



Број: 523-07-1485/2015-05

Датум: 28.01.2015

**ЗАПИСНИК**

о инспекцијском прегледу обављеном дана 28.01. 2015 године  
 од \_\_\_\_\_ часова у објекту Предузеће за производњу и трговину и узаре Трапиче 200  
 са седиштем у Младеновац ул. Никола Пашић  
 бр. 24 Б општина Младеновац.

Предмет инспекцијског прегледа:

редовна службена контрола производној одељења узаре Трапиче 200  
Младеновац са контролом меса и меса које се одвијају у овим и узаре  
целима и одељењу за производњу и трговину хране меса.

При прегледу и састављању записника присутан:

Прегледом је утврђено следеће:

У свомој редовне службене контроле производној одељењу узаре Трапиче 200 Младеновац са контролом меса и меса које се одвијају у овим и узаре целима и одељењу за производњу и трговину хране меса (сирово месо, младице и производи од меса) прегледом одељења и прикључне документације утврђено:

- одељење сирово месо меса 2 једине у складу са стандардом за производњу и трговину меса у.д.д. и одељење соланог меса на месним месо у одељењу меса а у одељењу лабораторије за производњу и трговину меса меса меса узаре са контролом меса и меса које се одвијају у овим и узаре целима и одељењу за производњу и трговину хране меса и меса које се одвијају у овим и узаре целима и одељењу за производњу и трговину хране меса.
- одељење меса хигијену хране меса 14 - сивом узаре меса - вода за пиће се одвијају у одељењу меса - вода за пиће.





Република Србија  
МИНИСТАРСТВО ПОЉОПРИВРЕДЕ  
И ЗАШТИТЕ ЖИВОТНЕ СРЕДИНЕ  
УПРАВА ЗА ВЕТЕРИНУ  
Нови Београд

Датум : 26.08.2013.год.

Број : 323-27-1485/2015-05  
(Број предмета)

ПОДАЦИ О ОПШТИМ И ПОСЕБНИМ УСЛОВИМА У ОБЈЕКТУ  
ЗА ПРОИЗВОДЉУ И ПРОМЕТ ХРАНЕ ЖИВОТИЊСКОГ ПОРЕКЛА  
(СИРОВО МЛЕКО ,КОЛОСТРУМ И ПРОИЗВОДИ ОД МЛЕКА)

ИНСПЕКЦИЈСКИ ПРЕГЛЕД ОБАВЉЕН ДАНА	28.01.2015
ЗЕМЉА	Р. СРБИЈА
ОКРУГ	ГРАД БЕОГРАД
ПРЕДМЕТ ИНСПЕКЦИЈСКОГ ПРЕГЛЕДА	*Иницијална, *Службена контрола, *Комисија, Остало

НАЗИВ ОБЈЕКТА	ПРЕДУЗЕЋЕ ГРАНИЦЕ 100 МЛАДЕНОВАЦ
ВЕТЕРИНАРСКИ КОНТРОЛНИ БРОЈ	Р6Р
АДРЕСА И БРОЈ ТЕЛЕФОНА	НИКОЛЕ ПАШИЋА 246 Р236-991
ИМЕ ОДГОВОРНОГ ЛИЦА У ОБЈЕКТУ	
Име надлежног вет. инспектора задуженог за инспекцију и узорковање у објекту	ДРАГАНА БЕЛИЋ

ГОДИНА ИЗГРАДЊЕ ОБЈЕКТА	2004
ГОДИНА ПОСЛЕДЊЕ РЕКОНСТРУКЦИЈЕ ОБЈЕКТА	2013 (ОБЈЕКАТ ЗА СТЕРИШНО МЛЕКО)
Поновно одобрење након измене- реконструкције објекта	<input checked="" type="radio"/> Да <input type="radio"/> Не

Активности исте фирме на другој локацији	<input type="radio"/> Да <input checked="" type="radio"/> Не
--	--

