

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

Број: 245-323-2291/16-05  
Датум: 06.06.2016 год

СЕРИЈА Б

№ 39801

## ЗАПИСНИК

о инспекцијском прегледу обављеном дана 06.06 2016 године  
од 13<sup>ч</sup> часова у објекту Заводске млечаре "Спасојевић" д.о.о  
са седиштем у Срвци ул.  
бр. 22 општина В. Бајшта

Предмет инспекцијског прегледа:

Службена контрола општих и посебних услова  
НССР-а (сек Lista) у објекту заводске млечаре  
"Спасојевић" д.о.о

При прегледу и састављању записника присутан:

Прегледом је утврђено следеће:

Службеном контролом општих и посебних услова у објекту  
за производњу и промет млека животињског порекла заводске  
млечаре "Спасојевић" д.о.о од стране вет. инсп. Весне Јовановић  
и Розаријадне а у присуству одговорног лица у објекту  
Спасојевић Радомира и технолога Миломира Дукића утврђено  
је следеће:

- Вет. инсп. датила увид. решење о испуњености вет. сан. услова  
број 323-07-04007/2013-05 од 21.05.2014 год. Управе за ветер.
- број решења о испуњености ветеринарског уписа у Регистар  
привредних субјеката БР 196202/2006 од 28.11.2016 год.
- Вет. инсп. датила су на увид. следећи уговори са: Пољ. Фак.  
Нови Сад о контроли квал. сировог млека бр 103/1 од 02.02.  
уговор о стручним и лаборатор. услугама ВШ "Краљев" број  
3-66 од 24.03.2010, уговор са Заводом за Јавно здрав.

i ugovor o poslovno tehničkoj saradnji sa YPS "Zavod za mlecarstvo" 11/2014. Objekat zahtovske mlečare "Sperojer d.o.o" snabdeva se mlekom od proizvođača mleka SA 19 Linija otkupa (350) - sa kojima poseduje ugovore o poslovnoj saradnji potpisane i overene od strane vlasnika objekta i proizvođača mleka. Posедује ркн уторцовања од произвођача од којих се врши утимане уторца ширвог млека, и води уредне евиденције о испитиваним параметрима сир из лаборатор. Рох, фак. у Новом Саду. ДАТ НА УИД ПЛАН АНАЛИТЕ НА ПРИСУТВО АФЛАТОКСИНА КОЈИ СЕ РАДИ ЈЕДНОМ МЕРЕНОМ УВИДОМ У РЕЗУЛТАТЕ АНАЛИТЕ УТВРЂЕНО ЈЕ ДА СУ ИСПИТИВАНИ УТОРЦИ У РЕДУ - (ВОДИ СЕ ПОТРЕБНА ЕВИДЕНЦИЈА). Vet. insp. JOVANOVIĆ VISNA, ROĐANAC SUADA IZVIŠIJI pregled MIRCNIH KARTI (Utorci) i UVIDILI DA SU PREGLEDANI UZORCI U KARTI U ROKU UPOTREBE. Vet. inspektorija je DDT NA UVID PLAN UPOTREBOVANJA PO MIRCIMA ISTI SE REALIZUJE ONAKO KAKO JE PREDVIĐENO ISTIM. UVIDOM U EVIDENCIJE UTVRĐENO JE DA SE VODE EVIDENCIJE AKAU. Vet. insp. SU IZVIŠIJI pregled DOKUMENTACIJE TRACI, GDE JE I POPUNJENA ČEK LISTA SA SVIM TRAFENIM POCIMA. Vet. kontrolni bioj objekta 746 (SVI PROIZVOĐI KOJI SE PROIZVODE U OBJEKTU POSEDUJU PROIZVOĐAČKE SPECIFIKACIJE. HIGIJENA U OBJEKTU JE NA VEOMA VISOKOM NIVOU. Присутном је прочитан записник на који је - није дао следећу изјаву:

Записник је сачињен у просторији Захотске Млечаре "Сперојер" д.о.о  
у 14<sup>h</sup> 30 min часова, у три примерка од којих је један уручен присутном

Одговорно, Присутно лице  
Stojan



РЕПУБЛИЧКИ  
ВЕТЕРИНАРСКИ ИНСПЕКТОР  
Rođanac Suada  
Stojan

Република Србија  
МИНИСТАРСТВО ПОЉОПРИВРЕДЕ,  
ШУМАРСТВА И ВОДОПРИВРЕДЕ  
УПРАВА ЗА ВЕТЕРИНУ  
Нови Београд

Датум : 26.08.2013.год.

