH SMEŠA ZA SALAMURENJE I GOTOVIH PROIZVODA                      ✓ KONTAKT SA SLUŽBOM ODRŽAVANJA RADI PROVERE TAČNOSTI VAGE                      ✓ PRIMENA ADEKVATNOG POSTUPKA SA NEUSAGLAŠENIM PROIZVODIMA</p>	<p>✓ ODRŽAVANJE ZAPISA O: -POSTUPKU PRIPREME SALAMURE -REZULTATIMA LABORATORIJSKIH ISPITIVANJA SALAMURE I GOTOVIH PROIZVODA</p>	<p>✓ DNEVNA VERIFIKACIJA: -ZAPISA O KONTROLI POSTUPKA PRIPREME SALAMURE                      ✓ POVREMENO LABORATORIJSKO ISPITIVANJE SALAMURE</p>
<b>MERENJE I DODATAK ADITIVA I ZAČINA</b>	CCP2	<p>✓ KOLICINA ADITIVA I ZAČINA PREMA PROIZVODJAČKOJ RECEPTURI I PRAVLINICIMA                      SI.Br. 16/05 I                      SI.Br. 33/04(INTRITNA SO 100mg/kg A ZA TRAJNE PROIZVODE                      50mg/kg UKUPNI FOSFATI 7g/kg)</p>	<p>✓ ODGOVORNO LICE KONTROLISE POSTUPAK ODMERAVANJA PREMA PROIZVODJAČKOJ RECEPTURI I VAZECIM PRAVLINICIMA</p>	<p>✓ KONTAKT SA SLUŽBOM ODRŽAVANJA RADI PROVERE TAČNOSTI VAGE                      ✓ PRIMENA ADEKVATNOG POSTUPKA SA NEUSAGLAŠENIM PROIZVODIMA</p>	<p>✓ ODRŽAVANJE ZAPISA O: -IZMERNIM KOLICINAMA ADITIVA I ZAČINA ZA DNEVNU PROIZVODNJU(OTPREMNICA)                      -REZULTATIMA LABORATORIJSKIH ISPITIVANJA ADITIVA I ZAČINA I GOTOVIH PROIZVODA                      -ETALONIRANJU VAGE</p>	<p>✓ DNEVNA VERIFIKACIJA: -ZAPISA O UTROSENIM KOLICINAMA ADITIVA I ZAČINA U DNEVNOJ PROIZVODNJI                      ✓ POVREMENO LABORATORIJSKO ISPITIVANJE ADITIVA I ZAČINA</p>
<b>TERMIČKA OBRADA</b>	CCP3	<p>✓ TOPLOTNA OBRADA:                      - TEMPERATURA I VREME TOPLOTNE OBRAD E I MIN. TEMP. U CENTRU - PREMA REŽIMU T.O. UTVRĐENOM U PROGRAMU T.O. ZA SVAKI PROIZVOD</p>	<p>POLUAUTOMATSKE KOMORE:                      • ODGOVORNO LICE NA TOPLOTNOJ OBRADI VRŠI NADZOR PROCESA I ZAPISUJE PARAMETRE PROCESA.                      AUTOMATSKE KOMORE:                      • AUTOMATSKO/STALNO PRAĆANJE PARAMETARA PROCESA ("TERMOGRAFSAMPAC").</p>	<p>✓ PRIMENA ALTERNATIVNOG PROCESA KOJI ODGOVARA NASTALOJ SITUACIJI,                      ✓ ZADRŽAVANJE I OBELEŽAVANJE PREDMETNE ŠARŽE PROIZVODA DO KONAČNE PROCENE KOMPETENTNE OSOBE.                      ✓ KONTAKT SA SLUŽBOM ODRŽAVANJA RADI OTKLANJANJA KVARA</p>	<p>✓ ODRŽAVANJE: -ZAPISA O PROCESU TOPLOTNE OBRAD E KOJE VODI ODG. RADNIK, -AUTOMATSKIH ZAPISA O PROCESU (TERMOGRAFI), -ZAPISA O PRIMENI ALTERNATIVNIH PROCESA I KOR. MERA, -ZAPISA O ETALONIRANJU MERILA</p>	<p>✓ DNEVNA VERIFIKACIJA: - ZAPISA O PROCESU T.O. I KOR. MERAMA;                      ✓ KVARTALNA VERIFIKACIJA: - ZAPISA O PREVENTIVNOM I INTERVENTIVNOM ODRŽAVANJU UREĐAJA ZA T.O.                      ✓ GODIŠNJA VERIFIKACIJA: ZAPISA O ETALONIRANJU MERILA NA UREĐAJU ZA T.O.</p>

