



PDF Eraser Free

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

СЕРИЈА Б

№ 050085

Број: 275-323-07-7690/15-05

Датум: 19. 06. 2015

ЗАПИСНИК

о инспекцијском прегледу обављеном дана 19. 06. 2015 године
од 9⁰⁰ часова у објекту ИН РКВ „imes“ доо - Кланџа и прерада меса
са седиштем у Радинској Стрели ул. Индустријско насеље
бр. 66 општина Радићева.

Предмет инспекцијског прегледа:

Службена контрола објекта за кланџе паркара расецање меса
паркара и израду производа од меса паркара и живине
везана за проверу HACCP-а и друге испуњења радних објекта
за 2015. годину, тачка 4.

При прегледу и састављању записника присутан:

Прегледом је утврђено следеће:

Дана 19. јуна 2015. године извршена је службена контрола
објекта за кланџе паркара, расецање меса паркара и
израду производа од меса паркара и живине РКВ
„imes“ доо у Радинској Стрели у присуству одговорног
лица у пословању храном Alexandre Simeunovic задужене
за кастење HACCP-а и тоу приликом констат-
вано је следеће:

- Кланџа има уведени-implemantiran HACCP систем и
ISO 9001 - сертификат сертификационог тела TÜV SÜD
сертификата 1211237359 TMS од 30.12. 2009. године.
Сертификат има ваљеност до 14.12. 2016. године.
Исти се проверава једном годишње од стране
сертификационог тела и постоје писани записи о
томе.

Metavak zbirnik

PDF Eraser Free



- 3) Na metalnim konstrukcijama, na štitnicima, iznad isparivača, na metalnim reзовima za kateje gotovih proizvoda ima dosta korozije;
- 4) Pojedina vrata na komorama ne čitaju, oštećena gumeni čitajući, vrata na ulazu prema komorama za goveće meso i iznutrice oštećena po površini, oštećena zaštitna boja;
- 5) Odegnje za sukladničke aditiva, veštackih emulzora - neustavno, zidovi presvučeni bitumenom, nisu glatki i svetli, podovi neravni, kablovi za struju više po plafonu i zidovima, u prostoru ima dosta neoptrebnih zastarele opreme;
- 6) U nekim delu objekta između stonog stepa i mašinske zgrade ima dosta metalnog otpada, krup objekta neuređen, krup vreme eksploatacije neuređen, ima starog metala i slično;
- 7) U ocenju nedostaci i u stonom stepu - oštećeni podovi, nije na vidnom mestu istaknut plan amandžiranja i klanja životinja, ne postoji zvučna i svetlosna signalizacija za električno amandžiranje sistema;
- 8) Subjekt u proizvodnji hrane nije izradio akcioni plan otklanjanja građevinskih - tehničkih nedostataka, mada je istom bilo naloženo od strane inspektora da to uradi i u pismenoj formi dostavi inspektoratu;

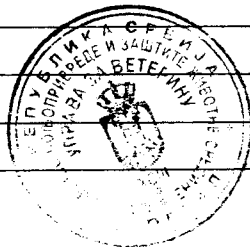
Iako se od strane subjekta u proizvodnji hrane može videti napor da se higijenski minimum održava na prihvatljivom nivou, smatram da su uoceni nedostaci nastali ~~ostali~~ usled nedovoljne investicione održavanja a u većoj meri usled višedecenijske eksploatacije odnosno starosti objekta.

- Sastavni deo ovog zbirnika je i vika ova lista sačinjena u prisustvu prisutnog lica

prisutno lice

Rep. vet. insp.

J. Lipjel



№ 050085

Prilikom vršenja redovnih službenih kontrola u samom objektu, od strane Republičkog veterinarskog inspektora uočen je i zapisnički konstatovan veći broj nedostataka i to:

1. Higijenske sanitarni minimum ne ispunjava propisane uslove jer u objektu ima dosta oštećene podne i zidne plošice, ima rupa na podovima - oštećenja na podovima na linijama klanja životinja, manipulativnim hodnicima, komorama za uklovo - održavanje mesa, u odležanju prerade i dr;
2. Zbog pojave kondenzata ima oštećenja na zidovima i plafonskim površinama u komorama za sušenostanje mesa, u hodnicima, ispod flet maki;

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

УСМЕНО РЕШЕЊЕ

Pod lično doneti akcioni plan o otklanjanju gradbeno-tehničkih nedostataka konstatovanih u predhodnim zapisničkim kontrolama i malotrajnim rešenjima br 323-07-7200/17-05 od 30.07.2014 koje je samo delimično realizovano.

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

U zadnje dve nedelje intenzivno se radi na zameni podne i zidne plošice kao, zidne i plafonske površine (fletovanje i klesanje). Radilo je i spreivanje samog klanja klanice - objekta u celini.

Записник је сачињен у просторији канцеларије Реп. вет. инспекције при ул Риб. имер'дас у 15⁰⁰ часова, у три примерка од којих је један уручен присутном.