ИНСПЕКЦИЈСКИ НАДЗОР ЗАПОСЛЕНИХ

ОДЕЉЕЊЕ ОБЈЕКТА	Пријем	Производња	Складиште
БРОЈ РАДНИХ ДАНА У НЕДЕЉИ	7	6	7
БРОЈ РАДНИХ САТИ НА ДАН/БРОЈ СМЕНА	8/1	8/1	8/3
БРОЈ ПРИСУТНИХ ВЕТ. ИНСПЕКТОРА			
1. ПУНО РАДНО ВРЕМЕ			
2. ДЕО РАДНОГ ВРЕМЕНА			
БРОЈ РАДНИКА ПО ПРОИЗВОДНИМ ОДЕЉЕЊИМА ИЛИ ПРОСТОРИЈАМА	2	39	8
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 жига („Сл. Гласник бр.44/07“). Правилник о утврђивању програма системском праћењу резидуа... („Сл. Гласник бр.91/05“).

АНЕКС ЗА ОБЈЕКТЕ ЗА ПРОИЗВОДЊУ МЛЕКА И ПРОЗВОДА ОД МЛЕКА

Подаци на годишњем нивоу за предходну годину

	КОЛИЧИНА У ГОДИНИ (тона/литар)	ТАЧНИ ПОДАЦИ (тоне/литре)		
		УВОЗ (навести земљу)	СОПСТВЕНО САКУПЉАЊЕ тона-литар (сабирна места)	БРОЈ ГАЗДИНСТАВА тона-литар
Сирово млеко	21640695	46361	21594234	988
Пастеризовано	2849380			
Стерилизовано	3076774			
Ферментисани производи	11783059			
СЧР	269,000			
Друго (навести) СУШЕЊЕ	317,444			

Дневни извештај у моменту прегледа

Врста производа (навести све врсте производа из спецификација)	Лит/тона	
	Топлотом обрађено млеко	
Топлотом обрађено млеко	Пастеризовано млеко	128000 /
	Стерилизовано млека	-
Сир	Зрење < 60 дана	-
	Зрење > 60 дана	47000 /
	Сировог млека	-
	Термички обрађеног млека	-
Млеко у праху		-
Маслац		-
Ферментисани млечни производи и др.		114000
Смрзнути дезерт		

# PDF Eraser Free

<b>Могући капацитет</b> литар/тона (по техничко-технолошкој документацији)	<b>Стварни капацитет</b> литар/тона (у моменту контроле)
Дневни <u>115000</u>	Дневни <u>65000</u>

**ПРОИЗВОДИ НАМЕЊЕНИ ЗА :**

Локално тржиште(Општина)  
Домаће тржиште

Даља прерада  
Малопродаја

Извоз у ЕУ  
Извоз у земље ван ЕУ и САД

Велепродаја

**Листа за извоз млека и производа од млека**

<b>Врста производа</b>	<b>Годишња производња</b>	<b>Извоз у тонама</b>	<b>Земља</b>

