

| |
|------------------------------|
| 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, паковање рибе и производа од рибе

| А Општи услови | | | | Хигијена | | | | F Контрола анализа | | | | | | | |
|---|--|---|--|--|--|--|--|--|--|---|--|--|--|--|--|
| X | -- | / | | C Преглед документације пре клања | | | | X | -- | / | | | | | |
| A.1 | Чистоћа просторија | | | C Преглед документације пре клања | | | | | | | | F Администрација | | | |
| A.2 | Чистоћа опреме | | | C Преглед документације | | | | | | | | F.1 Преглед документације: резултати, истраживања | | | |
| A.3 | Чистоћа превозних средстава/цистерне и др. | | | C.1 | Пријава редоследа клања | | | | | | | F.2 КМ предузете од стране *НО, ако је применљиво | | | |
| A.4 | Начин прања усаглашен са капац. СІР прање | | | C.2 | Уверење о здравственом стању рибе | | | Визуелно | | | | | | | |
| A.5 | Магазин за складиштење амбалаже | | | C.3 | Листа са корективним мерама ако је потребно | | | F.3 Посматрање хигијене (дезинфекција/контаминација) | | | | | | | |
| A.6 | Површине за расечање меса рибе-радни сто | | | C.4 | | | | F.4 Ефикасност корективних мера, ако је применљиво | | | | | | | |
| A.7 | Обележавање просторија | | | D Преглед после клања | | | | | | | | F.5 | | | |
| A.8 | Начин и контрола температура димљења | | | D Контрола листа за хигијену у току рада | | | | | | | | G Контрола услова транспорта упакованог меса рибе | | | |
| A.9 | Вентилације у објекту | | | D.1 | Постојеће листе које су дате на увид | | | G.1 | Документација -пријава за извоз | | | G.1 Документација -пријава за извоз | | | |
| A.10 | Темп. хладњача и начин бележења | | | D.2 | Листе садрже податке о поштовању *КМ и *ПМ | | | G.2 | Уверења за извоз уредно попуњена | | | G.2 Уверења за извоз уредно попуњена | | | |
| A.11 | Температура меса рибе пре транспортовања | | | D.3 | Контрола листа за хигијену у току рада | | | G.3 | Контрола температуре транспортних возила | | | G.3 Контрола температуре транспортних возила | | | |
| A.12 | Лична хигијена радника у објекту | | | D.4 | Корективне мере извршене | | | G.4 | Транспорт живе рибе(цистерна са водом,лед) | | | G.4 Транспорт живе рибе(цистерна са водом,лед) | | | |
| A.13 | Радна одећа и обућа радника | | | E Примена НАССР (=ССР) | | | | H Контрола обележавања меса рибе | | | | | | | |
| A.14 | Хигијенски начин рада | | | E Контрола и верификација | | | | | | | | H.1 Присуство етикета | | | |
| A.15 | Укрштање путева у објекту/чисто прљаво/ | | | E.1 | Утврђене ССР | | | H.2 | Ознака жига (унутрашњи и/или извоз) | | | H.2 Ознака жига (унутрашњи и/или извоз) | | | |
| A.16 | Начин контроле температуре меса рибе | | | E.2 | Праћење ССР | | | H.3 | Исправност текста | | | H.3 Исправност текста | | | |
| A.17 | Складиштење амбалаже | | | Преглед документације | | | | | | | | H.4 ИД број (идентификациони број) | | | |
| A.18 | Просторија и/ или место за конфискат | | | E.3 | Национални мониторинг резидуа | | | I Контрола отпада | | | | | | | |
| A.19 | Уређај за прављење леда (ледомат) | | | E.4 | План самоконтроле резидуа | | | I.1 | Евиденција отпада | | | I.1 Евиденција отпада | | | |
| A.20 | Цистерне за транспорт живе рибе | | | Контрола меса рибе | | | | | | | | I.2 Прикупљања / идентификација | | | |
| A.21 | Отапања замрзнуте рибе | | | E.5 | Температура меса рибе пре транспорта | | | I.3 | Складиштење (хлађење и/ или замрзавање) | | | I.3 Складиштење (хлађење и/ или замрзавање) | | | |
| B Контрола омамљивања и искрварења | | | | E.6 | Провера фекалне контаминације на месу у хладњачи | | | I.4 | Пречишћавање отпадне воде | | | I.4 Пречишћавање отпадне воде | | | |
| B.1 | Омамљивање рибе-добробит | | | E.7 | Провера температуре хладњаче | | | I.5 | Транспорт | | | I.5 Транспорт | | | |
| B.2 | Напон и јачина струје за омамљивање | | | E.8 | | | | I.6 | Документација и администрација | | | I.6 Документација и администрација | | | |
| B.3 | Контрола времена омамљивање/клање | | | | | | | I.7 | Назив кафилерије /место за нешкодљиво уништење | | | I.7 Назив кафилерије /место за нешкодљиво уништење | | | |
| B.4 | | | | | | | | | | | | * (НО) надлежна особа у објекту | | | |
| | | | | | | | | | | | | *КМ-корективне мере | | | |
| | | | | | | | | | | | | *ПМ -превентивне мере | | | |

Напомена:има-нема неусаглашености

Корективне/превентивне радње предузете од стране произвођача:

Потпис надлежне особе објекту

Потпис надлежног вет. инспектора