Одговорно - Присутно лице



РЕПУБЛИЧКИ
ВЕТЕРИНАРСКИ ИНСПЕКТОР

J. Ujajob



Република Србија
МИНИСТАРСТВО ПОЉОПРИВРЕДЕ
И ЗАШТИТЕ ЖИВОТНЕ СРЕДИНЕ
УПРАВА ЗА ВЕТЕРИНУ
Нови Београд

Датум : 26.08.2013.год. 19.06.2015

27.5 Број : 323-07-7690/15-05
(Број предмета)

ПОДАЦИ О ОПШТИМ И ПОСЕБНИМ УСЛОВИМА У ОБЈЕКТУ
ЗА ПРОИЗВОДЊУ И ПРОМЕТ ХРАНЕ ЖИВОТИЊСКОГ ПОРЕКЛА
(МЕСО И ПРОИЗВОДИ ОД МЕСА)

ИНСПЕКЦИЈСКИ ПРЕГЛЕД ОБАВЉЕН ДАНА	19.06.2015
ЗЕМЉА	Република Србија
ОКРУГ	Београд
ПРЕДМЕТ ИНСПЕКЦИЈСКОГ ПРЕГЛЕДА	*Иницијална, *Службена контрола, *Комисија, Остало

НАЗИВ ОБЈЕКТА	ИМ РКВ. jmes' doo - Радинска Скала
ВЕТЕРИНАРСКИ КОНТРОЛНИ БРОЈ	99
АДРЕСА И БРОЈ ТЕЛЕФОНА	Београд, 1. ст. 401
ИМЕ ОДГОВОРНОГ ЛИЦА У ОБЈЕКТУ	И. К.
Име надлежног вет. инспектора задуженог за инспекцију и узорковање у објекту	Гађер Илија, Андрија Рантић

ГОДИНА ИЗГРАДЊЕ ОБЈЕКТА	1961
ГОДИНА ПОСЛЕДЊЕ РЕКОНСТРУКЦИЈЕ ОБЈЕКТА	2003-2013
Поновно одобрење након измене- реконструкције објекта	<input checked="" type="radio"/> Да <input type="radio"/> Не

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

ИНСПЕКЦИЈСКИ НАДЗОР ЗАПОСЛЕНИХ

ОДЕЉЕЊЕ ОБЈЕКТА	Пријем	Производња	Складиште
БРОЈ РАДНИХ ДАНА У НЕДЕЉИ	6	6	6
БРОЈ РАДНИХ САТИ НА ДАН/БРОЈ СМЕНА	8 - 1 смена	8 - 11 смена	8 - 11 смена
БРОЈ ПРИСУТНИХ ВЕТ. ИНСПЕКТОРА			
1. ПУНО РАДНО ВРЕМЕ	2		
2. ДЕО РАДНОГ ВРЕМЕНА			
БРОЈ РАДНИКА ПО ПРОИЗВОДНИМ ОДЕЉЕЊИМА ИЛИ ПРОСТОРИЈАМА	stveni depo - 3	115	26
Други коментар			

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 начину вршења сл. контр. животиња пре и после њиховог клања („Сл. Гласник бр.99/10“), Правилник о квалитету уситњеног меса, полупроизвода од меса и производа од меса („Сл. Гласник бр.31/12“). Правилник о начину разврставања и поступања са СИДЖИ... („Сл. Гласник бр.31/11“). Правилник о облику жига („Сл. Гласник бр.44/07“). Правилник о утврђивању програма системском праћењу резидуа... („Сл. Гласник бр.91/05“).

АНЕКС ЗА ОБЈЕТЕ ЗА КЛАЊЕ, ПРОИЗВОДЊУ И ПРОМЕТ МЕСА

PDF Eraser Free

	СПИСАК ДОБАВЉАЧА СА ДОМАЋЕГ ТРЖИШТА	КОЛИЧИНА У ТОНАМА/година		
pileće meso	1. "Raolic" 2. "Vukelić" 3. Agro-mit 4. Perutina - Plus 5. Superior Foods 6. Cool & Frost			
СВЕЖЕ МЕСО				
SVinjsko meso ОСТАЛО	1. PERTVEL 2. TOMEX "CATLINE plus.			

	СПИСАК ДОБАВЉАЧА ИЗ УВОЗА	КОЛИЧИНА У ТОНАМА/година		
СВЕЖЕ МЕСО	/			
ОСТАЛО				

Врста производа:	Тона - дневни Могући капацитет	Тона - дневни Стварни капацитет
1. уситњено месо		
2. сувомеснати производи (1)	2	
3. димљени производи од меса (2)	3	
4. барене ковасице (2)		
5. куване ковасице (2)		
6. јела од меса (2)		
7. конзерве од меса (2)	2	
8. сланина (1) (2)	2	
9. топљена маст и чварци(2)	1t	
10. месо		

(1) производи од меса који се производе и стављају у промет без топлотне обраде
 (2) производи од меса који се производе и стављају у промет са топлотном обрадом
 Правилник о квалитету.....меса 31/12 члан 44

ЛИСТА ЗА ИЗВОЗ СВЕЖЕГ МЕСА И ПРОИЗВОДА МЕСА

Врста производа	Годишња производња у тонама	Извоз у тонама	Земља
1. <i>proizvodli od mesa</i>		5,628	БИЛ
2. <i>sveže meso, proizvodli od mesa</i>		1 t.	А РКН
3. <i>tehničko mast</i>		21,14 t.	СЛОВАЧКА
4.			
5.			
6.			
7.			
8.			
9.			

УСЛОВИ ХИГИЈЕНЕ ХРАНЕ Правилници... („Сл.гласник РС“ бр. 73/10,25/11;; Уредба ЕУ 852/04;853/04)

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	X			
	2	Улазак и излазак из круга објекта је под контролом	X			
	3	Све површине у кругу објекта се одржавају у уредном стању, без одпада, на компактном земљишту које није склоно клизишту и поплавама		X		
	4	Спољашњи део зграде се одржава у добром стању			X	Требало би да се одржава
УНУТРАШЊОСТ ОБЈЕКТА – ИНФРАСТРУКТУРА						
Чл.14	5	Производне просторије су чисте и одржаване у добром стању и такве су да :		X		
	6	Омогућавају одговарајуће одржавање, чишћење и/или дезинфекцију		X		
	7	Спречавају или своде на минимум контаминацију		X		
	8	Радни простор омогућава хигијенско обављање производне и других послова		X		
	9	Спречавају накупљање прљавштине, контакт са токсичним материјалом, уношење честица у храну, стварање конденза и нежељене плесни на површинама				плуфон, зидови - кондензација
	10	Омогућавају добру хигијенску праксу при руковању храном, укључујући и заштиту од нечистоће и сузбијање штеточина		X		
	11	Просторије за складиштење је у условима контролисане температуре, такав да омогућава одржавање производа на задатој температури, која може да се прати и бележи				нема графикон приказ температуре и влажност, се читавају на дисплеју
	12	Отвори на зидовима, плафонима, подовима, прозорима, изведени су тако да спречавају контаминацију (штеточине)		X		
	13	Систем сливника изведен тако да спречи отицање воде из нечистог радног простора у чисти простор	X			
	14	Канали и сливници су обезбеђени, тако да не пропуштају непријатне мирисе из канализације				сливници су обезбеђени, не пропуштају мирисе
	14а	Постоји систем за пречишћавање отпадних вода				не постоји
	Чл.16 тач.1	ПОДОВИ (просторије где се храна припрема, прерађује, обрађује и складишти)				
Чл.16 тач.1	15	Површине подова су неоштећене, лако се чисте, перу и дезинфикују		X		има доста остатака хране подним плочама
	16	Подови су од чврстог не клизајућег материјала, непропустљивог за воду, со, киселине, отпорни на средства за прање и дезинфекцију	X			
	17	Конструкција омогућава одговарајућу површину одвода по потреби	X			
	18	Подови се одржавају у чистом стању		X		због старости подови

ОДРЕДБЕ	Бр.	ОПШТИ ХИГИЈЕНСКИ ЗАХТЕВИ	П	УП	НП	КОМЕНТАРИ
Чл.16 тач.2	ЗИДОВИ (просторије где се храна припрема, прерађује, обрађује и складишти)					
	19	Површине зидова су неопштећене, лако се чисте и по потреби дезинфикују		X		ima oštećenja na zidnim pločicama i zidovima koje nemaju
	20	Површине зидова су обложене атестираним, водоотпорним материјалом		X		nisu obložene atestiranim v. do otp. materijalom - ni u delu
	21	Зидови су глатких површина до висине таваница		X		
	22	Зидови се одржавају у чистом стању		X		
Чл.16 тач.3.	ПЛАФОНИ (унутрашња површина крова, кровна конструкција/инсталације)					
	23	Конструисани и изграђени тако да смањују накупљање кондензоване воде и нечистоћа		X		
	24	Изграђени тако да нема раста плесни материјала и расипања -отпадања честица		X		zbog povremenej kondenzacije daju do oštećenja glet mase
	25	Плафони и кровне конструкције -инсталације одржавају се у чистом стању				
Чл.16 тач.4.	ПРОЗОРИ И ДРУГИ ОТВОРИ (просторије где се храна припрема, прерађује, обрађује и складишти)					
	26	Изграђени су тако да спречавају накупљање нечистоће		X		
	27	Снабдевени су заштитном мрежом која спречава улазак инсеката и других штеточина(ако се отварају)		X		
	28	Заштитна мрежа је таква да се лако уклања ради замене и чипћења		X		ima mrežice koje su teško pristupačne, nemaju se održavati
	29	Ако је потребно због контаминације, прозори су затворени за време производње	X			
	30	Прозори и отвори одржавају се у чистом стању су:		X		
Чл.16 тач.5..	ВРАТА (просторије где се храна припрема, прерађује, обрађује и складишти)					
	31	Изграђена од неупијајућих материјала који се лако чисте и дезинфикују		X		na pojednim vratima ima oštećenja
	32	Изграђена од материјала за који постоје докази да су одговарајући	X			
	33	Сва спољна и унутрашња врата по потреби су херметички затворена, а спољна таква да спречавају улазак штеточина и инсеката		X		u većini slučajeva vrata loše čišćenje
Чл.15 тач.4	ОСВЕТЉЕЊЕ (просторије где се храна припрема, прерађује, обрађује и складишти)					
	34	Просторије имају природно или вештачко осветљење	X			
	35	Светлосни извори су заштићени на прихватљив начин	X			
	36	Светлосни извори се одржавају у чистом стању		X		
Чл.15 тач.3.	ВЕНТИЛАЦИЈА (просторије где се храна припрема, прерађује, обрађује и складишти)					
	37	Обезбеђена природна или вештачка вентилација	X			veštačka
	38	Избегнута контаминација прашином, ширење непријатних мириса из нечистог простора и сл.		X		
	39	Филтери се лако чисте и мењају		X		ne, teško dostupni
	40	Вентилатори су снабдевени заштитном мрежом којом се спречава улазак инсеката и одржавају се у чистом стању		X	?	
Чл.15 тач.1.	ОПРЕМА ЗА ПРАЊЕ РУКУ					
	41	Просторије имају потребан број правилно распоређених лавабоа	X			
	42	Обезбеђена топла и хладна текућа вода, средство за прање руку и хигијенско сушење руку		X		dosta do dohoda, neispravni, nedostatak, nema
	43	Опрема се одржава у чистом стању		X		4 лавабоа

ОДРЕДБЕ	Бр.	ОПШТИ ХИГИЈЕНСКИ ЗАХТЕВИ	П	УП	НП	КОМЕНТАР
Чл.20.		ПОВРШИНЕ ОПРЕМЕ				
		Површине опреме у производним просторијама, које долазе у директан контакт са храном су :	X			
	44	Израђене од чврстог материјала, који није порозан, без мириса, нетоксичан и отпоран на корозију	X			
	45	Лако се одржавају чисте и дезинфикују	X			
	46	Немају удубљења, пукотине, отворене спојеве, неравне ивице или било каква оштећења		X		има оштећења на пар котли, рибљи, керани, остеричи
	47	Опрема је постављена на начин који омогућава прање и чишћење опреме и околног простора				недовољан простор за прање и чишћење опреме
	48	Опрема поседује контролне уређаје (термометар)				термометри не брзо читају
	49	Обезбеђен посебан простор за прање и санитацију радног прибора и опреме и држање прибора и средства за санитацију		X		недовољан
		Опрема за чишћење и дезинфекцију				
	50	Израђена од нерђајућег материјала који се лако одржава	X			
	51	Проточни уређај за довод паре, уграђен термометар, и отвор за довод топле воде и одвод воде -прелив	X			
	52	Хемијска средства за заштиту опреме од корозије, користе се према принципу добре произвођачке/хигијенске праксе		X		не постоје одговарајућа средства има корозије
	53	Средства за чишћење и дезинфекцију обележена у складу са прописима и ускладиштена у простору где се не рукује са храном	X			
25/11		ЗАХТЕВИ ЗА ХРАНУ ЖИВОТИЊСКОГ ПОРЕКЛА И ДРУГО				
Чл.1.	54	Обезбеђени услови за складиштење сировина и састојака (адитива), како би се избегло њихово квариње и заштитило од контаминације		X		
	55	Храна је заштићена од контаминације у свим фазама производње прераде и промета	X			
	56	Сировине, састојци, полупроизводи и готови производи чувају се на прописаној температури	X			
	57	Постоје одвојене просторије за складиштење сировина и прерађених производа	X			

ОДРЕДБЕ	Бр.	Општи хигијенски захтеви	П	УП	НП	КОМЕНТАР
Чл.26	58	Отапање хране обавља се на начин којим се смањује ризик од развоја патогених микроорганизама или присуства токсина		X		Sve kade nemogu pere - Lisan od vol do slivnice
	59	Течност настала приликом отапања хране има сигуран дренажни систем тако да се вода неразлива по поду		X		
Чл.26.Став 9	60	Опасне и/ или нејестиве материје, укључујући храну за животиње су јасно обележена, означена и ускладиштена у одвојеним безбедним контејнерима или просторијама	X			
Чл.26.Став 2	61	Руковање замрзнутом храном није прекинуто, 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.	УМОТАВАЊЕ И ПАКОВАЊЕ ПРОИЗВОДА					
	62	Материјал за паковање је складиштен на место, које обезбеђује добру вентилацију, температуру, заштиту од уласка инсеката и др. штеточина, непријатних мириса и да нема влаге		X		nema odvojenej prostora za skladištenje ambalaze
	63	Поступак умотавања или паковања обавља се на хигијенски и безбедан начин (приложен атест за безбедност амбалаже)	X			
	64	Обавља се хигијенско прање и дезинфекција повратне амбалаже	X			
Чл.28	ТЕРМИЧКА ОБРАДА (производи у херметички затвореним посудама)					
	65	Температура обраде обезбеђује прописану температуру у центру производа, запис након завршене топлотне обраде	X			termički zapisi su na monitoru - isprejuzisu se u knjizi - evid. f. 27
	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, затварање посуде уз употребу аутоматских уређаја)	X			
	69	Контролише се ефикасност топлотне обраде и бележи (термореактивна хартија, термореактивна боја, термометар, термограф и електронско читавање)				
Чл.19	ПРЕВОЗ, УТОВАР И ИСТОВАР					
	Превозна средства и/или контејнери					
	70	Одржавају се у чистом стању	X			
	71	Пројектовани и изграђени тако да омогућавају адекватно чишћење, прање и /или дезинфекција	X			
	72	Превозно средство и/или контејнери користе се само за превоз хране у случајевима где може да дође до контаминације	X			
	73	Превозно средство и/или контејнери који се користе за превоз различите врсте хране, подељени су према врсти пошиљке и осигурана је одвојеност производа	X			
	74	Превозна средства и/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	X			