Број : 323- 2291/16-01  
(Број предмета)

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

ИНСПЕКЦИЈСКИ ПРЕГЛЕД ОБАВЉЕН ДАНА	20.08.2013.
ЗЕМЉА	Србија
ОКРУГ	Западна Србија
ПРЕДМЕТ ИНСПЕКЦИЈСКОГ ПРЕГЛЕДА	*Иницијална, *Службена контрола, *Комисија, Остало

НАЗИВ ОБЈЕКТА	ДПЧП Милевића, Ерастовец, поре Бајина Башта
ВЕТЕРИНАРСКИ КОНТРОЛНИ БРОЈ	746
АДРЕСА И БРОЈ ТЕЛЕФОНА	Нарвиза 22 869-928
ИМЕ ОДГОВОРНОГ ЛИЦА У ОБЈЕКТУ	
Име надлежног вет. инспектора задуженог за инспекцију и узорковање у објекту	

ГОДИНА ИЗГРАДЊЕ ОБЈЕКТА	1995
ГОДИНА ПОСЛЕДЊЕ РЕКОНСТРУКЦИЈЕ ОБЈЕКТА	2013
Поновно одобрење након измене- реконструкције објекта	Да <input checked="" type="radio"/> Не <input type="radio"/>
Активности исте фирме на другој локацији	Да <input type="radio"/> Не <input checked="" type="radio"/>

ИНСПЕКЦИЈСКИ НАДЗОР ЗАПОСЛЕНИХ

ОДЕЉЕЊЕ ОБЈЕКТА	Пријем	Производња	Складиште
БРОЈ РАДНИХ ДАНА У НЕДЕЉИ	8/1	16/2	16/1
БРОЈ РАДНИХ САТИ НА ДАН/БРОЈ СМЕНА			
БРОЈ ПРИСУТНИХ ВЕТ. ИНСПЕКТОРА			
1. ПУНО РАДНО ВРЕМЕ	1	1	1
2. ДЕО РАДНОГ ВРЕМЕНА			
БРОЈ РАДНИКА ПО ПРОИЗВОДНИМ ОДЕЉЕЊИМА ИЛИ ПРОСТОРИЈАМА	3	30	4
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 СПЖП... („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 ОБЈЕКТЕ ЗА ПРОИЗВОДЊУ МЛЕКА И ПРОЗВОДА ОД МЛЕКА

Подаци на годишњем нивоу за предходну годину

	КОЛИЧИНА У ГОДИНИ (тона/литар)	ТАЧНИ ПОДАЦИ (тоне/литре)		
		УВОЗ (навести земљу)	СОПСТВЕНО САКУПЉАЊЕ тона-литар (сабирних места)	БРОЈ ГАЗДИНСТАВА тона-литар
Сирово млеко	5722/105			
Пастеризовано	2072/204			
Стерилизовано				
Ферментисани производи	2633/18,58			
Друго (навести)				

Дневни извештај у моменту прегледа

Врста производа (навести све врсте производа из спецификација)			Лит/тона
	Топлотом обрађено млеко	Пастеризовано млеко	
Стерилизовано млека			—
Сир	Зрење < 60 дана		180 m
	Зрење > 60 дана		27 t
	Сировог млека		—
	Термички обрађеног млека		—
Млеко у праху			
Маслац			
Ферментисани млечни производи и др.			17 t
Смрзнути дезерт			—

<b>Могући капацитет</b> литар/тона (по техничко-технолошкој документацији)	<b>Стварни капацитет</b> литар/тона (у моменту контроле)
Дневни _____	Дневни _____

**ПРОИЗВОДИ НАМЕЊЕНИ ЗА :**

- Локално тржиште (Општина)
- Домаће тржиште

- Даља прерада
- Малопродаја

- Извоз у ЕУ
- Велепродаја
- Извоз у земље ван ЕУ и САД

**Листа за извоз млека и производа од млека**

Врста производа	Годишња производња	Извоз у тонама	Земља
пастеризовано млеко			
Јелурт			
кисело млеко			
павлак			
павлак са дугачким сиром (сиром)			
сиром (сиром)			
сиром (сиром)			
сиром (сиром)			
сиром (сиром)			
сиром (сиром)			

