

Инспектор
Датум инспекцијског прегледа
Назив објекта
Број објекта

- Инспекција пре почетка рада
 Инспекција у току рада
 Инспекције ван редовног радног времена
 Додатне инспекција

усаглашено X
неусаглашено --
није прегледано /

Дневна листа прегледа објекта за клање папкара

А Општи услови				Хигијена				F Контрола објекта за сакупљање крви						
X	--	/		С Преглед документације пре клања				X	--	/				
A.1	Чистоћа просторија				Преглед документације									
A.2	Чистоћа опреме				S.1	Пријава редоследа клања				F.1	Преглед документације: резултати, истраживања			
A.3	Чистоћа превозних средстава				S.2	Уверење о здравственом стању животиња				F.2	KM предузете од стране *НО, ако је применљиво			
A.4	Раздвајање упаковане /неупаковане хране				S.3	Провера услова транспортана на пријему				Визуелно				
A.5	Обележавање и паковање				S.4	Контрола услова за одмор животиња				F.3	Посматрање хигијене (дезинфекција/контаминација)			
A.6	Површине за сечење меса-радни сто				D Преглед после клања				F.4	Ефикасност корективних мера, ако је применљиво				
A.7	Обележавање просторија				Контрола листа за хигијену у току рада				F.5	Едукација радника				
A.8	Температура у стерилизатору				D.1	Постојеће листе су попуњене				G Контрола услова транспорта расхлађеног меса				
A.9	Вентилација у објекту				D.2	Листе садрже податке о поштовању *KM и *ПМ				G.1	Документација -пријава за извоз			
A.10	Темп. хладњача и начин бележења				D.3	Контрола листа за хигијену у току рада				G.2	Уверење за извоз			
A.11	Температура меса пре уговара				D.4	Корективне мере извршене				G.3	Контрола транспортних возила-			
A.12	Лична хигијена радника у објекту				E Примена НАССР (=ССР)				G.4	Контрола температуре меса пре уговара				
A.13	Хигијенски начин рада				Контрола и верификација				H Контрола обележавања меса					
A.14	Случајна провера испоруке-записи				E.1	Утврђене ССР				H.1	Присуство ознаке жига/етикете			
A.15	Путеви за кретање меса				E.2	Праћење ССР				H.2	Исправност текста			
A.16	Контрола ознаке жига на месу				Преглед документације				H.3	Исправност текста				
A.17	Складиштење амбалаже				E.3	Резултати националног мониторинга				H.4	ИД број (идентификациони број)			
A.18	Истовар животиња -папкара				E.4	План самоконтроле резидуа				I Контрола отпада				
A.19	Наложене корективне мере				Контрола меса папкара				I.1	Евиденција отпада				
A.20					E.5	Температура меса пре транспорта				I.2	Прикупљања / идентификација / категоризација			
A.21					E.6	Провера фекалне контаминације на месу у хладњачи				I.3	Складиштење , хлађење и замрзавање			
B Контрола омамљивања и искварења									I.4	Пречишћавање отпадне воде				
B.1	Омамљивање животиња -папкара				E.7	Провера температуре транспорта -термокинг				I.5	Транспорт / категоризација			
B.2	Провера апарата за омамљивање-струја				E.8					I.6	Документација и администрација			
B.3	Контрола искварења-добробит					*KM-корективне мере				I.7	Назив кафилерије /место за нешкодљиво уништење			
B.4	Едукација радника					*ПМ -превентивне мере					* (НО) надлежна особа у објекту			

Напомена :има-нема неусаглашености

Корективне/превентивне радње предузете од стране произвођача:

.....
Потпис надлежне особе објекту

.....
Потпис надлежног вет. инспектора