Proces / Operacija	(CCP)	KRITIČNE GRANICE	NADZOR NAD POSTUPKOM	KOREKTIVNA MERA	HACCP ZAPISI	HACCP POTVRDA
<b>TERMIČKA OBRADA-STERILIZACIJA</b>	<b>CCP3*</b> 	✓ TOPLOTNA OBRADA: TEMPERATURA, PRITISAK I VREME STERILIZACIJE PREMA UTVRĐENOM PROGRAMU TERMIČKE OBRADE ZA KONZERVU (JETRENA PAŠTETA U AL-FOLIJU)	<b>AUTOKLAVI:</b> • ODGOVORNO LICE NA TERMIČKOJ OBRADI OBUČENO ZA RAD SA SUDOVI MA POD PRITISKOM VRSI NADZOR PROCESA, • AUTOMATSKO/STALNO PRAĆANJE PARAMETARA PROCESA (ZAPIS NA RAČUNARU)	✓ ZADRŽAVANJE I OBELEŽAVANJE PREDMETNE ŠARŽE PROIZVODA DO KONAČNE PROCENE KOMPETENTNE OSOBE ✓ PRIMENA ALTERNATIVNOG PROCESA KOJI ODGOVARA NASTALOJ SITUACIJI (KOREKTIVNA AKCIJA) ✓ KONTAKT SA SLUŽBOM ODRŽAVANJA RADI OTKLANJANJA KVARA	ODRAŽAVANJE: -ZAPISA O PROCESU TOPLLOTNE OBRADE KOJE VODI ODG. RADNIK, -AUTOMATSKIH ZAPISA O PROCESU, -ZAPISA O PRIMENI ALTERNATIVNIH PROCESA I KOR. MERA, -ZAPISA O PERIODIDNIM PREGLEDIMA SREĐSTAVA I OPREME I ZAPISA O PREVENTIVNOM I INTERVENTIVNOM ODRŽAVANJU -ZAPISA O ETALONIRANJU MERILA	✓ DNEVNA VERIFIKACIJA: - ZAPISA O PROCESU FERMENTACIJE I KOR. MERAMA; ✓ KVARTALNA VERIFIKACIJA: - ZAPISA O PREVENTIVNOM I INTERVENTIVNOM ODRŽAVANJU UREĐAJA ZA FERMENTACIJU ✓ GODIŠNJA VERIFIKACIJA: ZAPISA O ETALONIRANJU MERILA NA UREĐAJU ZA FERMENTACIJU
<b>FERMENTACIJA, SUŠENJE I ZRENJE</b>	<b>CCP4</b> 	TEMP. PROSTORUJE U KOJOU SE ODVIJA FERMENTACIJA, SUŠENJE I ZRENJE NE S ME DA PREDE 16 °C A VLAGA SE KRECE U OPSEGU OD 86% DO 73%	POLU-AUTOMATSKE KOMORE: • ODGOVORNO LICE NA FERMENTACIJI VRSI NADZOR PROCESA I ZAPISUJE PARAMETRE PROCESA, • AUTOMATSKE KOMORE: PRAĆANJE PARAMETARA PROCESA ("TERMOGRAFIŠTAMPAČ"),	✓ PRIMENA ALTERNATIVNOG PROCESA KOJI ODGOVARA NASTALOJ SITUACIJI, ILI ✓ ZADRŽAVANJE I OBELEŽAVANJE PREDMETNE ŠARŽE PROIZVODA DO KONAČNE PROCENE KOMPETENTNE OSOBE. ✓ KONTAKT SA SLUŽBOM ODRŽAVANJA RADI OTKLANJANJA (PROBLEMA (KVARA))	ODRAŽAVANJE: ZAPISA O PROCESU FERMENTACIJE KOJE VODI ODG. RADNIK, -AUTOMATSKIH ZAPISA O PROCESU (TERMOGRAFI), ZAPISA O PRIMENI ALTERNATIVNIH PROCESA I KOR. MERA, -ZAPISA O ETALONIRANJU MERILA	✓ DNEVNA VERIFIKACIJA: - ZAPISA O PROCESU FERMENTACIJE I KOR. MERAMA; ✓ KVARTALNA VERIFIKACIJA: - ZAPISA O PREVENTIVNOM I INTERVENTIVNOM ODRŽAVANJU UREĐAJA ZA FERMENTACIJU ✓ GODIŠNJA VERIFIKACIJA: ZAPISA O ETALONIRANJU MERILA NA UREĐAJU ZA FERMENTACIJU