## СИРОВО МЛЕКО, КОЛОСТРУМ И ПРОИЗВОДИ ОД МЛЕКА

ОДРЕДБЕ	Бр.	ЗАХТЕВИ	П	УП	НП	КОМЕНТАР
<b>Захтеви за сирово млеко</b>						
Чл.135ст.2		Сирово млеко и колострум допремљено у објекат у коме се производи и складишти млеко и производи од млека				
	1	- списак свих прозвођача млека - температура млека након muže 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;	X			
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(начин узорковања)	X			
Чл.139. Чл.140.	3	-резултати резидуа антибиотика на газдинству и то репрезентативни бр.случајно узетих узорака	X			
<b>Захтеви за квалитет</b>						
Усклађен са Правилником о квалитету сировог млека(„Сл. Гласник бр.21/09“)	4	Кравље сирово млеко испуњава следеће услове: - не садржи колострум - поседује својствен мирис, укус и боју - тачка мржњења –по правилнику - садржи најмање –по правилнику - садржи најмање –по правилнику - садржи најмање –по правилнику - киселост није већа од –по правилнику	X			
<b>Захтеви за термичку обраду млека</b>						
Чл.142.	5	Процедура за термичку обраду млека која осигурава да сваки део млека и производа буде изложен прописаној температури и времену трајања поступка(термографске листе и спецификације)	X			
Чл.142.ст.1 тачка 1 подтачка 1,2 и 3	6	Резултати контроле одмах после термичке обраде пастеризације- тест алкалне фосфатазе негативан	X			
Чл.142.ст.1 тачка 2 подтачка 1 и 2	7	Резултати контроле ултра високе температуре (УНТ),нису нижи од 135 °С у комбинацији са одговарајућим временом				репрезентативни
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	Докуменат, са регистрованом температуром и временом дужине трајања термичке обраде и начин чувања( запис или у електронској форми)је;	X			
<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 U.V.V.на 30°C мањи од 300.000/1мл				
Чл.143.ст.1 тачка 2	11	Сви производи од млека , морају да се производе од топлотно обрађеног млека у коме је U.V.V.на 30°C мањи од 100.000/1мл	X			

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	
<b>73/10</b>	<b>ЛОКАЦИЈА, КРУГ, ПУТЕВИ И РАСПОРЕД ЗГРАДА</b>						
Чл.14	1	Објекат 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					
<b>УНУТРАШЊОСТ ОБЈЕКТА – ИНФРАСТРУКТУРА</b>							
Чл.15	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 производње и других послова	X				
	9	Спречавају накупљање прљавштине, контакт са токсичним материјалом, уношење честица у храну, стварање конденза и нежељене плесни на површинама	X				
	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	X				
	12	Отвори на зидовима, плафонима, подовима, прозорима, изведени су тако да спречавају контаминацију (штеточине)	X				
	<b>СИСТЕМИ СЛИВНИКА</b>						
	Чл.15	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	X				
14а		Постоји систем за пречишћавање отпадних вода	X				
<b>ПОДОВИ (просторије где се храна припрема, прерађује, обрађује и складишти)</b>							
Чл.16 тач.1	15	Површине подова су неоштећене, лако се чисте, перу и дезинфикују	X				
	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				

**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
<b>73/10</b>	<b>ЛОКАЦИЈА, КРУГ, ПУТЕВИ И РАСПОРЕД ЗГРАДА</b>					
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				
	<b>УНУТРАШЊОСТ ОБЈЕКТА – ИНФРАСТРУКТУРА</b>					
	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 свде на минимум контаминацију	X			
	8	Радни простор омогућава хигијенско обављање производње и других послова	X			
	9	Спречавају накупљање прљавштине, контакт са токсичним материјалом, уношење честица у храну, стварање конденза и нежељене плесни на површинама	X			
	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	X			
	12	Отвори на зидовима, плафонима, подовима, прозорима, изведени су тако да спречавају контаминацију (штеточине)	X			
<b>Чл.15</b>	<b>СИСТЕМИ СЛИВНИКА</b>					
	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	X			
	14а	Постоји систем за пречишћавање отпадних вода	X			
<b>Чл.16 тач.1</b>	<b>ПОДОВИ</b> (просторије где се храна припрема, прерађује, обрађује и складишти)					
	15	Површине подова су неоштећене, лако се чисте, перу и дезинфикују	X			
	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			



