

**КОНТРОЛНА ЛИСТА
ПОСЕБНИ УСЛОВИ ХИГИЈЕНЕ ХРАНЕ**

Правилник о ветеринарско - санитарним условима, односно општим и посебним условима за хигијену хране животињског порекла, као и о условима хигијене гране животињског порекла ("Сл. гласник РС" бр. 25/11, 27/14)					
Бр.	Члан	ПРОВЕРА УСАГЛАШЕНОСТИ	Да	Не	НП
		Кланица за домаће папкаре и копитаре			
1	50.	Имплементирани поступци засновани на принципима HACCP, у складу са анализом опасности			
2	51.	У кланицу се не примају животиње за које нису обезбеђени одговарајући подаци из ланца хране, а за копитаре узгајане за исхрану људи - идентификациони документ, уверење о здравственом стању животиње и потврда о здравственом стању пошиљке			
5	52.	Подаци из ланца хране су одговарајући и потпуни			
6	54.1.	По пријему животиња у кланицу, обавештава се ветеринарски инспектор			
7	55.1.	Током превоза животиња до кланице, нема непотребног узнемиравања животиња			
8	56.1.1.	Животиње се по приспећу у кланицу кољу без одлагања, осим ако је потребан одмор животиња ради њихове добробити			
9	57.	Животиња или група животиња које се кољу су обележене тако да се може утврдити њихово порекло, чисте су и кољу се без одлагања по довођењу у просторију за клање			
10	58.	У кланици се поступа у складу са упутствима ветеринарског инспектора и обезбеђено је да антемортем преглед сваке животиње буде обављен под одговарајућим условима			
11	59.1.1.	Током искрварења, душник и једњак остају неоштећени осим у случајевима клања у складу са верским обичајима			
12	59.1.2.	Уклањање коже и руна се обавља тако да је: Спречен контакт између њихове спољне површине и трупа; Лица и опрема који долазе у контакт са спољном површином коже или руна не додирују месо			
13	59.1.3.	Током и после евисцерације предузимају се мере ради спречавања истицања садржаја дигестивног тракта а евисцерација се обавља што пре после омамљивања			
14	59.1.4.	Уклањање вимена не доводи до контаминације трупа млеком или колострумом			
15	59.2.	Са трупа и других делова тела намењених за исхрану људи потпуно се скида кожа, осим у случају свиња, глава оваца, коза и телади, губице и усана говеда и ногу говеда, оваца и коза. Са главама, укључујући губице и усне, као и са ногама, се рукује на начин да контаминација није могућа			
16	59.3.	Ако се свињама не скида кожа, са кожа се одмах уклањају чекиње. Ризик од контаминације водом за шурење је смањен на најмању могућу меру. За шурење се употребљавају само одобрени адитиви. После шурења, трупови свиња се детаљно испирају водом за пиће			
17	59.4.	Ако трупови имају видљиве фекалне контаминације, сваки видљиво контаминирани део се одмах уклања исецањем или на неки други начин са истим ефектом			