Proces / Operacija	(CCP)	KRITIČNE GRANICE	NADZOR NAD POSTUPKOM	KOREKTIVNA MERA	HACCP ZAPISI	HACCP POTVRDA
HLADENJE I SKLADIŠTENJE	CCP-5	TEMP. PROSTORIJE U KOJOU SE HLADI, SKLADIŠTE GOTOVI PROIZVODI NE SME DA PREDE 4 °C, A ZA FERMENTISANE I SUVOMESNATE PROIZVODE 15°C	✓ AUTOMATSKO/STALNO PRAĆENJE PARAMETARA HLADENJA SA ZAPISOM, ("TERMOGRAFI", ILI ✓ RUČNI ZAPIS NA 4 h (ODGOVORNO LICE)	✓ KONTAKT SA SLUŽBOM ODRŽAVANJA RADI OTKLANJANJA UROKA PROBLEMA-KVARA ✓ CCP SE KONTROLIŠE NA SVAKIH SAT POSLE KOREKTIVNE MERE, ✓ AKO JE POTREBNO, PREBAČIVANJE PROIZVODA, U DRUGU / EFIKASNIJU KOMORU.	ODRŽAVANJE ZAPISA O: ▪ PRAĆENJU TEMP. U PROSTORIJI, ▪ KOREKTIVNIM MERAMA, ▪ ETALONIRANJU MERNE OPREME,	▪ NEDELJNA VERIFIKACIJA KK: ✓ ZAPISA O TEMP. PROSTORIJA ▪ MESEČNA VERIFIKACIJA KK: ✓ ZAPISA O INTERNOM ETALONIRANJU
PAKOVANJE I OZNAČAVANJE	CCP-6	TEMP. PROSTORIJE U KOJOU SE PAKUJU GOTOVI PROIZVODI NE SME DA PREDE 10 °C	✓ AUTOMATSKO/STALNO PRAĆENJE PARAMETARA HLADENJA SA ZAPISOM, ("TERMOGRAFI"), ✓ RUČNI ZAPIS NA 4 h (ODGOVORNO LICE)	✓ KONTAKT SA SLUŽBOM ODRŽAVANJA RADI OTKLANJANJA UROKA PROBLEMA-KVARA ✓ CCP SE KONTROLIŠE NA SVAKIH SAT POSLE KOREKTIVNE MERE, ✓ AKO JE POTREBNO, PREBAČIVANJE PROIZVODA, U DRUGU / EFIKASNIJU KOMORU.	ODRŽAVANJE ZAPISA O: ▪ PRAĆENJU TEMP. U PROSTORIJI, ▪ KOREKTIVNIM MERAMA, ▪ ETALONIRANJU MERNE OPREME,	▪ NEDELJNA VERIFIKACIJA KK: ✓ ZAPISA O TEMP. PROSTORIJA ▪ MESEČNA VERIFIKACIJA KK: ✓ ZAPISA O INTERNOM ETALONIRANJU

Izdanje: A  
Datum: Jul, 2009. god.Izradio: Ana Milunović  
Datum: Jul, 2009. god.Proverio: Dragica Radišić  
Datum: Jul, 2009. god.Odobrio: Rajko Latinović  
Datum: Jul, 2009. god.Izdanje: A, januar, 2009. godine  
Izmena: 0



## IZVEŠTAJ O SLUŽBENOJ KONTROLI VETERINARSKOG INSPEKTORA

Datum prijema:	27.01. 2016
Broj predmeta:	275-323-07-569 /15-05
Okrug:	Grad Beograd
Opština:	Palilula
Veterinarski inspektor:	Ilijazović Galip
Naziv stranke:	pPKB IMES doo 99
Pokretanje postupka:	Po službenoj dužnosti
Vrsta službene kontrole:	Inspekcija
Grupa inspekcije:	Bezbednost hrane
Vrsta objekta:	Proizvodnja
Tip objekta:	Klanica
Datum kontrole/aktivnosti:	27.01. 2016
Kratak sadržaj predmeta: <small>Aktivnosti u toku postupka - npr. naziv kontrolisanog subjekta, razlog za pokretanje postupka; broj zaklanih životinja; broj uzetih uzoraka i slično</small>	sl. kontrola CCP
Evidencija službene kontrole:	Zapisnik
Serijski (ili interni) broj:	
Prateća dokumentacija:	Ostalo (navesti u napomenama)
Utvrđene neusaglašenosti:	može neusaglašenost.
Upravna mera:	
Datum donošenja:	
Represivna mera:	
Datum donošenja:	
Napomena: <small>Navesti sve bitne elemente postupka koji nisu gore opisani, npr. rezultat uzorkovanja, količinu uništenog proizvoda, izveštavanje podnosioca prijave i slično</small>	dot na 4 rivi / CCP, procedure, kritične kontrolne tačke i zapisnik
Datum arhiviranja:	27.01. 2016.