Правилник („Сл.гласник РС“ бр. 25/11), Уредба ЕУ 853/04;						
СИРОВО МЛЕКО ,КОЛОСТРУМ И ПРОИЗВОДИ ОД МЛЕКА						
ОДРЕДБЕ	Бр.	ЗАХТЕВИ	П	УП	НП	КОМЕНТАР
<b>Захтеви за сирово млеко</b>						
Чл.135ст.2		Сирово млеко и колострум допремљено у објекат у коме се производи и складишти млеко и производи од млека				
	1	- списак свих произвођача млека - температура млека након муче је до 8°C у случају дневног сакупљања, или до 6°C ако сакупљање млека није у току једног дана; - током транспорта одржава се хладни ланац тако да температура млека није већа од 10°C на пријему млекаре;	X			
Чл.138 .ст.1 тач.1 . тач.2 и став 2. и 3. и Чл.167.	2	- резултати хигијенских и других услова за сирово млеко у погледу броја соматских ћелија и укупног броја микроорганизама млека(начин узорковања)		X		
Чл.139. Чл.140.	3	-резултати резидуа антибиотика на газдинству и то репрезентативни бр.случајно узетих узорка	X			
<b>Захтеви за квалитет</b>						
Усклађен са Правилником о квалитету сировог млека(„Сл. Гласник бр.21/09“).	4	Кравље сирово млеко испуњава следеће услове: - не садржи колострум - поседује својствен мирис, укус и боју - тачка мржњења –по правилнику - садржи најмање –по правилнику - садржи најмање –по правилнику - садржи најмање –по правилнику - киселост није већа од –по правилнику	X			
			X			
			X			
			X			
			X			
			X			
			X			
<b>Захтеви за термичку обраду млека</b>						
Чл.142.	5	Процедура за термичку обраду млека ,која осигурава да сваки део млека и производа буде изложен прописаној температури и времену трајања поступка(термографске листе и спецификације)	X			
Чл.142. ст.1 тачка 1 подтачка 1,2 и 3	6	Резултати контроле одмах после термичке обраде пастеризације- тест алкалне фосфатазе негативан	X			
Чл.142.ст.1 тачка 2 подтачка 1 и 2	7	Резултати контроле ултра високе температуре (УНТ),нису нижи од 135 °C у комбинацији са одговарајућим временом	X			
Чл.142.ст.2 тачка 1 и 2	8	Резултати контроле хрмстичких паковања после инкубације 15 дана на 30 °C или седам дана на 55 °C		X		РЕКОМЕНДУЈУ ПРОИЗВОЂАЧА
Чл.142.	9	Докуменат, са регистрованом температуром и временом дужине трајања термичке обраде и начин чувања( запис или у електронској форми)је,	X			
<b>Остали захтеви –</b>						
Чл.143.ст.1 Чл.143.ст.1 тачка 1	10	Сирово млеко ,које се користи за производњу производа од млека , пре топлотне обраде мора да има U.V.V. на 30°C мањи од 300.000/мл	X			Чл 138.
Чл.143.ст.1 тачка 2	11	Сви производи од млека , морају да се производе од: топлотно обрађеног млека у коме је U.V.V. на 30°C мањи од 100.000/мл	X			

**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	
<b>73/10</b>	<b>ЛОКАЦИЈА, КРУГ, ПУТЕВИ И РАСПОРЕД ЗГРАДА</b>						
Чл.14	1	Објект се налази на подручју на коме нема опасности од контаминације	Х				
	2	Улазак и излазак из круга објекта је под контролом	Х				
	3	Све површине у кругу објекта се одржавају у уредном стању, без отпада, на комплетном земљишту које није склоно клизишту и поплавама	Х				
	4	Спољашњи део зграде се одржава у добром стању	Х				
	<b>УНУТРАШЊОСТ ОБЈЕКТА – ИНФРАСТРУКТУРА</b>						
	5	Производне просторије су чисте и одржаване у добром стању и такве су да :	Х				
	6	Омогућавају одговарајуће одржавање, чишћење и/или дезинфекцију	Х				
	7	Спречавају или своде на минимум контаминацију	Х				
	8	Радни простор омогућава хигијенско обављање производње и других послова	Х				
	9	Спречавају накупљање прљавштине, контакт са токсичним материјалом, уношење честица у храну, стварање конденза и нежељене плесни на површинама	Х				
	10	Омогућавају добру хигијенску праксу при руковању храном, укључујући и заштиту од нечистоће и сузбијање штеточина	Х				
	11	Просторије за складиштење је у условима контролисане температуре, такав да омогућава одржавање производа на задатој температури, која може да се прати и бележи	Х				
12	Отвори на зидовима, плафонима, подовима, прозорима, изведени су тако да спречавају контаминацију (штеточине)	Х					
<b>Чл.15</b>	<b>СИСТЕМИ СЛИВНИКА</b>						
	13	Систем сливника изведен тако да спречи отицање воде из нечистог радног простора у чисти простор	Х				
	14	Канали и сливници су обезбеђени , тако да пропуштају непријатне мирисе из канализације	Х				
	14а	Постоји систем за пречишћавање отпадних вода		Х			
<b>Чл.16 тач.1</b>	<b>ПОДОВИ</b> (просторије где се храна припрема, прерађује, обрађује и складишти)						
	15	Површине подова су неоштећене, лако се чисте, перу и дезинфикују	Х				
	16	Подови су од чврстог не клизајућег материјала, непропустљивог за воду, со, киселине, отпорни на средства за прање и дезинфекцију	Х				
	17	Конструкција омогућава одговарајућу површину одвода по потреби	Х				
	18	Подови се одржавају у чистом стању	Х				

ОДРЕДБЕ	Бр.	ОПШТИ ХИГИЈЕНСКИ ЗАХТЕВИ	П	УП	НП	КОМЕНТАРИ
Чл.16 тач.2	<b>ЗИДОВИ</b> (просторије где се храна припрема, прерађује, обрађује и складишти)					
	19	Површине зидова су нештетењене, 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.	<b>ПЛАФОНИ</b> (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.	<b>ПРОЗОРИ и ДРУГИ ОТВОРИ</b> (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	Заштитна 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..	<b>ВРАТА</b> ( 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	<b>ОСВЕТЉЕЊЕ</b> ( 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.	<b>ВЕНТИЛАЦИЈА</b> ( 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.	<b>ОПРЕМА ЗА ПРАЊЕ РУКУ</b>					
	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.	<b>ПОВРШИНЕ ОПРЕМЕ</b>					
		Површине опреме у производним просторијама, које долазе у директан контакт са храном су :	Х			
	44	Израђене од чврстог материјала, који није порозан, без мириса, нетоксичан и отпоран на корозију	Х			
	45	Лако се одржавају чисте и дезинфикују	Х			
	46	Немају удубљења, лукотине, отворене спојеве, неравне ивице или било каква оштећења	Х			
	47	Опрема је постављена на начин који омогућава прање и чишћење опреме и околног простора	Х			
	48	Опрема поседује контролне уређаје (термометар)	Х			
	49	Обезбеђен посебан простор за прање и санитацију радног прибора и опреме и држање прибора и средства за санитацију	Х			
		Опрсма за чишћење и дезинфекцију	Х			
	50	Израђена од нерђајућег материјала који се лако одржава	Х			
	51	Проточни уређај за довод паре, уграђен термометар, и отвор за довод топле воде и одвод воде -прелив	Х			
	52	Хемијска средства за заштиту опреме од корозије, користе се према принципу добре произвођачке/хигијенске праксе				НЕ КОРОДИРА СЕ
	53	Средства за чишћење и дезинфекцију обложеног у складу са прописима и ускладиштена у простору где се не рукује са храном	Х			
25/11	<b>ЗАХТЕВИ ЗА ХРАНУ ЖИВОТИЊСКОГ ПОРЕКЛА И ДРУГО</b>					
Чл. 1.	54	Обезбеђени услови за складиштење сировина и састојака (адитива), како би се избегло њихово квариње и заштитило од контаминације	Х			
	55	Храна је заштићена од контаминације у свим фазама производње прераде и промета	Х			
	56	Сировине, састојци, полупроизводи и готови производи чувају се на прописаној температури	Х			
	57	Постоје одвојене просторије за складиштење сировина и прерађених производа	Х			

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 прекинуто, осим у ограниченом периоду припреме за даљу производњу, превоз, складиштење, излагање и послуживање хране под условом, да не представља ризик за здравље људи				
Чл.27.	<b>УМОТАВАЊЕ И ПАКОВАЊЕ ПРОИЗВОДА</b>					
	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	<b>ТЕРМИЧКА ОБРАДА ( производи у херметички затвореним посудама)</b>					
	65	Температура обраде обезбеђује прописану температуру у центру производа, запис након завршене топлотне обраде	×			
	66	Поступак прозволње 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	<b>ПРЕВОЗ, УТОВАР И ИСТОВАР</b>					
		<b>Превозна средства и/или контејнери</b>				
	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 првози 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 „	Х			
	76	Храна у цистернама и/или контејнерима, заштићена је тако да смањи ризик од контаминације	Х			
	77	Где је потребно, превозна средства односно цистерне за превоз хране, обезбеђују одговарајућу температуру, која може да се пере	Х			
	78	Опрема за истовар хране омогућује добру заштиту од контаминације	Х			
	79	Храна је заштићена како би се смањило ризик од контаминације приликом утовара и истовара хране	Х			
Чл.22	<b>Снабдевање водом</b>					
	80	Обезбеђено је одговарајуће снабдевање водом за пиће	Х			
	81	Снабдевање водом (бунари, циви, цистерне, транспорт, уређаји за филтрирање воде) на одговарајући начин заштићени су од контаминације	Х			
		Ако се употребљава техничка вода (противпожарни систем, уређаји за производњу паре, расхладни системи )				
	82	Она циркулише у одвојеном и јасно означеном систему ценовода	Х			
	83	Систем није у контакту са системом воде за пиће и не дозвољава враћање у систем воде за пиће	Х			
	84	Ако се пречишћена вода користи за обраду не престава 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	<b>САНИТАРНЕ ПРОСТОРИЈЕ</b>					
	88	Постоји потребан број санитарних чворова (купатила и тоалета) изграђених и опремљених на прописан начин ( текућа вода)	Х			
	89	Тоалети(на ножни погон, у мушким тоалетима до једне трећине писоари) и лавабои, повезани су безбедним одводним системом	Х			
	90	Нису директно повезане са производним просторијама ( постоји тампон-простор односно затворен ходник )	Х			
	91	Санитарни чворови се одржавају у чистом и исправном стању-записи	Х			
	92	Санитарни чворови имају природну или вештачку вентилацију	Х			

ОДРЕДБЕ	Бр.	Општи хигијенски захтеви	П	УП	НП	КОМЕНТАР
Чл.15.Тачка 5	<b>ГАРДЕРОБЕ</b>					
	93	Постоје уређене просторије за пресвлачење радника (мушке и женске)	×			
	94	Гардеробс 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	<b>ХИГИЈЕНА ОСОБЉА</b>					
	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.	<b>ОТПАД-ХРАНЕ-СПЖП*</b>					
	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 неопштењени 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	<b>ПРИМЕНА ИДЕНТИФИКАЦИОНЕ ОЗНАКЕ</b>					
*25/11 Чл.146 и 151	1	Храна животињског порекла, на декларацији садржи су идентификационом ознаком*	X			
	2	Ако се производ упућује на даљу обраду, сечење, дораду, односно прераду у неки други објекат, пре поновног стављања у промет на декларацији не 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*	X			
	<b>ОБЛИК ИДЕНТИФИКАЦИОНЕ ОЗНАКЕ ( ИД ОЗНАКА)</b>					
	4	Ознака која се налази на декларацији је прилагођена величини паковања, јасно видљива, неизбрисива, а слова и бројеви читљиви	X			
	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 средњем реду ветеринарски контролни број објекта, односно извозни контролни број објекта	X			
	<b>НАЧИН ОЗНАЧАВАЊА (ИД ОЗНАКА И ОЗНАКА ЖИГА)</b>					
	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	X			
	8	ОЗНАКА ЖИГА стављена је на спољашњу површину збирног паковања, тако да се при нарушавању оригиналности паковања,ознака поништи	X			
	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	X			

\*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                              | <input checked="" type="radio"/> да | не |
| • План контроле снабдевености водом                                    | <input checked="" type="radio"/> да | не |
| • План контроле штеточина  | <input checked="" type="radio"/> да | не |
| • План обуке запослених-одржавање хигијене и радних процеса            | <input checked="" type="radio"/> да | не |
| • Писана процедура следљивости и повраћаја-опозив производа са тржишта | <input checked="" type="radio"/> да | не |
| • План узорковања хране и воде   | <input checked="" type="radio"/> да | не |
| • Писану процедуру контроле температуре                                | <input checked="" type="radio"/> да | не |
| • План контроле сировине -списак добављача                             | <input checked="" type="radio"/> да | не |
| • План одржавања-акциони план  | <input checked="" type="radio"/> да | не |
| • Писану процедуру поступања са споредним производима                  | <input checked="" type="radio"/> да | не |

Постоји процедура трајног спровођења НАССР принципа  
Ако је ДА:

ДА  НЕ

- |   |                                     |    |
|---|-------------------------------------|----|
| • Постоји дијаграм тока процеса производње                                | <input checked="" type="radio"/> да | не |
| • Утврђена је идентификација опасности                                    | <input checked="" type="radio"/> да | не |
| • Утврђене су критичне контролне тачке                                    | <input checked="" type="radio"/> да | не |
| • Утврђене су критичне границе (лимити) на критичним контролним тачкама   | <input checked="" type="radio"/> да | не |
| • Постоји план за мониторинг критичних контролних тачака                  | <input checked="" type="radio"/> да | не |
| • Утврђене су корективне мере   | <input checked="" type="radio"/> да | не |
| • Постоји докуменат и записи који показују проверу примене наведених мера | <input checked="" type="radio"/> 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
<b>ОПШТА ДОКУМЕНТАЦИЈА</b>						
	1	Постоји писани план самоконтроле	X			
	2	У плану самоконтроле наведена је одговорна особа за његово спровођење	X			
	3	Постоји организациона шема и подела одговорности(вођа ХАЦЦП тима)	X			
	4	Просторије и опрема су наведени у складу са приложеним техничко-технолошким и грађевинским пројектом (план, систем, облик,обрасци...)		X		
<b>ЧИШЋЕЊЕ И ДЕЗИНФЕКЦИЈА</b>						
	5	Објекат поседује писани план санитације	X			
	6	Означен је датум и потпис одговорног лица	X			
	7	Потписан од стране особе одговорне за проверу система (надзорне агенције за проверу НАССР-система)	X			
	8	План санитације приказује следеће:				
		* списак особља које је одговорно за санитацију	X			
		* поступак који се спроводи	X			
		* опрему и хемијска средства која се користе	X			
		* процедуру коришћења опреме и хемијских средстава	X			
		* учесталост спровођења сваког поступка санитације	X			
	9	Доступна је техничка документација (атгст) за хемијска средства која се користе	X			
	10	Постоји интерна контрола спровођења поступка санитације просторија и опрема (визуелно и узимањем брисева)	X			
	11	План санитације утврдио је критични лимит за проверу постоје контролне листе	X			
	12	Утврђене су корективне мере за случај неусаглашености	X			
	13	Корективне мере су прилагођене резултатима провере активности	X			
	14	Постоји документација о спроведеној едукацији радника	X			
	15	Постоје поступци контроле опреме и сировине пре почетка производње	X			
	16	Контролне листе за проверу поступка пре почетка производње и у току производње оверене потписом са датумом прегледа	X			
	17	Сви поступци праћења санитације и одговарајућих корективних мера су евидентиран	X			
	18	Документација (сви записи и документа) ажурно се води и попуњава	X			

Чл.3 до Чл.7	<b>КОНТРОЛА ШТЕТОЧИНА</b>		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	×			
<b>73/10</b>	<b>ЕДУКАЦИЈА - ОБУКА ЗАПОСЛЕНИХ ЛИЦА</b>					
Чл.29	27	Постоји план едукације запослених лица	×			
	28	Лица која рукују храном контролишу се и учувају 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	×			
<b>73/10</b>	<b>*СЛЕДЉИВОСТ КОД ПОВЛАЧЕЊА И ОПОЗИВА</b>					
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 приспећа, 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	×			
	<b>*УЗОРКОВАЊЕ ЗА МИКРОБИОЛОШКЕ АНАЛИЗЕ и АНАЛИЗЕ РЕЗИДУА**</b>					
	36	Објекат шаље узорке на анализу у екстерну и/или овлашћену лабораторију	×			
	37	Доступан је план узорковања производа, који утврђује поступак узимања узорка и начин достављања узорка 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
<b>КОНТРОЛА ТЕМПЕРАТУРА</b>					
40	Доступни су поступци контроле температуре означени датумом и потписом одговорне особе	X			
41	Записи о контроли потписани од стране одговорног лица и надлежног органа, оверено печатом	X			
42	Утврђени су критични температурни лимити	X			
43	Утврђене су корективне мере које треба спровести у случају неусаглашености	X			
44	Утврђен начин поступања у хитним случајевима када дође до квара, застоја, грешке у раду постројења	X			
45	Доступни подаци о вредностима добијеним на мерним уређајима-калибрација инструмената и документација о калибрацији	X			
46	Постоји запис о свим температурним вредностима	X			
47	Документација се редовно и тачно попуњава	X			
<b>ОСТАЛИ ПОСТУПЦИ КОНТРОЛЕ</b>					
48	Доступан је поступак провере сировине и списак добављача	X			
49	Доступна документација о поступку техничког одржавања просторија и опреме у објекту	X			
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	<b>НАССР – СИСТЕМ ОСИГУРАЊА БЕЗБЕДНОСТИ ХРАНЕ</b>					
	1	НАССР- план са принципима – пачелима НАССР- а	X			
	2	НАССР –план, који се спроводи	X			
	3	Опис производа -/спецификација/	X			
	4	Дијаграм тока производних процеса за сваки производ ,који је доступан	X			
	5	Формирана листа могућих опасности (физичке, биолошке и хемијске) ,које могу да се спрече уклоне или смање на прихватљив ниво	X			
	6	Утврђене критичне контролне тачке (ССР)	X			
	7	Утврђене критичне границе-лимити на критичним контролним тачкама	X			
	8	Утврђени поступци праћења критичних контролних тачака – ССР	X			
	9	Утврђена учесалост проверавања ССР	X			
	10	Утврђене су корективне мере у случају када провера покаже да критичне контролне тачке нису под контролом	X			
	11	Утврђени поступци верификације мера на критичним контролном тачкама	X			
	12	Начин чувања записа и докумената о праћењу и спровођењу корективних мера	X			
	13	Поступци обележавања и план праћења (ЛОТ/СЕРИЈА)	X			
	14	Начин чувања записа и докумената, који се спроводи према плану и време чувања ко је дефинисано	X			

---



---



---



---

**ПРОЦЕНА**

Назив објекта: ПРЕДУЗЕЋЕ ГРАНИЦЕ 100 МЛАДЕНОВАЦ

**II** Прихватљиво

УП - Условно прихватљиво са роком отклањања недостатка

НП - Неприхватљиво- Зabrана рада због неиспуњености услова по Закону о ветеринарству

ОДРЕДБЕ	БР.	КРАТАК КОМЕНТАР
ПРЕДСЛОВИЈА ПРОГРАМА	4	НУЖЕ УСАГЛАШЕЊА ТЕХНИЧКО-ТЕХНОЛОШКА ДОКУМЕНТАЦИЈА КАДА НА УВЈЕД ОД ОТВАРНИМ ЗАТЉЕЊИМ СТАЊЕМ ДАТ РОК ЗА ОТКЛАЊАЊЕ ИСТОГ.

**Напомена :** Ова листа је саставни део записника службене, комисијске и др. контроле, ветеринарског инспектора.

ПОТПИС ОДГОВОРНОГ ЛИЦА У ОБЈЕКТУ

*[Signature]*

ПОТПИС ВЕТЕРИНАРСКОГ ИНСПЕКТОРА

*[Signature]*

ДАТУМ 28. 01. 2015

Лице с право на образование  
и здравствено осигуряване  
Лице за възрастни  
Възрастна жена и семейство  
323-07-1485 / 2015-05  
04.05.2015  
Младеновска

### Случаен деневка

У подготвя канцелария с работещи напътственик  
квартал и бързи административна четири нечетвъртък -  
сериозно и високо качество икономически консултант  
управляващи дейността за промишлеността, промишлеността  
от мляко, мляко траница 200 Младеновска  
св. казимиръвски път, Кюмюрджик, София, е административен  
и организационен мениджър и дейност за управление и  
управление управление мениджър (срещно мляко,  
калцирано и промишлеността от мляко)  
- четири нечетвъртък мениджър - мениджърски гену-  
менталност и свързаност заветен екипна админис-  
трация и генуал ролу и четири нечетвъртък се свършил  
екипна.

Възрастна жена и семейство  
2015