18	59.5.	Трупови и изнутрице не додирују подове, зидове и радна постоља			
19	60.	Обезбеђен је постмортем преглед закраних животиња			
20	61.1.1. 61.1.2.	Док се не заврши постмортем преглед, делови закраних животиња који су предмет прегледа: Су означени тако да им је одређена припадност трупу заклане животиње; Не долазе у додир с другим трупом, изнутрицама или унутрашњим органима, укључујући и оне који су већ прегледани после клања.			
21	61.3.	Оба бубрега се ваде из масног ткива којим су обавијени; Уклања се и везивно ткивно периренална капсула.			
22	61.4.	Ако се крв или изнутрице који потичу од више животиња сакупљају у истој посуди, пре завршеног постмортем прегледа, целокупан садржај посуде се проглашава небезбедним за исхрану људи ако један или више трупова од којих потичу крв или изнутрице није безбедан за исхрану људи			
	62.1.	По завршеном постмортем прегледу се уклањају: Тонзиле говеда, свиња и копитара на хигијенски начин; Делови који нису безбедни за исхрану људи из чистог дела кланице - по могућности одмах; Унутрашњи органи или делови унутрашњих органа који су заостали у трупу заклане животиње, осим бубрега			
23	62.2.	Месо које је задржано, односно које није безбедно за исхрану људи и нејестиви споредни производи, не долазе у додир са месом које је безбедно за исхрану људи			
24	62.3.	По завршеном клању и прегледу после клања, месо се складишти у складу са условима који су у погледу складиштења тог меса			
25	63.1.	Ако су желуци, црева, глава и ноге животиња намењени за даљу обраду: Желуци се чисте и шуре; Црева се празне и чисте; Скида се кожа са главе и ногу, ошуре се и са њих се уклањају длаке			
26	64.1.	Трупови домаћих копитара и папкара се у кланици расецају на полутке или четврти, а полутке на највише три дела			
		Расецање и откоштавање			
27	64.3.1.	Месо за расецање се доноси у радне просторије поступно и по потреби			
28	64.3.2. 64.4.1. 64.4.2.	Током расецања, откоштавања, исецања, сечења на одреске, сечења у коцке или било које друге фазе омотавања и паковања температура изнутрица се одржава највише до 3°C, а осталог меса највише до 7°C, и то путем одржавања температуре околине/просторије највише до 12°C или помоћу неког другог система са истим ефектом, или се: Хлади током откоштавања и расецања, под истим температурним режимом; Хлади одмах након клања и расецања, под истим температурним режимом			
29	64.3.3.	Унакрсна контаминација се избегава тако што се послови расецања меса различитих врста животиња временски или просторно одвајају			
		Складиштење и превоз			
30	67.1.1.	По обављеном посмортем прегледу, месо се хлади у складу са кривом хлађења која осигурава стално снижење температуре, како би се постигла температура у изнутрицама највише до 3° С, а осталог меса највише до 7°C, ако није другачије прописано			
31	67.1.2.	Током процеса хлађења је обезбеђена одговарајућа вентилација како би се спречила кондензација на површини меса			
32	67.1.3.	Месо током процеса хлађења постиже температуру до највише 7°C, која се одржава током складиштења			

33	67.1.4.	Месо након клања не мора да постигне температуру до највише 7°C ако служи за производњу посебних производа, и под условом да: Ветеринарски инспектор одреди услове превоза из једног одређеног објекта у други одређени објекат; Месо је одмах отпремљено из кланице или просторије за расецање који се налази на истом месту као и кланица, под условом да превоз не траје дуже од два сата			
34	67.1.5.	Месо намењено замрзавању се замрзава без непотребног одлагања, узимајући у обзир, тамо где је то неопходно, и период стабилизације пре замрзавања			
35	67.1.6. 67.3.	Неупаковано месо се складишти и превози одвојено од упакованог меса, осим ако се складиштење и превоз обавља у различито време или ако материјал за паковање и начин складиштења или превоза не представљају извор контаминације меса			
Кланица за живину и лагоморфе					
36	68.1.1.	Током сакупљања и превоза се са животињама поступа на начин којим се избегава њихово непотребно узнемиравање			
37	68.1.2.	Животиње које показују симптоме болести, или које потичу из јата односно запата за које је утврђено да је заражено узрочницима који угрожавају јавно здравље, се превозе у кланицу ако је то одобрио надлежни орган у складу са законом и ако је то у складу са посебним прописима о мерама за откривање, спречавање ширења, сузбијање и искорењивање заразних болести животиња			
38	68.1.3.	Кавези за превоз животиња у кланицу и модули, ако се употребљавају, су од материјала који не кородира и који се лако чисти, пере и дезинфикује. Одмах после пражњења и, ако је неопходно пре поновне употребе, опрема која је коришћена за сакупљање и испоруку живих животиња се чисти, пере и дезинфикује			
39	69.1.	Обезбеђени су услови да месо животиња које су лишене живота на неки други начин, а не клањем у кланици, не може бити употребљено за исхрану људи			
40	70.1.	У објекту се поступа у складу са упутствима ветеринарског инспектора, и обезбеђено је да се антемортем преглед животиња обавља под одговарајућим условима			
41	72.1.	Омамљивање, искрварење, скидање коже, чупање перја, евисцерација и друга обрада се обавља без одлагања на начин којим се спречава контаминација меса, и предузимају се мере ради спречавања истицања садржаја дигестивног тракта током и после евисцерације			
42	73.1.	У објекту се поступа у складу са упутствима ветеринарског инспектора и обезбеђено је да се постмортем преглед буде обавља у одговарајућим условима, а нарочито да заклане животиње буду прегледане на одговарајући начин			
43	74.1.1. 74.1.2. 74.1.3.	По завршеном постмортем прегледу су обезбеђени услови за: Уклањање делова који нису безбедни за исхрану људи из чистог дела кланице; Спречавање да месо које је задржано, односно које није безбедно за исхрану људи и нејестиви споредни производи не долазе у додир са месом које је безбедно за исхрану људи; Уклањање унутрашњих органа или делова унутрашњих органа који су заостали у трупу заклане животиње, осим бубрега			
44	74.2.	После прегледа и евисцерације трупови закланих животиња се, што је могуће пре, чисте и хладе на температуру највише до 4° С, осим ако се месо не расеца док је још топло			