ОДРЕДБЕ	Бр.	ОПШТИ ХИГИЈЕНСКИ ЗАХТЕВИ	П	УП	НП	КОМЕНТАРИ
Чл.16 тач.2	<b>ЗИДОВИ</b> (просторије где се храна припрема, прерађује, обрађује и складишти)					
	19	Површине зидова су неоштећене, лако се чисте и по потреби дезинфикују	X			
	20	Површине зидова су обложене атестираним, водоотпорним материјалом	X			
	21	Зидови су глатких површина до висине таваница	X			
	22	Зидови се одржавају у чистом стању	X			
Чл.16.тач.3.	<b>ПЛАФОНИ</b> (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			
	25	Плафони и кровне конструкције –инсталације одржавају се у чистом стању	X			
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	X			
	27	Снабдевени су заштитном мрежом која спречава улазак инсеката и других штеточина( ако се отварају)	X			
	28	Зштитна мрежа је таква да се лако уклања ради замене и чишћења	X			
	29	Ако је потребно због контаминације, прозори су затворени за време производње	X			
	30	Прозори и отвори одржавају се у чистом стању су:				
Чл.16.тач.5..	<b>ВРАТА</b> ( просторије где се храна припрема, прерађује, обрађује и складишти)					
	31	Изграђена од неупијајућих материјала који се лако чисте и дезинфикују	X			
	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			
Чл.15.тач.4	<b>ОСВЕТЉЕЊЕ</b> ( 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.	<b>ВЕНТИЛАЦИЈА</b> ( просторије где се храна припрема, прерађује, обрађује и складишти)					
	37	Обезбеђена природна или вештачка вентилација	X			
	38	Избегнута контаминација прашином, ширење непријатних мириса из нечистог простора и сл.	X			
	39	Филтери се лако чисте и мењају	X			
	40	Вентилатори су снабдевени заштитном мрежом којом се спречава улазак инсеката и одржавају се у чистом стању	X			
Чл.15.тач.1.	<b>ОПРЕМА ЗА ПРАЊЕ РУКУ</b>					
	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			
	43	Опрема се одржава у чистом стању	X			

ОДРЕДБЕ	Бр.	ОПШТИ ХИГИЈЕНСКИ ЗАХТЕВИ	П	УП	НП	КОМЕНТАР
Чл.20.		<b>ПОВРШИНЕ ОПРЕМЕ</b>				
		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			
	47	Опрема је постављена на начин који омогућава прање и чишћење опреме и околног простора	X			
	48	Опрема поседује контролне уређаје (термометар)	X			
	49	Обезбеђен посебан простор за прање и санитацију радног прибора и опреме и држање прибора и средства за санитацију	X			
		Опрема за чишћење и дезинфекцију	X			
	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			
	53	Средства за чишћење и дезинфекцију обележена у складу са прописима и ускладиштена у простору где се не рукује са храном	X			
25/11		<b>ЗАХТЕВИ ЗА ХРАНУ ЖИВОТИЊСКОГ ПОРЕКЛА И ДРУГО</b>				
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				неприменљиво
	59	Течност настала приликом отапања хране има сигуран дренажни систем тако да се вода неразлива по поду				не
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 прекинато, осим у ограниченом периоду припреме за даљу производњу, превоз, складиштење, излагање и послуживање хране под условом, да не представља ризик за здравље људи				неприменљиво
Чл.27.	<b>УМОТАВАЊЕ И ПАКОВАЊЕ ПРОИЗВОДА</b>					
	62	Материјал за лаковање је складиштен на место, које 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 и безбедан начин (приложен атест за безбедност амбалаже)	X			
	64	Обавља се хигијенско прање и дезинфекција повратне амбалаже	X			
Чл.28	<b>ТЕРМИЧКА ОБРАДА ( производи у херметички затвореним посудама)</b>					
	65	Температура обраде обезбеђује прописану температуру у центру производа, запис 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, 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	<b>ПРЕВОЗ, УТОВАР И ИСТОВАР</b>					
		<b>Превозна средства и/или контејнери</b>				
	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				неприменљиво
	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				неприменљиво

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 храну“.	X			
	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	X			
Чл.22	<b>Снабдевање водом</b>					
	80	Обезбеђено је одговарајуће снабдевање водом за пиће	X			
	81	Снабдевање водом (бунари, цевни, цистерне, транспорт, уређаји за филтрирање воде) на одговарајући начин заштићени су од контаминације				неприменљиво
		Ако се употребљава техничка вода (противпожарни систем, уређаји за производњу паре, расхладни системи)				
	82	Она циркулише у одвојеном и јасно означеном систему цевовода	X			
	83	Систем није у контакту са системом воде за пиће и не дозвољава враћање у систем воде за пиће	X			
	84	Ако се пречишћена вода користи за обраду не представља извор контаминације, мора да одговара нормама воде за пиће				неприменљиво
		Лед који долази у контакт са храном				
	85	Добијен је од воде за пиће (осим за смрзнуте рибе и рибе производе)				неприменљиво
	86	Направљен, складиштен и њиме се рукује тако да нема ризика од контаминације	X			неприменљиво
	87	Пара или дим који долази у директан контакт са храном не садржи супстанце које представљају ризик за здравље				—
Чл.23	<b>САНИТАРНЕ ПРОСТОРИЈЕ</b>					
	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 лавабон, 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			
	92	Санитарни чворови имају природну или вештачку вентилацију	X			

ОДРЕДБЕ	Бр.	Општи хигијенски захтеви	П	УП	НП	КОМЕНТАР
Чл.15.Тачка 5	<b>ГАРДЕРОБЕ</b>					
	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	<b>ХИГИЈЕНА ОСОБЉА</b>					
	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			
	98	Радници носе прописану чисту радну одећу и ако је то потребно и заштитну одећу (маске, рукавице, металне рукавице)	X			
Чл.21.	<b>ОТПАД-ХРАНЕ-СПЖП*</b>					
	99	Отпад хране СПЖП, нејестиви производи и остали отпад уклања се из просторија са храном, тако да се не дозволи њихово нагомиланање	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				
	102	Контејнери су од материјала који се лако чисти, пере и дезинфикује и неоштећени су				неприхватљиво
	103	Постоје услови у простору за привремено складиштење на температури од 0 до +4° С				-//-
	104	Постоје услови у простору за привремено складиштење на температури-минус режим				-//-
	105	Простор је тако уређен да онемогућава приступ штеточинама и животињама				-//-
	106	Уклањање отпада је тако да не доводи до контаминације простора				-//-
	107	Ефикасно уклањање нејестивих производа и кофиската од места добијања до просторија за сакупљање нејестивих производа и кофиската	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)				неприхватљиво

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	<b>ПРИМЕНА ИДЕНТИФИКАЦИОНЕ ОЗНАКЕ</b>					
*25/11 Чл.146 и 151	1	Храна животињског порекла, на декларацији садржи су идентификационом ознаком*	/			
	2	Ако се производ упућује на даљу обраду, сечење, дораду, односно прераду у неки други објекат, пре поновног стављања у промет на декларацији не налази идентификациона ознака, објекта где је извршена обрада				неприметно
	3	О серијским бројевима издатих ознака жига (ознака печата)води се евиденција у складу са посебним прописом*				-
	<b>ОБЛИК ИДЕНТИФИКАЦИОНЕ ОЗНАКЕ ( ИД ОЗНАКА)</b>					
	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 срадњем реду ветеринарски контролни број објекта, односно извозни контролни број објекта	X			
	<b>НАЧИН ОЗНАЧАВАЊА (ИД ОЗНАКА И ОЗНАКА ЖИГА)</b>					
	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			
	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, черечи и комади меса и ознака Т на труп свинја				неприметно
	10	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				неприметно

\*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
- План контроле снабдевености водом
- План контроле штеточина
- План обуке запослених-одржавање хигијене и радних процеса
- Писана процедура следљивости и повраћаја-опозив производа са тржишта
- План узорковања хране и воде
- Писану процедуру контроле температуре
- План контроле сировине -списак добављача
- План одржавања-акциони план
- Писану процедуру поступања са споредним производима