ОПРЕДБЕ	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 храну „	-	-	-	нема
	76	Храна у цистернама и/или контејнерима, заштићена је тако да смањи ризик од контаминације	X			
	77	Где је потребно, превозна средства односно цистерне за превоз хране, обезбеђују одговарајућу температуру, која може да се пере	X			
	78	Опрема за истовар хране омогућује добру заштиту од контаминације	X			
	79	Храна је заштићена како би се смањило ризик од контаминације приликом утовара и истовара хране				
Чл.22	Снабдевање водом					
	80	Обезбеђено је одговарајуће снабдевање водом за пиће	X			
	81	Снабдевање водом (бунари, цеви, цистерне, транспорт, уређаји за филтрирање воде) на одговарајући начин заштићени су од контаминације	X			техничка вода не, бунарска вода
		Ако се употребљава техничка вода (противпожарни систем, уређаји за производњу паре, расхладни системи)				
	82	Она циркулише у одвојеном и јасно означеном систему цевовода				да
	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 представља извор контаминације , мора да одговара нормама воде за пиће	X			не користи се пречишћена вода, не пречишћава се
		Лед који долази у контакт са храном				
	85	Добијен је од воде за пиће (осим за смрзнуте рибе и рибље производе)	X			
	86	Направљен, складиштен и њиме 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	X			
Чл.23	САНИТАРНЕ ПРОСТОРИЈЕ					
	88	Постоји потребан број санитарних чворова (купатила и тоалета) изграђених и опремљених на прописан начин (текућа вода)	X			
	89	Тоалети(на ножни погон, у мушким тоалетима до једне трећине писоари) и лаваби, повезани су безбедним одводним системом	X			
	90	Нису директно повезане са производним просторијама (постоји тампон-простор односно затворен ходник)	X			
	91	Санитарни чворови се одржавају у чистом и исправном стању-записи		X		ма квалитета не водоснаб. WC одре,
	92	Санитарни чворови имају природну или вештачку вентилацију	X			

ОДРЕДБЕ	Бр.	Општи хигијенски захтеви	П	УП	НП	КОМЕНТАР
Чл.15.Тачка 5	ГАРДЕРОБЕ					
	93	Постоје уређене просторије за пресвлачење радника (мушке и женске)	X			
	94	Гардеробе опремљене (ормани за одећу, обућу и ручни алат), поседују просторије за одржавање личне хигијене и одржавају се у чистом стању	X			
	95	Гардеробе имају природну и вештачку вентилацију	X			
Чл.23, Чл.29	ХИГИЈЕНА ОСОБЉА					
	96	Радници запослени у непосредној производњи, обради, преради и складиштењу, одржавају прописан хигијенски минимум, едуковани-планом обављена обука	X			
	97	Радници клицоноше, особе са инфицираним озледама, које могу да проузрокују директну или индиректну контаминацију као и особе са диарејом, кожним инфекцијама не рукују храном и не налазе се у простору где се рукује храном	X			<i>Radnici kliconoze se iskljucuju iz proizvodnje do izlozbe</i>
	98	Радници носе прописану чисту радну одећу и ако је то потребно и заштитну одећу (маске, рукавице, металне рукавице)	X			
Чл.21.	ОТПАД-ХРАНЕ-СПЖП*					
	99	Отпад хране СПЖП, нејестиви производи и остали отпад уклања се из просторија са храном, тако да се не дозволи њихово нагомилавање	X			
	100	Отпад хране, нејестиви производи и остали отпад одлаже се у контејнере који могу да се затворе, или на неки други прихватљив начин	X			
	101	Контејнери за СПЖП су прописано обележени и категорисани	X			
	102	Контејнери су од материјала који се лако чисти, пере и дезинфикује и неопштећени су	X			
	103	Постоје услови у простору за привремено складиштење на температури од 0 до +4° С	X			
	104	Постоје услови у простору за привремено складиштење на температури-минус режим				<i>ne</i>
	105	Простор је тако уређен да онемогућава приступ штеточинама и животињама	X			
	106	Уклањање отпада је тако да не доводи до контаминације простора	X			
	107	Ефикасно уклањање нејестивих производа и конфиската од места добијања до просторија за сакупљање нејестивих производа и конфиската	X			
	108	Сви системи за уклањање отпада грађевински су конструисани тако да одговарају условима	X			
	109	Отпад се уклања тако да нема укрштања путева за јестиве и нејестиве производе	X			
	110	Постоји писани поступак поступања са отпадом (Категоризација и начин управљања СПЖП)	X			