45	75.1.1. 75.1.2.	У случају хлађења трупова потапањем, обезбеђени су услови да се: Избегне контаминација трупова, узимајући у обзир параметре као што су тежина трупова, температура воде, количина и смер протока воде и време хлађења Опрема пуни, чисто и дезинфикује када је то потребно, а најмање једном дневно			
46	75.2.	У објекту се не кољу болесне или на болест сумњиве животиње и животиње на које се примењује програм искорењивања или сузбијања заразних болести, осим ако је то одобрио надлежни орган, у складу са законом и ако је клање под надзором ветеринарског инспектора, уз предузимање мера за спречавање контаминације. У тим случајевима, пре него што се почне са клањем других животиња, простори и опрема се чисте, перу и дезинфикују			
Откоштавање меса живине и лагоморфа					
47	76.1.1.	Месо за расецање се доноси у радне просторије поступно и по потреби			
48	76.1.2. 76.2.	Током расецања, откоштавања, исецања, сечења на одреске, сечења у коцке, омотавања и паковања, температура меса се одржава највише до 4°C путем одржавања температуре просторије највише до 12°C, или помоћу неког другог система са истим ефектом, осим ако се расецање меса обавља на истом месту као и клање животиња уз услов да се месо допрема до просторије за расецање директно из просторије за клање или после периода хлађења у просторији за хлађење			
49	76.1.3.	Ако је објекат одобрен за расецање меса различитих врста животиња, предузимају се мере ради спречавања унакрсне контаминације, тамо где је неопходно, на начин да се послови расецања меса различитих врста животиња временски или просторно одвоје			
50	76.3.	Одмах по обављеном расецању и ако је потребно по обављеном паковању, месо се хлади на температуру највише до 4°C.			
51	76.6.	Месо живине и лагоморфа намењено замрзавању је замрзнуто без одлагања			
52	76.7.	Неупаковано месо се складишти и превози одвојено од упакованог меса, осим ако се не складишти или превози у различито време или на такав начин да материјал за паковање и начин складиштења или превоза не представља извор контаминације меса			
53	78.1. 78.2.	Месо живине које је третирано средствима да би се потпомогло задржавање воде се не ставља се у промет као свеже месо, већ као полупроизвод од меса или се користи за прераду			
Уситњено месо, полупроизводи од меса и МСМ					
54	86.1.1.	Сировина која се употребљава за израду уситњеног меса: Мора да буде свеже месо; Мора да потиче од мишића скелета, укључујући и припадајуће масно ткиво; Не може потиче од остатака меса који настају при расецању и обради меса (осим од целих комада мишића); МСМ-а; меса које садржи делове костију или коже или меса главе (осим жвакаћих мишића -масетера, немишићног дела беле линије - linea alba, карпалне и тарзалне регије, меса добијеног скидањем остатака меса са костију и од мишића дијафрагме - осим ако је уклоњена сероза)			