да  не  
 да  не  
 да  не  
 да  не  
 да  не  
 да  не  
 да  не  
 да  не  
 да  не

Постоји процедура трајног спровођења НАССР принципа

Ако је ДА:

ДА  НЕ

- Постоји дијаграм тока процеса производње
- Утврђена је идентификација опасности
- Утврђене су критичне контролне тачке
- Утврђене су критичне границе (лимита) на критичним контролним тачкама
- Постоји план за мониторинг критичних контролних тачака
- Утврђене су корективне мере
- Постоји докуменат и записи који показују проверу примене наведених мера

да  не  
 да  не  
 да  не  
 да  не  
 да  не  
 да  не  
 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	
							<b>ОПШТА ДОКУМЕНТАЦИЈА</b>
	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 сладу са приложеним техничко-технолошким и грађевинским пројектом (план, систем, облик,обрасци...)	X				
	<b>ЧИШЋЕЊЕ И ДЕЗИНФЕКЦИЈА</b>						
	5	Објект поседује писани план санитације	X				
	6	Означен је датум и потпис одговорног лица	X				
	7	Потписан од стране особе одговорне за проверу система (надзорне агенције за проверу НАССР-система)	Y				
	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				
	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	×		
	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	×		
<b>73/10</b>	<b>ЕДУКАЦИЈА - ОБУКА ЗАПОСЛЕНИХ ЛИЦА</b>				
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	×		
	29	Лица одговорна за спровођење HACCP система, прошла су одговарајућу едукацију	×		
	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	×		
<b>73/10</b>	<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	×		
	32	Чувају се записи о сировини (врста, датум пристицања, порекло, количина)	×		
	33	Чувају се записи о дистрибуцији производа, име купца и адреса, производ, датум производње, количина, број производне партије (шаржа / серија)	×		
	34	Доступна је писана процедура у случају рекламације и повлачења производа са тржишта	×		
	35	Доступна је писана процедура у случају рекламације и повлачења производа са тржишта	×		
	<b>*УЗОРКОВАЊЕ ЗА МИКРОБИОЛОШКЕ АНАЛИЗЕ и АНАЛИЗЕ РЕЗИДУА**</b>				
	36	Објекат шаље узорке на анализу у екстерну и/или овлашћену лабораторију	×		
	37	Доступан је план узорковања производа, који утврђује поступак узимања узорака и начин достављања узорака лабораторији	×		
	38	Утврђени су критични лимити за добијене вредности (метод акредитоване)	×		
	39	Резултати добијених анализа у писаној форми су уредно сложени, прегледни и забележени	×		

\*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
<b>КОНТРОЛА ТЕМПЕРАТУРА</b>					
40	Доступни су поступци контроле температуре означени датумом и потписом одговорне особе	X			
41	Записи о контроли потписани од стране одговорног лица и надлежног органа, оверено печатом	X			
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				
46	Постоји запис о свим температурним вредностима				
47	Документација се редовно и тачно попуњава				
<b>ОСТАЛИ ПОСТУПЦИ КОНТРОЛЕ</b>					
48	Доступан је поступак провере сировине и списак добављача	X			
49	Доступна документација о поступаку 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)				не прилагодити
53*	Принципи добробити животиња код пријема животиња				
54*	Принципи добробити животиња код држања животиња пре клања				
55*	Принципи добробити животиња код омамљивања и клања				
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	<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 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 контролним тачкама	✓			
	12	Начин чувања записа и докумената о праћењу и спровођењу корективних мера	✓			
	13	Поступци обележавања и план праћења (ЛОТ/СЕРИЈА)	✓			
14	Начин чувања записа и докумената, који се спроводи према плану и време чувања ко је дефинисано	✓				

---



---



---



---

ПРОЦЕНА

Назив објекта: ПТУП млекара, Спољевац

- П - Прихватљиво
- УП - Условно прихватљиво са роком отклањања недостатака
- НП - Неприхватљиво- Забрана рада због неиспуњености услова по Закону о ветеринарству

ОДРЕДБЕ	БР.	КРАТАК КОМЕНТАР

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

ПОТПИС ОДГОВОРНОГ ЛИЦА У ОБЈЕКТУ [Signature] ПОТПИС ВЕТЕРИНАРСКОГ ИНСПЕКТОРА [Signature]  
ДАТУМ 06.06.2016. 