| **РЕФЕРЕНЦА** | **Бр.** | **ЗАХТЕВ** | **У** | **НУ** | **НП** | **КОМЕНТАРИ** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ДЕО А** | **УНУТРАШЊОСТ ОБЈЕКТА - ИНФРАСТРУКТУРА** | | | | | |
| Поглавље I, 1; | 1 | Објекат у којем се производи храна је чист и добро се одржава (у добром је стању). |  |  |  |  |
| Поглавље I, 2а; |  | Ситуациони план (тлоцрт), пројекат, изградња, локација и величина просторија у којима се послује с храном треба да буду такви да: |  |  |  |  |
| 2 | * омогућавају одговарајуће одржавање, чишћење и/или дезинфекцију |  |  |  |  |
| 3 | * спречавају или своди на минимум могућност аеро-контаминације |  |  |  |  |
| 4 | * обезбеђују одговарајући радни простор за хигијенско обављање свих поступака рада. |  |  |  |  |
| Поглавље I, 2б, 2ц; |  | Ситуациони план (тлоцрт), пројекат, изградња, локација и величина просторија у којима се послује с храном треба да буду такви да: |  |  |  |  |
| 5 | * спречавају накупљање нечистоће, контакт са токсичним материјалима, накупљања страних честица у храни, кондензацију водене паре или стварања непожељних плесни на површинама |  |  |  |  |
| 6 | * омогућава добру хигијенску праксу, укључујући заштиту од контаминације између и током операција, а нарочито контролу штеточина. |  |  |  |  |
| Поглавље I, 2д; | 7 | Ситуациони план (тлоцрт), пројекат, изградња, локација и величина просторија у којима се послује с храном треба да буду такви да:  где је то потребно, омогућавају адекватну контролу температурних услова за руковање и складиштење хране.  Просторије су довољног капацитета за одржавање одговарајуће температуре хране и за опрему која омогућава да се такве температуре прате и, где је потребно, записују. |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| **А1** | **ОДВОД ОТПАДНЕ ВОДЕ** | | | | | |
| Поглавље I, 8; | 8 | Опрема за одвод отпадних вода таква је да спречава ризик од контаминације у радним деловима објекта. |  |  |  |  |
| 9 | Уколико су одводни канали потпуно или делимично отоврени, треба да буду пројектовани тако да осигурају да отпад не отиче из контаминираног према чистом делу или у чисти део. |  |  |  |  |
| **А2** | **ПОДОВИ (ПРОСТОРИЈЕ ГДЕ СЕ ХРАНА ПРИПРЕМА, ОБРАЂУЈЕ ИЛИ ПРЕРАЂУЈЕ)** | | | | | |
| Поглавље II,1а; | 10 | Површине подова су у добром стању, могу лако да се чисте и, где је то потребно, дезинфикују. |  |  |  |  |
| 11 | Подови су израђени од непропусног, неапсорбујућег, перивог/водоотпорног и нетоксичног материјала. |  |  |  |  |
| 12 | Подови су такви да дозвољававајуотицање отпадних вода са одговарајуће површине, где је то потребно. |  |  |  |  |
| **А3** | **ЗИДОВИ (ПРОСТОРИЈЕ ГДЕ СЕ ХРАНА ПРИПРЕМА, ОБРАЂУЈЕ ИЛИ ПРЕРАЂУЈЕ)** | | | | | |
| Поглавље II,1б | 13 | Површине зидова су у добром стању, могу лако да се чисте и, где је то потребно, дезинфикују. |  |  |  |  |
| 14 | Површине зидова су израђене од непропусног, неапсорбујућег, перивог/водооптпорног и нетоксичног материјала |  |  |  |  |
| 15 | Зидови имају равне/глатке површине до висине изложености прљању. |  |  |  |  |
| **А4** | **Таванице, унутрашње површине крова, горње конструкције** (просторије где се храна припрема, обрађује или прерађује) | | | | | |
| Поглавље II,1ц; | 16 | Израђени су тако да спрече накупљање нечистоће и смање кондензацију водене паре, појаву нежељених плесни и расипање честица. |  |  |  |  |
| **А5** | **Отвори** (просторије где се храна припрема, обрађује или прерађује) | | | | | |
| Поглавље  II,1д; | 17 | Прозори и други отвори конструисани су и изграђени тако да спрече накупљање нечистоће. |  |  |  |  |
| 18 | Прозори и други отвори који могу да се отворе према спољној средини, опремљени су мрежама против инсеката. |  |  |  |  |