*СПЖП-Споредни производи животињског порекла

ПОСЕБНА ПРАВИЛА ХИГИЈЕНЕ ХРАНЕ ЖИВОТИЊСКОГ ПОРЕКЛА
Правилници... („Сл.гласник “,бр.99/10; 25/11;44/07) Уредба ЕУ854/2004;
853/2004;

НАЧИН И ПОСТУПАК ОБЕЛЕЖАВАЊА ХРАНЕ ЖИВОТИЊСКОГ ПОРЕКЛА						
ОДРЕДБЕ 99/10	Бр	Општи хигијенски захтеви	П	УП	НП	КОМЕНТАР
*Чл.2	ПРИМЕНА ИДЕНТИФИКАЦИОНЕ ОЗНАКЕ					
25/11 Чл.146 и 151	1	Храна животињског порекла, на декларацији садржи су идентификационом ознаком	X			
	2	Ако се производ упућује на даљу обраду, сечење, дораду, односно прераду у неки други објекат, пре поновног стављања у промет на декларацији це налази идентификациона ознака, објекта где је извршена обрада				<i>објекат не чини друге производе на доради, а самим објекта се врши комплетна обрада.</i>
	3	О серијским бројевима издатих ознака жига (ознака печата)води се евиденција у складу са посебним прописом*	X			
	ОБЛИК ИДЕНТИФИКАЦИОНЕ ОЗНАКЕ (ИД ОЗНАКА)					
	4	Ознака која се налази на декларацији је прилагођена величини паковања, јасно видљива, неизбрисива, а слова и бројеви читљиви	X			
	5	Идентификациона ознака је овалног облика(величина ознаке прилагођена паковању) и садржи у горњем реду двословни код-назив земље, RS по стандарду ISO 3166, а у средњем реду ветеринарски контролни број објекта, односно извозни контролни број објекта	X			RS 99
	НАЧИН ОЗНАЧАВАЊА (ИД ОЗНАКА И ОЗНАКА ЖИГА)					
	7	ИД 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			<i>отисци на декларацији</i>
	8	ОЗНАКА ЖИГА стављена је на спољашњу површину збирног паковања, тако да се при нарушавању оригиналности паковања,ознака поништи	X			
	9	ЖИГ се ставља на труп меса полутке, черци и комади меса и ознака Т на труп свинја	X			
	10	У случају течних, гранулираних или прашкастих производа животињског порекла који се превозе у расутом стању, као и риблих производа, води се пратећа документација која садржи назив земље и број решења којим се дозвољава увоз-извоз				<i>Меса</i>

*За ближе објашњење користити Правилник о облику и садржини жига 44/07, Правилник...25/11

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 | <input checked="" type="radio"/> да | не |
| • План контроле снабдевености водом | <input checked="" type="radio"/> да | не |
| • План контроле штеточина | <input checked="" type="radio"/> да | не |
| • План обуке запослених-одржавање хигијене и радних процеса | <input checked="" type="radio"/> да | не |
| • Писана процедура следљивости и повраћаја-опозив производа са тржишта | <input checked="" type="radio"/> да | не |
| • План узорковања хране и воде | <input checked="" type="radio"/> да | не |
| • Писану процедуру контроле температуре | <input checked="" type="radio"/> да | не |
| • План контроле сировине -списак добављача | <input checked="" type="radio"/> да | не |
| • План одржавања-акциони план | <input checked="" type="radio"/> да | не |
| • Писану процедуру поступања са споредним производима | <input checked="" type="radio"/> да | не |

Постоји процедура трајног спровођења НАССР принципа
Ако је ДА:

ДА НЕ

- | | | |
|---|-------------------------------------|----|
| • Постоји дијаграм тока процеса производње | <input checked="" type="radio"/> да | не |
| • Утврђена је идентификација опасности | <input checked="" type="radio"/> да | не |
| • Утврђене су критичне контролне тачке | <input checked="" type="radio"/> да | не |
| • Утврђене су критичне границе (лимити) на критичним контролним тачкама | <input checked="" type="radio"/> да | не |
| • Постоји план за мониторинг критичних контролних тачака | <input checked="" type="radio"/> да | не |
| • Утврђене су корективне мере | <input checked="" type="radio"/> да | не |
| • Постоји докуменат и записи који показују проверу примене наведених мера | <input checked="" type="radio"/> да | не |

ПРИМЕНА НАЧЕЛА АНАЛИЗЕ РИЗИКА И КРИТИЧНЕ КОНТРОЛНЕ ТАЧКЕ
Правилници... („Сл.гласник РС” бр.99/10;73/10;91/05)
Уредба ЕУ 854/2004;853/2004;96/22;96/23

ПРЕДУСЛОВНИ 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	X			
	2	У плану самоконтроле наведена је одговорна особа за његово спровођење	X			
	3	Постоји организациона шема и подела одговорности(вођа ХАЦЦП тима)	X			
	4	Просторије и опрема су наведени у складу са приложеним техничко-технолошким и грађевинским пројектом (план, систем, облик,обрасци...)	X			
ЧИШЋЕЊЕ И ДЕЗИНФЕКЦИЈА						
	5	Објект поседује писани план санитације	X			
	6	Означен је датум и потпис одговорног лица				
	7	Потписан од стране особе одговорне за проверу система (надзорне агенције за проверу HACCP-система)	X			
	8	План санитације приказује следеће:				
		* списак особља које је одговорно за санитацију	X			
		* поступак који се спроводи	X			
		* опрему и хемијска средства која се користе	X			
		* процедуру коришћења опреме и хемијских средстава	X			
		* учесталост спровођења сваког поступка санитације	X			
	9	Доступна је техничка документација (атест) за хемијска средства која се користе	X			
	10	Постоји интерна контрола спровођења поступка санитације просторија и опрема (визуелно и узимањем брисева)	X			АТА брисеви (инкена) EKO LAB - по плану субјекта
	11	План санитације утврдио је критични лимит за проверу постоје контролне листе	X			
	12	Утврђене су корективне мере за случај неусаглашености	X			
	13	Корективне мере су прилагођене резултатима провере активности	X			
	14	Постоји документација о спроведеној едукацији радника	X			
	15	Постоје поступци контроле опреме и сировине пре почетка производње	X			
	16	Контролне листе за проверу поступка пре почетка производње и у току производње оверене потписом са датумом прегледа	X			
	17	Сви поступци праћења санитације и одговарајућих корективних мера су евидентирани	X			
	18	Документација (сви записи и документа) ажурно се води и попуњава	X			

Чл.3 до Чл.7	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	X			
	21	Контролу штеточина спроводи акредитована организација и постоји писани уговор	X			Staciona služba pri prih-u ovu. za DDD
	22	Постоји шема места за постављање мамака у објекту	X			
	23	Постоји техничка документација – атест за мамце и средства која се користе	X			
	24	Постоји план контроле (начин и број контрола)	X			
	25	Корективне мере, које се спроводе, где је то потребно су документоване	X			
	26	Документација се води по плану	X			
73/10	ЕДУКАЦИЈА - ОБУКА ЗАПОСЛЕНИХ ЛИЦА					
Чл.29	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 и проверава се здравствено уверење-санитарне књижице	X			
	29	Лица одговорна за спровођење НАССР система, прошла су одговарајућу едукацију	X			
	30	Постоји прописана документација о коришћењу одеће у радним просторима, учесталост мењања одеће, одговорна особа за прање/чишћење, поступак прања, како и где се одлаже прљава, а где чиста одећа	X			
73/10	*СЛЕДЉИВОСТ КОД ПОВЛАЧЕЊА И ОПОЗИВА					
Чл.4 до Чл.7	31	Постоји систем следљивости код повлачења и опозива производа са тржишта, потписана од стране одговорне особе	X			
	32	Чувају се записи о сировини (врста, датум приспећа, порекло, количина)	X			
	33	Чувају се записи о дистрибуцији производа име купца и адреса, прозвод, датум производње, количина, број производне партије(шаржа /серија)	X			
	34	Доступна је писана процедура у случају рекламације и повлачења производа са тржишта	X			
	35	Доступна је писана процедура у случају рекламације и повлачења производа са тржишта	X			
	*УЗОРКОВАЊЕ ЗА МИКРОБИОЛОШКЕ АНАЛИЗЕ и АНАЛИЗЕ РЕЗИДУА**					
	36	Објект шаље узорке на анализу у екстерну и/или овлашћену лабораторију	X			EKO LAB, NIVS-1390, inst. za hip. i teh. rez. Bgd
	37	Доступан је план узорковања производа, који утврђује поступак узимања узорка и начин достављања узорка лабораторији	X			
	38	Утврђени су критични лимити за добијене вредности (методе акредитоване)	X			
	39	Резултати добијених анализа у писаној форми су уредно сложени, прегледни и забележени	X			

*Водич за примену микробиолошких критеријума за храну (Јун2011)

**Односи се на анализе резидуа, фармаколошких, хормонских и др. Штетних материја Правилник о утврђивању програма системском праћењу резидуа... 91/05...Решење о забрани промета и употребе супстанци и лекова.....96/09

Чл.3 до Чл.7		П	УП	НП	КОМЕНТАР
КОНТРОЛА ТЕМПЕРАТУРА					
40	Доступни су поступци контроле температуре означени датумом и потписом одговорне особе	X			доступни су у виду мем и књижи термометра зачиње
41	Записи о контроли потписани од стране одговорног лица и надлежног органа, оверено печатом	X			temp. zapisi se ne overavaju od strane nadležnog organa
42	Утврђени су критични температурни лимити	X			
43	Утврђене су корективне мере које треба спровести у случају неусаглашености	X			
44	Утврђен начин поступања у хитним случајевима када дође до квара, застоја, грешке у раду постројења	X			
45	Доступни подаци о вредностима добијеним на мерним уређајима-калибрација инструмената и документација о калибрацији	X			
46	Постоји запис о свим температурним вредностима	X			
47	Документација се редовно и тачно попуњава	X			
ОСТАЛИ ПОСТУПЦИ КОНТРОЛЕ					
48	Доступан је поступак провере сировине и списак добављача	X			
49	Доступна документација о поступку техничког одржавања просторија и опреме у објекту	X			
50	Упознати са важећим прописима о добробити животиња	X			
51	Доступна документација о добробити животиња	X			
52	Транспортна средства за превоз животиња по принципима добробити животиња (адекватан простор)	X			
53*	Принципи добробити животиња код пријема животиња	X			
54*	Принципи добробити животиња код држања животиња пре клања	X			
55*	Принципи добробити животиња код омамљивања и клања		X		
56	План и шематски приказ објекта	X			

*Закон о добробити животиња 41/09

Правилник о условима и средствима за лишавање животиња.....14/10

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	НП	КОМЕНТАР
Чл.6	НАССР – СИСТЕМ ОСИГУРАЊА БЕЗБЕДНОСТИ ХРАНЕ					
	1	НАССР- план са принципима – начелима НАССР- а	✓			
	2	НАССР –план, који се спроводи	✓			
	3	Опис производа -/спецификација/	✓			
	4	Дијаграм тока производних процеса за сваки производ ,који је доступан	✓			
	5	Формирана листа могућих опасности (физичке, биолошке и хемијске) ,које могу да се спрече уклоне или смање на прихватљив ниво				
	6	Утврђене критичне контролне тачке (ССР)	✓			
	7	Утврђене критичне границе-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 контролном тачкама	✓			
	12	Начин чувања записа и докумената о праћењу и спровођењу корективних мера	✓			
	13	Поступци обележавања и план праћења (ЛОТ/СЕРИЈА)				не партије Lot, sledjivost se od datuma ulaza ziv. proizvoda spremita, testira, sl.
	14	Начин чувања записа и докумената, који се спроводи према плану и време чувања ко је дефинисано	✓			

ПРОЦЕНА

Назив објекта: ИМ ОКРВНИ МЕС' ДОО - Радинска Школа

II - Прихватљиво

УП - Условно прихватљиво са роком отклањања недостатака

НП - Неприхватљиво- Заврапа рада због неиспуњености услова по Закону о ветеринарству

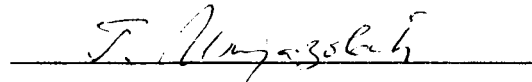
ОДРЕДБЕ	БР.	КРАТАК КОМЕНТАР
		<p>- израдити нови акциони план о отклањању грађевинско техничких недостатака и извршит реализацију истог.</p> <p>- извршит замену остерених подних, зидних плочица, поправити зидове и плетива по висина, санирати коуде-2, санирати корозију, извршит санирање спољашње фасаде на објекту, поправити врата на коморама, истакнути на видном месту писани план оманђивања животиња, поставити звучну и светлосну сигнализацију на видном месту за електрично оманђивање свиња, обавити раднице о добробити животиња.</p> <p>Ова листа је саставни део записника бр: 275-323-07-7640/15-05 од 19.06.2015.</p>

Напомена : Ова листа је саставни део записника службене, комисијске и др. контроле, ветеринарског инспектора.

ПОТПИС ОДГОВОРНОГ ЛИЦА У ОБЈЕКТУ



ПОТПИС ВЕТЕРИНАРСКОГ ИНСПЕКТОРА



ДАТУМ 19.06.2015



IZVEŠTAJ O SLUŽBENOJ KONTROLI VETERINARSKOG INSPEKTORA

Datum prijema:	17.06.2015
Broj predmeta:	275-323-07-7640/15-05
Okrug:	Grad Beograd
Opština:	Palilula
Veterinarski inspektor:	Ilijazović Galip
Naziv stranke:	kleonca Prib. Invest d.o.o 99
Pokretanje postupka:	Po službenoj dužnosti
Vrsta službene kontrole:	Inspekcija
Grupa inspekcije:	Bezbednost hrane
Vrsta objekta:	proizvodnja
Tip objekta:	klonica
Datum kontrole/aktivnosti:	17.06.2015
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 HACCP-a sa ocen listom
Evidencija službene kontrole:	Zapisnik
Serijski (ili interni) broj:	
Prateća dokumentacija:	Ostalo (navesti u napomenama)
Utvrđene neusaglašenosti:	Veće neusaglašenosti
Upravna mera:	Usmena rešenja
Datum donošenja:	17.06.2015
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>	dati na licu mesta sm. ve. verane za HACCP-a
Datum arhiviranja:	17.06.2015