



Република Србија
МИНИСТАРСТВО ПОЉОПРИВРЕДЕ,
ШУМАРСТВА И ВОДОПРИВРЕДЕ
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)

| | |
|--|---|
| ИНСПЕКЦИЈСКИ ПРЕГЛЕД ОБАВЉЕН ДАНА | |
| ЗЕМЉА | |
| ОКРУГ | |
| ПРЕДМЕТ ИНСПЕКЦИЈСКОГ ПРЕГЛЕДА | *Иницијална, *Службена контрола, *Комисија,Остало |

НАЗИВ ОБЈЕКТА

| | |
|--|--|
| ВЕТЕРИНАРСКИ КОНТРОЛНИ БРОЈ | |
| АДРЕСА И БРОЈ ТЕЛЕФОНА | |
| ИМЕ ОДГОВОРНОГ ЛИЦА У ОБЈЕКТУ | |
| Име надлежног вет, инспектора задуженог за инспекцију и узорковање у објекту | |

| | |
|---|---------------------|
| ГОДИНА ИЗГРАДЊЕ ОБЈЕКТА | |
| ГОДИНА ПОСЛЕДЊЕ РЕКОНСТРУКЦИЈЕ ОБЈЕКТА | |
| Поновно одобрење након измене- реконструкције објекта | Да Не |

| | |
|--|---------------------|
| Активности исте фирме на другој локацији | Да Не |
|--|---------------------|

ИНСПЕКЦИЈСКИ НАДЗОР ЗАПОСЛЕНИХ

| ОДЕЉЕЊЕ ОБЈЕКТА | Пријем | Производња | Складиште |
|---|---------------|-------------------|------------------|
| БРОЈ РАДНИХ ДАНА У НЕДЕЉИ | | | |
| БРОЈ РАДНИХ САТИ НА ДАН/БРОЈ СМЕНА | | | |
| БРОЈ ПРИСУТНИХ ВЕТ. ИНСПЕКТОРА | | | |
| 1. ПУНО РАДНО ВРЕМЕ | | | |
| 2. ДЕО РАДНОГ ВРЕМЕНА | | | |
| БРОЈ РАДНИКА ПО ПРОИЗВОДНИМ | | | |
| ОДЕЉЕЊИМА ИЛИ ПРОСТОРИЈАМА | | | |
| 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

| Врста производа | Годишња производња у тонама | Извоз у тонама | Земља |
|------------------------|------------------------------------|-----------------------|--------------|
| 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 |
|--------------|---|---|---|----|----|----------|
| 73/10 | ЛОКАЦИЈА, КРУГ, ПУТЕВИ И РАСПОРЕД ЗГРАДА | | | | | |
| Чл.14 | 1 | Објекат се налази на подручју на коме нема опасности од контаминације | | | | |
| | 2 | Улазак и излазак из круга објекта је под контролом | | | | |
| | 3 | Све површине у кругу објекта се одржавају у уредном стању, без одпада, на компактном земљишту које није склоно клизишту и поплавама | | | | |
| | 4 | Спољашњи део зграде се одржава у добром стању | | | | |
| | УНУТРАШЊОСТ ОБЈЕКТА – ИНФРАСТРУКТУРА | | | | | |
| | 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 свде 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 | СИСТЕМИ СЛИВНИКА | | | | | |
| | 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 | ПОДОВИ (просторије где се храна припрема, прерађује, обрађује и складишти) | | | | | |
| | 15 | Површине подова су неоштећене, лако се чисте, перу и дезинфикују | | | | |
| | 16 | Подови су од чврстог 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 | ЗИДОВИ (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. | ПЛАФОНИ (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. | ПРОЗОРИ и ДРУГИ ОТВОРИ (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.. | ВРАТА (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 | ОСВЕТЉЕЊЕ (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. | ВЕНТИЛАЦИЈА (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. | ОПРЕМА ЗА ПРАЊЕ РУКУ | | | | | |
| | 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. | ПОВРШИНЕ ОПРЕМЕ | | | | | |
| | | 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 | 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 | | | | |
| | 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. | 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 | | | | |
| | 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 | ТЕРМИЧКА ОБРАДА (производи у херметички затвореним посудама) | | | | | |
| | 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 | ПРЕВОЗ, УТОВАР И ИСТОВАР | | | | | |
| | | Превозна средства и/или контејнери | | | | |
| | 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 | Снабдевање водом | | | | | |
| | 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 | САНИТАРНЕ ПРОСТОРИЈЕ | | | | | |
| | 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 лаваби, 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 | ГАРДЕРОБЕ | | | | | |
| | 93 | Постоје уређене просторије за пресвлачење радника (мушке и женске) | | | | |
| | 94 | Гардеробе опремљене (ормани за одећу, обућу и ручни алат), поседују просторије за одржавање личне хигијене и одржавају се у чистом стању | | | | |
| | 95 | Гардеробе имају природну и вештачку вентилацију | | | | |
| Чл.23,Чл.29 | ХИГИЈЕНА ОСОБЉА | | | | | |
| | 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. | 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 | | | | |
| | 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 | ПРИМЕНА ИДЕНТИФИКАЦИОНЕ ОЗНАКЕ | | | | | |
| *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 це налази идентификациона ознака, објекта где је извршена обрада | | | | |
| | 3 | О серијским бројевима издатих ознака жига (ознака печата)води се евиденција у складу са посебним прописом* | | | | |
| | ОБЛИК ИДЕНТИФИКАЦИОНЕ ОЗНАКЕ (ИД ОЗНАКА) | | | | | |
| | 4 | Ознака која се налази на декларацији је прилагођена величини паковања, јасно видљива, неизбрисива , а слова и бројеви читљиви | | | | |
| | 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 | | | | |
| | 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 | | | | |
| | 8 | ОЗНАКА ЖИГА стављена је на спољашњу површину збирног паковања, тако да се при нарушавању оригиналности паковања,ознака поништи | | | | |
| | 9 | ЖИГ се ставља на труп меса полутке, череци и комади меса и ознака Т на труп свинја | | | | |
| | 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 | | | | |

*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 |
|-------------------------------|----------------------------|---|---|----|----|----------|
| | ОПШТА ДОКУМЕНТАЦИЈА | | | | | |
| | 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...) | | | | |
| ЧИШЋЕЊЕ И ДЕЗИНФЕКЦИЈА | | | | | | |
| | 5 | Објекат поседује писани план санитације | | | | |
| | 6 | Означен је датум и потпис одговорног лица | | | | |
| | 7 | Потписан од стране особе одговорне за проверу система (надзорне агенције за проверу НАССР-система) | | | | |
| | 8 | План санитације приказује следеће: | | | | |
| | | * списак особља које је одговорно за санитацију | | | | |
| | | * поступак који се спроводи | | | | |
| | | * опрему и хемијска средства која се користе | | | | |
| | | * процедуру коришћења опреме и хемијских средстава | | | | |
| | | * учесталост спровођења сваког поступка санитације | | | | |
| | 9 | Доступна је техничка документација (атест) за хемијска средства која се користе | | | | |
| | 10 | Постоји интерна контрола спровођења поступка санитације просторија и опрема (визуелно и узимањем брисева) | | | | |
| | 11 | План санитације утврдио је критични лимит за проверу постоје контролне листе | | | | |
| | 12 | Утврђене су корективне мере за случај неусаглашености | | | | |
| | 13 | Корективне мере су прилагођене резултатима провере активности | | | | |
| | 14 | Постоји документација о спроведеној едукацији радника | | | | |
| | 15 | Постоје поступци контроле опреме и сировине пре почетка производње | | | | |
| | 16 | Контролне листе за проверу поступка пре почетка производње и у току производње оверене потписом са датумом прегледа | | | | |
| | 17 | Сви поступци праћења санитације и одговарајућих корективних мера су евидентирани | | | | |
| | 18 | Документација (сви записи и документа) ажурно се води и попуњава | | | | |

| 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 | | | | |
| 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 | | | | |
| | 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 | | | | |
| 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 | | | | |
| | 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 | | | | |
| | *УЗОРКОВАЊЕ ЗА МИКРОБИОЛОШКЕ АНАЛИЗЕ и АНАЛИЗЕ РЕЗИДУА** | | | | | |
| | 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 |
|---------------------------------|--|---|----|----|----------|
| КОНТРОЛА ТЕМПЕРАТУРА | | | | | |
| 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 | | | | |
| ОСТАЛИ ПОСТУПЦИ КОНТРОЛЕ | | | | | |
| 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 | 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) | | | | |
| | 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 _____