| 19 | Мреже против инсеката могу лако да се скину/уклоне зарад чишћења. |  |  |  |  |
| **А6** | **Врата** (просторије где се храна припрема, обрађује или прерађује) | | | | | |
| Поглавље II,1е; | 20 | Врата могу лако да се чисте и, где је то потребно, дезинфикују. Ово захтева употребу глатких неупијајућих површина |  |  |  |  |
| **А7** | **Осветљење** | | | | | |
| Поглавље I, 7; | 21 | Просторије/простори имају довољно природног и/или вештачког светла. |  |  |  |  |
| 22 | Извори вештачког светла су адекватно заштићени. |  |  |  |  |
| **А8** | **Вентилација** | | | | | |
| Поглавље I, 5; | 23 | Вентилација, природна или вештачка адекватна је услову производње. |  |  |  |  |
| 24 | Спречено је механичко струјање ваздуха из нечистих у чисте делове погона. |  |  |  |  |
| 25 | Филтери и други делови система који захтевају чишћење или замену су приступачни. |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| **А9** | **Опрема за прање руку** | | | | | |
| Поглавље I, 4; | 26 | Просторије/простори имају одговарајући број опреме за прање руку на погодним местима. |  |  |  |  |
| 27 | Топла и хладна вода, средства за прање и опрема за хигијенско сушење/брисање руку су обезбеђени. |  |  |  |  |
| **А10** | **Површине, опрема и алат/инструменти** | | | | | |
| Поглавље II, 1а и б |  | Површине, укључујући површине опреме, у деловима погона где се рукује храном, а нарочито оне које су предвиђене да долазе у контакт са храном: |  |  |  |  |
| 28 | * лаке су за чишћење и, где је потребно, за дезинфекцију. Ово захтева употребу глатких, водоотпорних, нерђајућих и нетоксичних материјала,. |  |  |  |  |
| 29 | * добро се одржавају. |  |  |  |  |
| 30 | * Делови, спојеви и опрема/уређаји са којима храна долази у контакт су од материјала који смањују сваки ризик од контаминације и који могу да се одржавају чисто и да се, тамо где је потребно, дезинфикују. |  |  |  |  |
| Поглавље В, 1; | 31 | Опрема је постављена тако да је омогућено адекватно чишћење опреме и простора око ње. |  |  |  |  |
| Поглавље В, 2; | 32 | Уређаји имају одговарајуће контролне/мерне инструменте, где је потребно. |  |  |  |  |
| Поглавље II, 2; | 33 | Опрема (просторија/простор) за чишћење и санитацију /дезинсфекцију и држање радног/ручног алата и опреме је адекватна. |  |  |  |  |
|  | Простори/просторије за чишћење и санитацију/дезинсфекцију: |  |  |  |  |
| 34 | * су од материјала који не кородира и који се лако чисти |  |  |  |  |
| 35 | * су снабдевени одговарајућим извором топле и хладне воде. |  |  |  |  |
| Поглавље I, 10; | 36 | Средства за чишћење/дезинфекцију складиште се у делу где се не рукује са храном. |  |  |  |  |
| **ДЕО Б** | **ЗАХТЕВИ ЗА ХРАНУ/НАМИРНИЦЕ** | | | | | |
| Поглавље X, 2; | 37 | Сировина и састојци (зачини, адитиви и др.) се складиште у о одговарајућим условима у циљу заштите од контаминације и спречавања кварења. |  |  |  |  |
| Поглавље IX, 3; | 38 | У свим фазама производње, прераде и дистрибуције, храна је заштићена тако да се спречава њена контаминација услед које храна не би била подобна за исхрану људи, која може да доведе до опасности по здравље или би било неразумно очекивати да се храна конзумира у том стању. |  |  |  |  |
| ПоглављеIX, 5; | 39 | Сировине, састојци, међупроизводи и готови производи који подржавају раст патогених микроорганизама или стварање токсина држе се на одговарајућим температурама које спречавају ризик по здравље. |  |  |  |  |
| Поглавље IX, 5; | 40 | Постоје погодне просторије, довољне величине за одвојено складиштење сировина од прерађених материјала/готових производа као и довољан простор за складиштење са температурним режимом. |  |  |  |  |
| Поглавље IX, 6 | 41 | Уколико је потребно држати или служити намирнице на температури хлађења, потребно их је охладити у што краћем року након фазе топлотне обраде, или фазе финалне припреме, уколико не постоји фаза топлотне обраде, до температуре која неће резултирати ризиком по здравље. |  |  |  |  |
| Поглавље IX, 7 | 42 | Постоји одговарајући одвод тамо где се као последица одмрзавања/отапања јавља течност која може да представља ризик по здравље. Одмах после одмрзавања, храном се рукује тако да се смањи ризик од раста патогених микроорганизама или стварања токсина. |  |  |  |  |
| Поглавље IX, 8; | 43 | Опасне и/или нејестиве супстанце, укључујући и храну за животиње, адекватно се означавају и складиште у одвојеним и обезбеђеним посудама (нпр. супстанце за чишћење и дезинфекцију јасно су означене и чувају се у одвојеним и обезбеђеним посудама). |  |  |  |  |
| Поглавље IX, 5; | 44 | Хладан ланац није прекинут, осим за ограничене периоде времена из практичних разлога везаних за руковање у току припреме, транспорта, складиштења, излагања и послуживања хране, под условом да не представљају ризик по здравље. |  |  |  |  |
| **Б1** | **Омотавање и паковање производа** | | | | | |
| Поглавље X, 2; | 45 | Материјали за омотавање и паковање се складиште на тако да нису изложени ризику од контаминације. |  |  |  |  |
| Поглавље X, 4; | 46 | Материјал који се поново употребљава за омотавање и паковање, где је примењљиво, може лако да се чисти и, где је потребно, да се дезинфикује. |  |  |  |  |
| **Б2** | **Топлотна обрада** (храна у херметички затвореним контејнерима) | | | | | |
| Поглавље XI,1а, б; | 47 | Топлотна обрада је довољна да обезбеди да је сваки део производа подвргнут одговарајућем режиму температуре и времена. |  |  |  |  |
| 48 | Процес спречава контаминацију у току топлотне обраде. |  |  |  |  |
| Поглавље XI, 2; | 49 | Субјекат редовно проверава релевантне параметре (температура, време, притисак, херметичност) и аутоматске инструменте како би се осигурало да процес који се примењује постиже жељене резултате. |  |  |  |  |
| Поглавље I, 2д; | 50 | Температуре се прате, и где је потребно, бележе. |  |  |  |  |
| **ДЕО Ц** | **ТРАНСПОРТ, УТОВАР И ИСТОВАР** | | | | | |
| Поглавље IV, 1; |  | Превозна средства и/или контејнери: |  |  |  |  |
| 51 | * одржавају се у чистом стању и добро су одржавани у циљу заштите хране од контаминације. |  |  |  |  |
| 52 | * пројектовани су и конструисани тако обезбеде одговарајуће чишћење и/или дезинфекцију, где је потребно. |  |  |  |  |
| ПоглављеIV, 2 и 3; | 53 | Спремишта возила и/или посуде/контејнери користе се само за транспорт хране, уколико то може да доведе до контаминације.  Ако се превозна средства и/или контејнери користе за транспорт нечег другог поред хране или за транспорт различитих намирница у исто време, постоји ефективно одвајање производа. |  |  |  |  |
| ПоглављеIV 4; | 54 | Намирнице које се транспортују у ринфузу, у течном стању, у облику гранула или праха у директном контакту са товарним простором и/или посудама/ танковима, користе се само за намирнице/ храну и означени су са “***само за храну***” тако да је то јасно видљиво и не може се избрисати. |  |  |  |  |
| Поглавље IV, 6; | 55 | Намирнице у превозним средствима и/или контејнерима заштићене су тако да се смањи ризик од контаминације. |  |  |  |  |
| Поглавље IV, 7; | 56 | Превозна средства и/или контејнери за транспорт намирница обезбеђују чување намирница на одговарајућим температурама и омогућавају да се те температуре прате, ако је потребно. |  |  |  |  |
| Прилог II  Поглавље ИИ,1; | 57 | Услови за истовар и утовар производа обезбеђују одговарајућу заштиту од контаминације. |  |  |  |  |
| **ДЕО Д** | **УСЛУГЕ** | | | | | |
| **Д1** | **Снабдевање водом** | | | | | |
| Поглавље VII, 1; | 58 | Постоји одговарајуће снабдевање водом за пиће. |  |  |  |  |
| 59 | Снабдевање водом, ( извори/бунари, танкови/ резервоари, црева, цевоводи и опрема за третирање/ обраду воде) адекватно су заштићени од извора контаминације. |  |  |  |  |
| Поглавље VII, 2; |  | Ако се користи вода која није квалитета воде за пиће, нпр. за противпожарну заштиту, производњу паре, хлађење и друге сличне сврхе: |  |  |  |  |
| 60 | * циркулише у посебном, јасно означеном систему. |  |  |  |  |
| 61 | * није повезана са, или не може да се врати у систем воде која има квалитет воде за пиће. |  |  |  |  |
| Поглавље VII, 3; | 62 | Ако се рециклирана вода користи у преради или као састојак, она не представља ризик од контаминације. Мора испуњавати исте стандарде као вода за пиће, осим у случају да је надлежни орган задовољан чињеницом да вода не може да утиче на исправност намирница у њиховом финалном облику. |  |  |  |  |
| Поглавље  VII, 4; |  | Лед који долази у контакт са храном или који може да контаминира храну: |  |  |  |  |
| 63 | * производи се од воде квалитета воде за пиће (изузев за хлађење производа рибарства). |  |  |  |  |
| 64 | * производи се, са њим се рукује и складишти се под условима који га штите од контаминације. |  |  |  |  |
| Поглавље VII, 5; | 65 | Пара која долази у директни контакт са храном не садржи било какву супстанцу која представља опасност за здравље нити контаминира храну. |  |  |  |  |
| **Д2** | **Тоалети** | | | | | |
| Поглавље I, 3; | 66 | Постоји одговарајући број клозетских шоља са опремом за испирање. |  |  |  |  |
| 67 | Клозетске шоље су спојене на ефективан систем одвода. |  |  |  |  |
| 68 | Врата тоалета не отварају се директно у просторије у којима се рукује храном. |  |  |  |  |
| Поглавље I, 6; | 69 | Тоалети и опрема имају одговарајућу природну или вештачку вентилацију. |  |  |  |  |
| **Д3** | **Просторије за пресвлачење запослених/Гардеробе** | | | | | |
| Поглавље I, 9; | 70 | Постоје одговарајући услови/ просторије за пресвлачење запослених, где је потребно. |  |  |  |  |
| **ДЕО Е** | **ОСТАЛО** | | | | | |
| **Е1** | **Контрола штеточина, домаћих животиња** | | | | | |
| Поглавље IX, 4 |  | Постоје одговарајуће процедуре за контролу штеточина |  |  |  |  |
| 71 | Сви отвори на зидовима, таваницама, подовима, прозорима, вратима адекватно су заптивени. |  |  |  |  |
| 72 | Сва екстерна и интерна врата добро дихтују и отпорна су на штеточине (где је то потребно). |  |  |  |  |
| 73 | Окружење се одржава у уредном и чистом стању како би се избегло присуство и размножавање штеточина. |  |  |  |  |
| 74 | Мамци су заштићени на одговарајући начин и места постављених мамака јасно су означена и мамци се користе само изван просторија. |  |  |  |  |
| 75 | Опрема за уништавање инсеката одржава се на одговарајући начин, где се користи. |  |  |  |  |
| **Е2** | **Отпаци од хране** | | | | | |
| Поглавље VI, 2; | 76 | Отпаци од хране, нејестиви споредни производи и други остаци одлажу се у контејнере који се затварају, осим ако субјекат не покаже надлежном органу да су другачији контејнери или систем за уклањање одговарајући. |  |  |  |  |
| 77 | Ови контејнери су израђени од одговарајућег материјала, одржавају се у добром стању, могу лако да се чисте и, где је потребно, да се дезинфикују. |  |  |  |  |
| ПоглављеVIИ, 3; | 78 | Примењују се одговарајући поступци за складиштење и уклањање отпадака од хране, нејестивих споредних производа и других остатака. |  |  |  |  |
| 79 | Складиште за остатке изграђено је тако да може да се одржава и одржава се у чистом стању и, где је потребно онемогућен је приступ животињама и штеточинама. |  |  |  |  |

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

##### Потпис

ДАТУМ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(Име и презиме-Штампано/Факсимил)