55	86.1.2.	Сировина која се употребљава за израду полупроизвода од меса може да буде: Свеже месо; Месо које испуњава услове за израду уситњеног меса; Месо које је добијено млевењем или уситњавањем меса и које испуњава услове за уситњено месо овог става, осим остатака меса који настају при расечању и обради меса и МСМ за које је извршено испитивање, у складу са прописом о условима хигијене хране, којим је доказано да МСМ испуњава услове у складу са посебним прописом о микробиолошким критеријумима за уситњено месо, ако полупроизвод није намењен за конзумирање пре термичке обраде			
56	86.1.3.	Сировина која се употребљава за израду МСМ-а: Мора да буде свеже месо; Не може да потиче од ногу, коже са врата и главе живине; кости главе, ногу (бутна/femur, голењача/tibia, лисњача/fibula, рамена/humerus, лакатне/radius и ulna) и репа, других животиња			
57	87.1.	У објекту за производњу уситњеног меса, полупроизвода од меса или МСМ, су у погледу хигијене испуњени услови који обезбеђују да обрада меса буде организована на начин да се контаминација спречи или сведе на најмању могућу меру, а нарочито да месо живине има температуру највише до 4°C, изнутрица највише до 3°C, а осталог меса највише до 7°C и да се допрема у просторију за припремање поступно и према потреби			
58	88.1.1.	Месо које је намењено за производњу уситњеног меса и полупроизвода од меса, а које се пре њихове производње замрзава или дубоко замрзава, је откоштено пре замрзавања или дубоког замрзавања и као такво се складишти ограничени временски период			
59	88.1.2.	Уситњено месо од охлађеног меса, је припремљено у року од: Три дана од клања ако се ради о живини; Шест дана од клања ако се ради о другим животињама; или 15 дана од клања животиња - ако се ради о откоштеном, вакумираном говеђем или телећем месу			
60	88.1.3.	Уситњено месо и полупроизводи од меса се одмах после производње омотавају или пакују, охлађени тако да је унутрашња температура уситњеног меса највише до 2°C, а полупроизвода од меса највише до 4°C, односно замрзнути тако да је унутрашња температура уситњеног меса и полупроизвода од меса најмање -18°C. Та температура се одржава и током складиштења и транспорта			
61	89.1.1	Сировина за откоштавање која потиче из кланице која се налази у саставу истог објекта се користи најкасније седам дана од дана клања, а у случају да се кланица не налази у саставу истог објекта најкасније пет дана. Трупови живине се откоштавају најкасније три дана од клања			
62	89.1.2.	Механичка сепарација се обавља одмах после откоштавања			
63	89.1.3.	Ако се не употребљава одмах по добијању, МСМ је омотан или упакован, охлађено тако да је унутрашња температура МСМ највише до 2°C, а полупроизвода од меса највише до 4°C, односно замрзнут је тако да је унутрашња температура тог МСМ најмање -18°C одржава се и током складиштења и превоза			
64	89.1.4.	Када се врши испитивање, у складу са прописом о условима хигијене хране, којима је доказано да је МСМ у складу са посебним прописом о микробиолошким критеријумима за уситњено месо, оно се може употребити у производима од меса и у полупроизводима од меса на којима је назначено да нису намењени за конзумирање пре топлотне обраде			
65	89.1.5.	МСМ које није у складу са микробиолошким критеријумима из тачке, се употребљава искључиво за производњу производа од меса који се обрађују топлотом у објектима који су одобрени у складу са овим правилником			

66	91.1.	Уситњено месо, полупроизводи од меса и МСМ се после одмрзавања не замрзава поново			
67	92.1	На паковањима која су намењена испоруци крајњем потрошачу, а која садрже уситњено месо живине или копитара или полупроизводе од меса који садрже МСМ, наведено је да се ти производи морају топлотно обрадити пре употребе			
Производи од меса					
68	93.	У производњи производа од меса се не употребљавају: Генитални органи женских или мушких животиња, осим тестиса; Органи уринарног тракта, осим бубрега и бешике; Хрскавица гркљана (larynx), душника (trachea) и екстралобуларних бронхија; Очи и очни капци; Спољашњи ушни канал; Ткиво рогова; Глава живине, осим кресте, ушију, подбрадњака и меснатих израслина, као и једњак, вољка, црева и генитални органи пореклом од живине			
69	94.	Месо, уситњено месо и полупроизводи од меса, који се користе за израду производа од меса, испуњавају услове за свеже месо, при чему уситњено месо и полупроизводи од меса који се користе за израду производа од меса, не морају да испуњавају посебне услове који се односе на уситњено месо, полупроизводе од меса и МСМ			

НАПОМЕНА: Све евидентиране неусаглашености се морају детаљно описати у записнику

КОМЕНТАР ИНСПЕКТОРА:

Контролисано лице:

Ветеринарски инспектор:
