



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

IV верзија

Датум : 26.08.2013.год.

Број : 323-\_\_\_\_\_  
(Број предмета)

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

<b>ИНСПЕКЦИЈСКИ ПРЕГЛЕД ОБАВЉЕН ДАНА</b>	
<b>ЗЕМЉА</b>	
<b>ОКРУГ</b>	
<b>ПРЕДМЕТ ИНСПЕКЦИЈСКОГ ПРЕГЛЕДА</b>	*Иницијална, *Службена контрола, *Комисија,Остало

**НАЗИВ ОБЈЕКТА**

<b>ВЕТЕРИНАРСКИ КОНТРОЛНИ БРОЈ</b>	
<b>АДРЕСА И БРОЈ ТЕЛЕФОНА</b>	
<b>ИМЕ ОДГОВОРНОГ ЛИЦА У ОБЈЕКТУ</b>	
Име надлежног вет, инспектора задуженог за инспекцију и узорковање у објекту	

<b>ГОДИНА ИЗГРАДЊЕ ОБЈЕКТА</b>	
<b>ГОДИНА ПОСЛЕДЊЕ РЕКОНСТРУКЦИЈЕ ОБЈЕКТА</b>	
Поновно одобрење након измене- реконструкције објекта	<b>Да</b> <b>Не</b>

Активности исте фирме на другој локацији	<b>Да</b> <b>Не</b>
--	---------------------

**ИНСПЕКЦИЈСКИ НАДЗОР ЗАПОСЛЕНИХ**

<b>ОДЕЉЕЊЕ ОБЈЕКТА</b>	<b>Пријем</b>	<b>Производња</b>	<b>Складиште</b>
<b>БРОЈ РАДНИХ ДАНА У НЕДЕЉИ</b>			
<b>БРОЈ РАДНИХ САТИ НА ДАН/БРОЈ СМЕНА</b>			
<b>БРОЈ ПРИСУТНИХ ВЕТ. ИНСПЕКТОРА</b>			
1. ПУНО РАДНО ВРЕМЕ 2. ДЕО РАДНОГ ВРЕМЕНА			
<b>БРОЈ РАДНИКА ПО ПРОИЗВОДНИМ ОДЕЉЕЊИМА ИЛИ ПРОСТОРИЈАМА</b>			
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 и жига („Сл. Гласник бр.44/07“). Правилник о утврђивању програма системском праћењу резидуа... („Сл. Гласник бр.91/05“).
Закон о добробити животиња ... („Сл. Гласник бр.41/09 “).

**АНЕКС ЗА ОБЈЕТЕ ЗА КЛАЊЕ, ПРОИЗВОДЊУ И ПРОМЕТ МЕСА**

	СПИСАК ДОБАВЉАЧА СА ДОМАЋЕГ ТРЖИШТА	КОЛИЧИНА У ТОНАМА/година		
СВЕЖЕ МЕСО				
ОСТАЛО				

	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)		
3. димљени производи од меса (2)		
4. барене ковасице (2)		
5. куване ковасице (2)		
6. јела од меса (2)		
7. конзерве од меса (2)		
8. сланина (1) (2)		
9. топљена маст и чварци(2)		
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**

<b>Врста производа</b>	<b>Годишња производња у тонама</b>	<b>Извоз у тонама</b>	<b>Земља</b>
1.			
2.			
3.			
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
<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				
	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 склоно клизишту и поплавама				
	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 :				
	6	Омогућавају одговарајуће одржавање, чишћење и/или дезинфекцију				
	7	Спречавају или своде на минимум контаминацију				
	8	Радни простор омогућава хигијенско обављање производње и других послова				
	9	Спречавају накупљање прљавштине, контакт са токсичним материјалом, уношење честица у храну, стварање конденза и нежељене плесни на површинама				
	10	Омогућавају добру хигијенску праксу при руковању храном, укључујући и заштиту од нечистоће и сузбијање штеточина				
	11	Просторије за складиштење је у условима контролисане температуре, такав да омогућава одржавање производа на задатој температури, која може да се прати и бележи				
	12	Отвори на зидовима, плафонима, подовима, прозорима, изведени су тако да спречавају контаминацију (штеточине)				
Чл.15	<b>СИСТЕМИ СЛИВНИКА</b>					
	13	Систем сливника изведен тако да спречи отицање воде из нечистог радног простора у чисти простор				
	14	Канали и сливници су обезбеђени , тако да не пропуштају непријатне мирисе из канализације				
	14а	Постоји систем за пречишћавање отпадних вода				
Чл.16 тач.1	<b>ПОДОВИ</b> (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 не клизајућег материјала, непропустљивог за воду, со, киселине, отпорни на средства за прање и дезинфекцију				
	17	Конструкција омогућава одговарајућу површину одвода по потреби				
	18	Подови се одржавају у чистом стању				

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				
	20	Површине зидова су обложене атестираним, водоотпорним материјалом				
	21	Зидови су глатких површина до висине таваница				
	22	Зидови се одржавају у чистом стању				
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				
	24	Изграђени тако да нема раста плесни материјала и расипања -отпадања честица				
	25	Плафони и кровне конструкције –инсталације одржавају се у чистом стању				
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				
	27	Снабдевени су заштитном мрежом која спречава улазак инсеката и других штеточина( ако се отварају)				
	28	Зштитна мрежа је таква да се лако уклања ради замене и чишћења				
	29	Ако је потребно због контаминације, прозори су затворени за време производње				
	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				
	32	Изграђена од материјала за који постоје докази да су одговарајући				
	33	Сва спољна и унутрашња врата по потреби су херметички затворена, а спољна таква да спречавају улазак штеточина и инсеката				
Чл.15.тач.4	<b>ОСВЕТЉЕЊЕ</b> ( просторије где се храна припрема, прерађује, обрађује и складишти))					
	34	Просторије имају природно или вештачко осветљење				
	35	Светлосни извори су заштићени на прихватљив начин				
	36	Светлосни извори се одржавају у чистом стању				
Чл.15.тач.3.	<b>ВЕНТИЛАЦИЈА</b> ( просторије где се храна припрема, прерађује, обрађује и складишти)					
	37	Обезбеђена природна или вештачка вентилација				
	38	Избегнута контаминација прашином,ширење непријатних мириса из нечистог простора и сл.				
	39	Филтери се лако чисте и мењају				
	40	Вентилатори су снабдевени заштитном мрежом којом се спречава улазак инсеката и одржавају се у чистом стању				
Чл.15.тач.1.	<b>ОПРЕМА ЗА ПРАЊЕ РУКУ</b>					
	41	Просторије имају потребан број правилно распоређених лавабоа				
	42	Обезбеђена топла и хладна текућа вода, средство за прање руку и хигијенско сушење руку				
	43	Опрема се одржава у чистом стању				

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 :				
	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)				
	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				
	53	Средства за чишћење и дезинфекцију обележена у складу са прописима и ускладиштена у простору где се не рукује са храном				
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				
	55	Храна је заштићена од контаминације у свим фазама производње прераде и промета				
	56	Сировине, састојци, полупроизводи и готови производи чувају се на прописаној температури				
	57	Постоје одвојене просторије за складиштење сировина и прерађених производа				

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				
	59	Течност настала приликом отапања хране има сигуран дренажни систем тако да се вода неразлива по поду				
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				
Чл.26.Став 2	61	Руковање замрзнутом храном није прекинута, осим у ограниченом периоду припреме за даљу производњу, превоз, складиштење, излагање и послуживање хране под условом, да не престава ризик за здравље људи				
Чл.27.	<b>УМОТАВАЊЕ И ПАКОВАЊЕ ПРОИЗВОДА</b>					
	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				
	63	Поступак умотавања или паковања обавља се на хигијенски и безбедан начин (приложен атест за безбедност амбалаже)				
	64	Обавља се хигијенско прање и дезинфекција повратне амбалаже				
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				
	66	Поступак производње не омогућава контаминацију у току термичке обраде				
	67	Вода која се користи за хлађење производа након термичке обраде је хигијенски исправна				
	68	Спроводи се редовна контрола свих параметара (температура, притисак, време, затварање посуде уз употребу аутоматских уређаја)				
	69	Контролише се ефикасност топлотне обраде и бележи (термореактивна хартија, термореактивна боја, термометар, термограф и електронско читавање)				
Чл.19	<b>ПРЕВОЗ, УТОВАР И ИСТОВАР</b>					
		<b>Превозна средства и/или контејнери</b>				
	70	Одржавају се у чистом стању				
	71	Пројектовани и изграђени тако да омогућавају адекватно чишћење, прање и /или дезинфекција				
	72	Превозно средство и/или контејнери користе се само за превоз хране у случајевима где може да дође до контаминације				
	73	Превозно средство и/или контејнери који се користе за превоз различите врсте хране, подељени су према врсти пошиљке и осигурана је одвојеност производа				
	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				

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



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)				
	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				
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				
	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				
	98	Радници носе прописану чисту радну одећу и ако је то потребно и заштитну одећу (маске, рукавице, металне рукавице)				
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 нагомилавање				
	100	Отпад хране, нејестиви производи и остали отпад одлаже се у контејнере који могу да се затворе, или на неки други прихватљив начин				
	101	Контејнери за СПЖП су прописано обележени и категорисани				
	102	Контејнери су од материјала који се лако чисти, пере и дезинфикује и неоштећени су				
	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 конфиската од места добијања до просторија за сакупљање нејестивих производа и конфиската				
	108	Сви системи за уклањање отпада грађевински су конструисани тако да одговарају условима				
	109	Отпад се уклања тако да нема укрштања путева за јестиве и нејестиве производе				
	110	Постоји писани поступак поступања са отпадом (Категоризација и начин управљања СПЖП)				

\*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	<b>1</b>	Храна животињског порекла, на декларацији садржи су идентификационом ознаком*				
	<b>2</b>	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				
	<b>3</b>	О серијским бројевима издатих ознака жига (ознака печата)води се евиденција у складу са посебним прописом*				
	<b>ОБЛИК ИДЕНТИФИКАЦИОНЕ ОЗНАКЕ ( ИД ОЗНАКА)</b>					
	<b>4</b>	Ознака која се налази на декларацији је прилагођена величини паковања, јасно видљива, неизбрисива , а слова и бројеви читљиви				
	<b>5</b>	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				
	<b>НАЧИН ОЗНАЧАВАЊА (ИД ОЗНАКА И ОЗНАКА ЖИГА)</b>					
	<b>7</b>	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				
	<b>8</b>	ОЗНАКА ЖИГА стављена је на спољашњу површину збирног паковања, тако да се при нарушавању оригиналности паковања,ознака поништи				
	<b>9</b>	ЖИГ се ставља на труп меса полутке, череци и комади меса и ознака Т на труп свинја				
	<b>10</b>	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				

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

Постоји процедура трајног спровођења НАССР принципа

ДА

НЕ

Ако је ДА:

- |   |    |    |
|---|----|----|
| • Постоји дијаграм тока процеса производње                                | да | не |
| • Утврђена је идентификација опасности                                    | да | не |
| • Утврђене су критичне контролне тачке                                    | да | не |
| • Утврђене су критичне границе (лимити) на критичним контролним тачкама   | да | не |
| • Постоји план за мониторинг критичних контролних тачака                  | да | не |
| • Утврђене су корективне мере   | да | не |
| • Постоји докуменат и записи који показују проверу примене наведених мера | 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				
	2	У плану самоконтроле наведена је одговорна особа за његово спровођење				
	3	Постоји организациона шема и подела одговорности(вођа ХАЦЦП тима)				
	4	Просторије и опрема су наведени у складу са приложеним техничко-технолошким и грађевинским пројектом (план, систем, облик,обрасци...)				
<b>ЧИШЋЕЊЕ И ДЕЗИНФЕКЦИЈА</b>						
	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				

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 НАССР 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, прозвод, 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 (методе 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				
41	Записи о контроли потписани од стране одговорног лица и надлежног органа,оверено печатом				
42	Утврђени су критични температурни лимити				
43	Утврђене су корективне мере које треба спровести у случају неусаглашености				
44	Утврђен начин поступања у хитним случајевима када дође до квара, застоја, грешке у раду постројења				
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				
49	Доступна документација о поступку техничког одржавања просторија и опреме у објекту				
50	Упознати са важећим прописима о добробити животиња				
51	Доступна документација о добробити животиња				
52	Транспортна средства за превоз животиња по принципима добробити животиња(адекватан простор)				
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				

**\*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 контролном 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: \_\_\_\_\_

**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

ПОТПИС ВЕТЕРИНАРСКОГ ИНСПЕКТОРА

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

ДАТУМ \_\_\_\_\_