



РЕПУБЛИКА СРБИЈА
МИНИСТАРСТВО ПОЉОПРИВРЕДЕ,
ШУМАРСТВА И ВОДОПРИВРЕДЕ,
УПРАВА ЗА ВЕТЕРИНУ
Ветеринарска инспекција

СЕРИЈА Б

№ 006798

Број: 290-323-3067/17-05

Датум: 26.12.2017 год.

ЗАПИСНИК

о инспекцијском прегледу обављеном дана 26.12 2017 године
од 10^h часова у објекту Млеваре „ Fass“ ДОО
са седиштем у Ѕјеница ул. „ Пријерољска
бр. 66 општина Ѕјеница.

Предмет инспекцијског прегледа:

Службена контрола општих и посебних услова у
објекту заварске Млеваре „ Fass“ ДОО улица „ Пријеро
љска“ бр. 66 - Ѕјеница

При прегледу и састављању записника присутан:

Прегледом је утврђено с

Vet. insp. je dana 26.12.2017 god. izvršio službenu
kontrolu opštih i posebnih uslova u objektu Млеваре
„ Fass“ ДОО у присуству одговорног Лица објекта
Ѕјеница Исидор где је утврђено и записнички констато-
вано следеће:

- NA UVID DATO REŠENJE APR - broj БП, 152109/2006 od 11. 10
2006 god.
- REŠENJE - Управе за ветерину о испуњености ветеринарско
SANITARNIH USLOVA бр. 323-07-2007/2017-05 od 22. 09. 2017.
Објект Млеваре „ Fass“ ДОО поседује склопљене угово-
ре о вршењу лабораторијских услуга и послова вршења ДИ-
СА VSI „ Крајево“ из КРАЈЕВА.

Прегледом наведеног објекта и документације затемене
у објекту утврђено је да су одредбе Правилника („ Сл. гласник
РС“ бр. 25/11 и захтеви ВЕТАНО ЗА одредбе наведеног

- МРКО СЕ ОТКУПУЈЕ СА ТРИ ЛИНИЈЕ ОТКУПА ГДЕ ПОСТОЈЕ СКЛОПЧЕНИ УГОВОРИ СА ПРОИЗВОДАЧИМА МРКА ИТО УКУПНО 142 ВЛАСНИКА ЗА КОЈЕ СУ НА УВИД ДАТЕ УРЕДНЕ МРЕЧНЕ КАРТЕ. УТОДОВАКЕ СИРОВОГ МРКА И ПРОИЗВОДА ОД МРКА СЕ ВИДИ РЕДОВНО У СКЛАДУ СА ПИСАНИМ ПРОВОМ УТОРНО-ВАЖА О ЦЕНУ СЕ ВОДЕ И ЕВИДЕНЦИЈЕ.

- ПОСЛОВИ ДИД СЕ ВИДЕ РЕДОВНО У СКЛАДУ СА УГОВОРОМ ЗА ОБОВЈАКЕ ИСТИХ ВСТА ПРАЧЕВО И КРАЧЕВА.

- ЗАХТЕВИ ВЕЖАНО ЗА ОДРЕДБЕ ПРАВИЛНИКА (СЛ. ГЛАСНИК РС" 62 73/10 ДЕТАЉНИМ ПРЕГЛЕДОМ ОД СТРАНЕ ВЕТ. ИНСП. СУ У ПОТПУНОСТИ ИСПУЊЕНИ.

- ХИГИЈЕНСКО СТАЊЕ У ОБЈЕКТУ ЈЕ НА ВЕОМА ВИСОКОМ НИВОУ.

На основу утврђеног стања републички ветеринарски инспектор на основу чл. 204. Закона о општем управном поступку доноси:
Вет. инсп. је извршио ДЕТАЉАН ПРЕГЛЕД КОМПЛЕТНЕ ДОКУМЕНТАЦИЈЕ (ЕВИДЕНЦИЈА УСМЕРНО РЕШЕЊЕ КОЈЕ СЕ ВОДЕ У ОБЈЕКТУ ЗАНАТСКЕ МРКАРИЈЕ "FOSS" ДОО А ВЕЖАНО ЗА ПРЕДСТАВЉЕНЕ ПРОГРАМЕ (PP-GHP-GMP) ОДНОСНО HACCP У ОБЈЕКТУ И УТВРДИО ДА ЈЕ ИСТИ У ПОТПУНОСТИ ИМПЛЕМЕНТИРАН У НАВЕРДЕНОМ ОБЈЕКТУ А СВЕ У СКЛАДУ СА ЗАХТЕВИМА ПРАВИЛНИКА (СЛ. ГЛАСНИК РС" 62 99/10, 73/10).

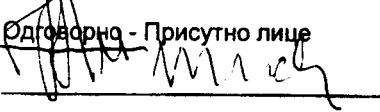
- САСТАВНИ ДЕО ЗАПИСНИКА ЈЕ СЕР ЛИСТА ОД 26.12. 2017 ГОД - ЗАВЕРЕНА ПОД БРОЈЕМ 270-323-3067/17-0 од 26.12. 2017 год.

Присутном је прочитан записник на који је - није дао следећу изјаву:

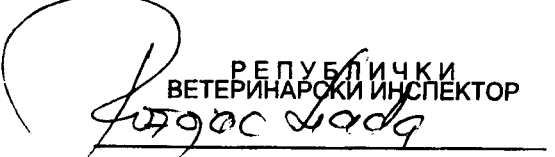
НЕМА ПРИЈАВЕ

Записник је сачињен у просторији "FOSS" ДОО

у 13⁴ часова, у три примерка од којих је један уручен присутном.

Одговорно - Присутно лице




РЕПУБЛИЧКИ
ВЕТЕРИНАРСКИ ИНСПЕКТОР




Република Србија
МИНИСТАРСТВО ПОЉОПРИВРЕДЕ,
ШУМАРСТВА И ВОДОПРИВРЕДЕ

УПРАВА ЗА ВЕТЕРИНУ
Нови Београд

IV верзија

Датум : 26.08.2013.год.

Број : 323-
(Број предмета)

270-323-3067/17-05

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

ИНСПЕКЦИЈСКИ ПРЕГЛЕД ОБАВЉЕН ДАНА	26.12.2017 год.
ЗЕМЉА	RS
ОКРУГ	Zlatiborski
ПРЕДМЕТ ИНСПЕКЦИЈСКОГ ПРЕГЛЕДА	*Иницијална, *Службена контрола, *Комисија, Остало

НАЗИВ ОБЈЕКТА

Mlečara „Fass“ d.o.o

ВЕТЕРИНАРСКИ КОНТРОЛНИ БРОЈ	10103
АДРЕСА И БРОЈ ТЕЛЕФОНА	ул. Ризаровска" 740-030
ИМЕ ОДГОВОРНОГ ЛИЦА У ОБЈЕКТУ	Бранко Силић
Име надлежног вет. инспектора задуженог за инспекцију и узорковање у објекту	Ратко Једрна

ГОДИНА ИЗГРАДЊЕ ОБЈЕКТА	2007
ГОДИНА ПОСЛЕДЊЕ РЕКОНСТРУКЦИЈЕ ОБЈЕКТА	
Поновно одобрење након измене реконструкције објекта	Да Не

Активности исте фирме на другој локацији	Да Не
--	-------

ИНСПЕКЦИЈСКИ НАДЗОР ЗАПОСЛЕНИХ

ОДЕЉЕЊЕ ОБЈЕКТА	Пријем	Производња	Складиште
БРОЈ РАДНИХ ДАНА У НЕДЕЉИ	7	7	7
БРОЈ РАДНИХ САТИ НА ДАН/БРОЈ СМЕНА	2/2	6/2	2/2
БРОЈ ПРИСУТНИХ ВЕТ. ИНСПЕКТОРА			
1. ПУНО РАДНО ВРЕМЕ	1	1	1
2. ДЕО РАДНОГ ВРЕМЕНА			
БРОЈ РАДНИКА ПО ПРОИЗВОДНИМ ОДЕЉЕЊИМА ИЛИ ПРОСТОРИЈАМА	4	4	1
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. контрол. животиња пре и после њиховог клања („Сл. Гласник бр.99/10“), Правилник о квалитету сировог млека („Сл. Гласник бр.21/10“), Правилник о квалитету производа од млека и starter култура („Сл. Гласник бр.21/09“), Правилник о начину разврставања и поступања са СПЖП... („Сл. Гласник бр.31/11“), Правилник о облику и садржини жита („Сл. Гласник бр.44/07“), Правилник о утврђивању програма системском праћењу резиду... („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	825.6171			
Пастеризовано	455.7900			
Стерилизовано				
Ферментисани производи	303.7770			
Друго (навести)				

Дневни извештај у моменту прегледа

Врста производа (навести све врсте производа по Правилнику о квалитету производа од млека и стартер култура („Сл. Гласник“ бр.33/10) Члан 8			Лит/тона
	Топлотом обрађено млеко	Пастеризовано млеко	
		Стерилизовано млека	

Могући капацитет литар/тона <small>(по техничко-технолошкој документацији)</small>	Стварни капацитет литар/тона <small>(у моменту контроле)</small>
Дневни <u>5000 л</u>	Дневни <u>3000 л</u>

ПРОИЗВОДИ НАМЕЂЕНИ ЗА :
 Локално тржиште (Општина)
 Домаће тржиште

Даља прерада
 Малопродаја

Извоз у ЕУ
 Извоз у земље ван ЕУ и САД

Листа за извоз млека и производа од млека

Врста производа	Годишња производња	Извоз у тонама	Земља

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
Захтеви за сирово млеко						
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 млекоаре;	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 последу 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 узорака	X			
Захтеви за квалитет						
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 мржњива –по правилнику - садржи најмање –по правилнику - садржи најмање –по правилнику - садржи најмање –по правилнику - киселост није већа од –по правилнику	X			
Захтеви за термичку обраду млека						
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				
Чл.142.ст.2 тачка 1 и 2	8	Резултати контроле херметичких паковања после инкубације 15 дана на 30 °C или седам дана на 55 °C				
Чл.142.	9	Докуменат, са регистрованом температуром и временом дужине трајања термичке обраде и начин чувања(запис или у електронској форми)је;	X			
Остали захтеви –						
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.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
73/10 Чл.14	ЛОКАЦИЈА, КРУГ, ПУТЕВИ И РАСПОРЕД ЗГРАДА					
	1	Објект се налази на подручју на коме нема опасности од контаминације	X			
	2	Улазак и излазак из круга објекта је под контролом	X			
	3	Све површине у кругу објекта се одржавају у уредном стању, без одпада, на компактном земљишту које није склоно клизању и поплавама	X			
	4	Спољашњи део зграде се одржава у добром стању				
	УНУТРАШЊОСТ ОБЈЕКТА – ИНФРАСТРУКТУРА					
	5	Производне просторије су чисте и одржаване у добром стању и такве су да :	X			
	6	Омогућавају одговарајуће одржавање, чишћење и/или дезинфекцију	X			
	7	Спречавају или своде на минимум контаминацију	X			
	8	Радни простор омогућава хигијенско обављање производње и других послова	X			
	9	Спречавају накупљање прљавштине, контакт са токсичним материјалом, уношење честица у храну, стварање конденза и нежељене плесни на површинама	X			
	10	Омогућавају добру хигијенску праксу при руковању храном, укључујући и заштиту од нечистоће и сузбијање штеточина	X			
11	Просторије за складиштење је у условима контролисане температуре, такав да омогућава одржавање производа на задатој температури, која може да се прати и бележи	X				
12	Отвори на зидовима, плафонима, подовима, прозорима, изврсни су тако да спречавају контаминацију (штеточине)	X				
Чл.15	СИСТЕМИ СЛИВНИКА					
	13	Систем сливника изведен тако да спречи отицање воде из нечистог радног простора у чисти простор	X			
	14	Канали и сливници су обезбеђени, тако да не пропуштају непријатне мирисе из канализације	X			
	14а	Постоји систем за пречишћавање отпадних вода	X			
Чл.16 тач.1	ПODOVI (просторије где се храна припрема, прерађује, обрађује и складишти)					
	15	Површине подова су неопштедне, лако се чисте, перу и дезинфикују	X			
	16	Подови су од чврстог не клизајућег материјала, непропустљивог за воду, со, киселине, отпорни на средства за прање и дезинфекцију	X			
	17	Конструкција омогућава одговарајућу површину одвода по потреби	X			
	18	Подови се одржавају у чистом стању	X			

ОДРЕДБЕ	Бр.	ОПШТИ ХИГИЈЕНСКИ ЗАХТЕВИ	П	УП	НП	КОМЕНТАРИ
Чл.16 тач.2	ЗИДОВИ (просторије где се храна припрема, прерађује, обрађује и складишти)					
	19	Површине зидова су неоштећене, лако се чисте и по потреби дезинфикују	X			
	20	Површине зидова су обложене апестираним, водоотпорним материјалом	X			
	21	Зидови су глатких површина до висине таваница	X			
	22	Зидови се одржавају у чистом стању	X			
Чл.16.тач.3.	ПЛАФОНИ (унутрашња површина крова, кровна конструкција/инсталације)					
	23	Конструисани и изграђени тако да смањују накупљање кондензоване воде и нечистоћа	X			
	24	Изграђени тако да нема раста плесни материјала и расипања -отпадања честица	X			
	25	Плафони и кровне конструкције –инсталације одржавају се у чистом стању	X			
Чл.16.тач.4.	ПРОЗОРИ И ДРУГИ ОТВОРИ (просторије где се храна припрема, прерађује, обрађује и складишти)					
	26	Изграђени су тако да спречавају накупљање нечистоће	X			
	27	Снабдевени су заштитном мрежом која спречава улазак инсеката и других штеточина(ако се отварају)	X			
	28	Заштитна мрежа је таква да се лако уклања ради замене и чишћења	X			
	29	Ако је потребно због контаминације, прозори су затворени за време производње	X			
	30	Прозори и отвори одржавају се у чистом стању су:	X			
Чл.16.тач.5..	ВРАТА (просторије где се храна припрема, прерађује, обрађује и складишти)					
	31	Изграђена од неупијајућих материјала који се лако чисте и дезинфикују	X			
	32	Изграђена од материјала за који постоје докази да су одговарајући	X			
	33	Сва спољна и унутрашња врата по потреби су херметички затворена, а спољна таква да спречавају улазак штеточина и инсеката	X			
Чл.15.тач.4	ОСВЕТЉЕЊЕ (просторије где се храна припрема, прерађује, обрађује и складишти)					
	34	Просторије имају природно или вештачко осветљење	X			
	35	Светлосни извори су заштићени на прихватљив начин	X			
	36	Светлосни извори се одржавају у чистом стању	X			
Чл.15.тач.3.	ВЕНТИЛАЦИЈА (просторије где се храна припрема, прерађује, обрађује и складишти)					
	37	Обезбеђена природна или вештачка вентилација	X			
	38	Избегнута контаминација прашином,ширење непријатних мириса из нечистог простора и сл.	X			
	39	Филтери се лако чисте и мењају	X			
	40	Вентилатори су снабдевени заштитном мрежом којом се спречава улазак инсеката и одржавају се у чистом стању	X			
Чл.15.тач.1.	ОПРЕМА ЗА ПРАЊЕ РУКУ					
	41	Просторије имају потребан број правилно распоређених лавабоа	X			
	42	Обезбеђена топла и хладна текућа вода, средство за прање руку и хигијенско сушење руку	X			
	43	Опрема се одржава у чистом стању	X			

ОДРЕДБЕ	Бр.	ОПШТИ ХИГИЈЕНСКИ ЗАХТЕВИ	П	УП	НП	КОМЕНТАР
Чл.20.	ПОВРШИНЕ ОПРЕМЕ					
		Површине опреме у производним просторијама, које долазе у директан контакт са храном су:				
	44	Израђене од чврстог материјала, који није порозан, без мириса, нетоксичан и отпоран на корозију	X			
	45	Лако се одржавају чисте и дезинфикују	X			
	46	Немају удубљења, пукотине, отворене спојеве, неравне ивице или било каква оштећења	X			
	47	Опрема је постављена на начин који омогућава прање и чишћење опреме и околног простора	X			
	48	Опрема поседује контролне уређаје (термометар)	X			
	49	Обезбеђен посебан простор за прање и санитацију радног прибора и опреме и држање прибора и средства за санитацију	X			
		Опрема за чишћење и дезинфекцију				
	50	Израђена од нерђајућег материјала који се лако одржава	X			
	51	Проточни уређај за довод паре, уграђен термометар, и отвор за довод топле воде и одвод воде -прелив				
	52	Хемијска средства за заштиту опреме од корозије, користе се према принципу добре произвођачке/хигијенске праксе	X			
	53	Средства за чишћење и дезинфекцију обележена у складу са прописима и ускладиштена у простору где се не рукује са храном	X			
25/11	ЗАХТЕВИ ЗА ХРАНУ ЖИВОТИЊСКОГ ПОРЕКЛА И ДРУГО					
Чл.1.	54	Обезбеђени услови за складиштење сировина и састојака (адитива), како би се избегло њихово квариње и заштитило од контаминације	X			
	55	Храна је заштићена од контаминације у свим фазама производње прераде и промета	X			
	56	Сировине, састојци, полупроизводи и готови производи чувају се на прописаној температури	X			
	57	Постоје одвојене просторије за складиштење сировина и прерађених производа	X			

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				NE VRSI SE OTAPANJE HRANE
	59	Течност настала приликом отапања хране има сигуран дренажни систем тако да се вода неразлива по поду				-11-
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				NE POSедуJE OPASNE MATERIJЕ
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				NEMA ZAMRZAVANA HRANE
Чл.27.	УМОТАВАЊЕ И ПАКОВАЊЕ ПРОИЗВОДА					
	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	X			
	63	Поступак умотавања или паковања обавља се на хигијенски и безбедан начин (приложен атест за безбедност амбалаже)	X			
	64	Обавља се хигијенско прање и дезинфекција повратне амбалаже	X			
Чл.28	ТЕРМИЧКА ОБРАДА (производи у херметички затвореним посудама)					
	65	Температура обраде обезбеђује прописану температуру у центру производа, запис након завршене топлотне обраде	X			
	66	Поступак производње не омогућава контаминацију у току термичке обраде	X			
	67	Вода која се користи за хлађење производа након термичке обраде је хигијенски исправна	X			
	68	Спроводи се редовна контрола свих параметара (температура, притисак, време, затварање посуде уз употребу аутоматских уређаја)	X			
	69	Контролише се ефикасност топлотне обраде и бележи (терморективна хартија, терморективна боја, термометар, термограф и електронско читавање)	X			
Чл.19	ПРЕВОЗ, УТОВАР И ИСТОВАР					
		Превозна средства и/или контејнери				
	70	Одржавају се у чистом стању	X			
	71	Пројектовани и изграђени тако да омогућавају адекватно чишћење, прање и /или дезинфекција	X			
	72	Превозно средство и/или контејнери користе се само за превоз хране у случајевима где може да дође до контаминације	X			
	73	Превозно средство и/или контејнери који се користе за превоз различите врсте хране, подељени су према врсти пошиљке и осигурана је одвојеност производа				NEMA PREVOZA RAZL. VISTE HRANE
	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				-11-

ОДРЕДБЕ	Бр.	Општи хигијенски захтеви	П	УП	НП	КОМЕНТАР
	75	Храна у течном стању, гранулама или у праху, која се превози на начин да је у директном контакту са посудама и/или контејнерима, превози се на начин да се на видном месту обележи написом „само за храну „				НЕМА ПРЕВОЗА ОВЕ ВРСТЕ ХРАНЕ
	76	Храна у цистернама и/или контејнерима, заштићена је тако да смањи ризик од контаминације	X			
	77	Где је потребно, превозна средства односно цистерне за превоз хране, обезбеђују одговарајућу температуру која може да се перс	X			
	78	Опрема за истовар хране омогућује добру заштиту од контаминације	X			
	79	Храна је заштићена како би се смањило ризик од контаминације приликом утовара и истовара хране	X			
Чл.22	Снабдевање водом					
	80	Обезбеђено је одговарајуће снабдевање водом за пиће	X			
	81	Снабдевање водом (бунари, циви, цистерне, транспорт, уређаји за филтрирање воде) на одговарајући начин заштићени су од контаминације	X			
		Ако се употребљава техничка вода (противпожарни систем, уређаји за производњу паре, расхладни системи)				
	82	Она циркулише у одвојеном и јасно означеном систему цевовода	X			
	83	Систем није у контакту са системом воде за пиће и не дозвољава враћање у систем воде за пиће	X			
	84	Ако се пречишћена вода користи за обраду не представља извор контаминације, мора да одговара нормама воде за пиће	X			
		Дел који долази у контакт са храном				
	85	Добијен је од воде за пиће (осим за емпајуте рибе и рибање производе)				
	86	Нагревањем, охлађивањем и филтрирањем 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	X			
Чл.23	САНИТАРНЕ ПРОСТОРИЈЕ					
	88	Постоји потребан број санитарних чворова (купатила и тоалета) изграђених и опремљених на прописан начин (токућа вода)	X			
	89	Тоалети(на ножни погон, у мушким тоалетима до једне трећине писоари) и лавабои, повезани су безбедним одводним системом	X			
	90	Нису директно повезане са производним просторијама (постоји тампон-простор односно затворен ходник)	X			
	91	Санитарни чворови се одржавају у чистом и исправном стању-записи	X			
	92	Санитарни чворови имају природну или вештачку вентилацију	X			

ОДРЕДБЕ	Бр.	Општи хигијенски захтеви	П	УП	НП	КОМЕНТАР
Чл.15.Тачка 5	ГАРДЕРОБЕ					
	93	Постоје уређене просторије за пресвлачење радника (мушке и женске)	X			
	94	Гардеробе опремљене (ормани за одешу, обућу и ручни алат), поседују просторије за одржавање личне хигијене и одржавају се у чистом стању	X			
	95	Гардеробе имају природну и вештачку вентилацију	X			
Чл.23,Чл.29	ХИГИЈЕНА ОСОБЉА					
	96	Радници запослени у непосредној производњи, обради, преради и складиштењу, одржавају прописан хигијенски минимум,спуковани-планом обављена обука	X			
	97	Радници клицоноше, особе са инфилдираним 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	X			
	98	Радници носе прописану чисту радну одећу и ако је то потребно и заштитну одећу(маске,рукавице,металне рукавице)	X			
Чл.21.	ОТПАД-ХРАНЕ-СПЖП*					
	99	Отпад хране СПЖП, нејестиви производи и остали отпад уклања се из просторија са храном, тако да се не дозволи њихово нагомиланање	X			
	100	Отпад хране, нејестиви производи и остали отпад одлаже се у контејнере који могу да се затворе, или на неки други прихватљив начин	X			
	101	Контејнери за СПЖП су прописано обележени и категорисани	X			
	102	Контејнери су од материјала који се лако чисти, пере и дезинфикује и неопштењени су	X			
	103	Постоје услови у простору за привремено складиштење на температури од 0 до+4° С	X			
	104	Постоје услови у простору за привремено складиштење на температури-минус релатив	X			
	105	Простор је тако уређен да омогућава приступ штегодинама и животињама	X			
	106	Уклањање отпада је тако да не доводи до контаминације простора	X			
	107	Ефикасно уклањање нејестивих производа и конфиската од места добијања до просторија за сакупљање нејестивих производа и конфиската	X			
	108	Сви системи за уклањање отпада грађевински су конструисани тако да одговарају условима	X			
	109	Отпад се уклања тако да нема укрштања путева за јестиве и нејестиве производе	X			
	110	Постоји писани поступак поступања са отпадом(Категоризација и начин управљања СПЖП)	X			

*СПЖП-Споредни производи животињског порекла

ПОСЕБНА ПРАВИЛА ХИГИЈЕНЕ ХРАНЕ ЖИВОТИЊСКОГ ПОРЕКЛА
Правилници... (, Сл. гласник "бр. 99/10; 25/11; 44/07) Уредба ЕУ 854/2004;
853/2004;

НАЧИН И ПОСТУПАК ОБЕЛЕЖАВАЊА ХРАНЕ ЖИВОТИЊСКОГ ПОРЕКЛА						
ОДРЕДБЕ 99/10	Бр	Општи хигијенски захтеви	П	УП	НП	КОМЕНТАР
*Чл. 2	ПРИМЕНА ИДЕНТИФИКАЦИОНЕ ОЗНАКЕ					
25/11 Чл. 146 и 151	1	Храна животињског порекла, на декларацији садржи идентификационом ознаком	X			
	2	Ако се производ упућује на даљу обраду, сечењем, дораду, односно прераду у неки други објекат, пре поновног стављања у промет на декларацији не налази идентификациона ознака објекта где је извршена обрада				NE MA DRUGE OBRADE
	3	О серијском бројевима издатих ознака жига (ознака печата) води се евиденција у складу са посебним прописом*	X			
	ОБЛИК ИДЕНТИФИКАЦИОНЕ ОЗНАКЕ (ИД ОЗНАКА)					
	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			
	НАЧИН ОЗНАЧАВАЊА (ИД ОЗНАКА И ОЗНАКА ЖИГА)					
	7	ИД ОЗНАКА је стављена на појединачну амбалажу, отиском на непосредној амбалажи производа, отиском на декларацији, одштампаним отиском ознаке на етикету, 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				NE KORISTI ZBIRNO PAKOVANJE
	9	У случају течних, гранулираних или прашкастих производа животињског порекла који се превозе у расутом стању, као и рибљих производа, води се пратећа документација која садржи назив земље и број релатива којим се дозвољава увоз-извоз				NE PROIZVODI GRA NULIRANE TECNE PROIZVODE

*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
- План контроле снабдевености водом
- План контроле штеточина
- План обуке запослених-одржавање хигијене и радних процеса
- Писана процедура следљивости и повраћаја-опозив производа са тржишта
- План узорковања хране и воде
- Писану процедуру контроле температуре
- План контроле сировине -списак добављача
- План одржавања-акциони план
- Писану процедуру поступања са споредним производима

да не
да не
да не
да не
да не
да не
да не
да не
да не
да не

Постоји процедура трајног спровођења НАССР принципа
Ако је ДА:

ДА

НЕ

- Постоји дијаграм тока процеса производње
- Утврђена је идентификација опасности
- Утврђене су критичне контролне тачке
- Утврђене су критичне границе (лимити) на критичним контролним тачкама
- Постоји план за мониторинг критичних контролних тачака
- Утврђене су корективне мере
- Постоји докуменат и записи који показују проверу примене наведених мера

да не
да не
да не
да не
да не
да не
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
ОПШТА ДОКУМЕНТАЦИЈА						
	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			
ЧИШЋЕЊЕ И ДЕЗИНФЕКЦИЈА						
	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 (назорне агенције за проверу HACCP-система)	X			
	8	План санитације приказује следеће:	X			
		* 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 (атест) за хемијска средства која се користе	X			
	10	Постоји интерна контрола спровођења поступка санитације просторија и опрема (визуелно и узимањем брисова)	X			
	11	План санитације утврдио је критични лимит за проверу постоје контролне листе	X			
	12	Утврђене су корективне мере за случај неуспешности	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 евидентирани	X			
	18	Документација (сви записи и документа) ажурно се води и попуњава	X			

Чл.3 до Чл.7	КОНТРОЛА ШТЕТОЧИНА	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	X			
	21 Контролу штеточина спроводи акредитована организација и постоји писани уговор	X			
	22 Постоји шема места за постављање мамака у објекту	X			
	23 Постоји техничка документација – атест за мамце и средства која се користе	X			
	24 Постоји план контроле (начин и број контрола)	X			
	25 Корективне мере, које се спроводе, где је то потребно су документоване	X			
	26 Документација се води по плану	X			
73/10	ЕДУКАЦИЈА - ОБУКА ЗАПОСЛЕНИХ ЛИЦА				
Чл.29	27 Постоји план едукације запослених лица	X			
	28 Лица која рукују храном контролишу се и упућују на едукацију за хигијенско-санитарне мере у складу са њиховим активностима и проверава се здравствено уверење-санитарне књижице	X			
	29 Лица одговорна за спровођење НАССР система, прошла су одговарајућу едукацију	X			
	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	X			
73/10	*СЛЕДЉИВОСТ КОД ПОВЛАЧЕЊА И ОПОЗИВА				
Чл.4 до Чл.7	31 Постоји систем следљивости код повлачења и опозива производа са тржишта,потписана од стране одговорне особе	X			
	32 Чувају се записи о сировини (врста, датум приспећа, порекло, количина)	X			
	33 Чувају се записи о дистрибуцији производа име купца и адреса, прозвод, датум производње, количина, број производне партије(шаржа /серија)	X			
	34 Доступна је писана процедура у случају рекламације и повлачења производа са тржишта	X			
	35 Доступна је писана процедура у случају рекламације и повлачења производа са тржишта	X			
	*УЗОРКОВАЊЕ ЗА МИКРОБИОЛОШКЕ АНАЛИЗЕ И АНАЛИЗЕ РЕЗИДУА**				
	36 Објекат шаље узорке на анализу у екстерну и/или овлашћену лабораторију	X			
	37 Доступан је план узорковања производа, који утврђује поступак узимања узорака и начин достављања узорака лабораторији	X			
	38 Утврђени су критични лимити за добијене вредности (методе акредитованс)	X			
	39 Резултати добијених анализа у писаној форми су уредно сложени , прегледни и забележени	X			

*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
КОНТРОЛА TEMПЕРАТУРА					
40	Доступни су поступци контроле температуре означени датумом и потписом одговорне особе	X			
41	Записи о контроли потписани од страног одговорног лица и надлежног органа овјерено 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, грејке 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			
ОСТАЛИ ПОСТУПЦИ КОНТРОЛЕ					
48	Доступан је поступак провере сировине и списак добављача	X			
49	Доступна документација о поступку техничког одржавања просторија и опреме у објекту	X			
50	План и шематски приказ објекта	X			

НАССР

АНАЛИЗА ОПАСНОСТИ И КРИТИЧНЕ КОНТРОЛНЕ ТАЧКЕ
Правилник... („Сл.гласник РС” бр.73/10), Уредба ЕУ 852/04

ОДРЕДБЕ	Бр.	УСЛОВИ	П	УП	НП	КОМЕНТАР
Чл.6	НАССР – СИСТЕМ ОСИГУРАЊА БЕЗБЕДНОСТИ ХРАНЕ					
	1	НАССР- план са принципима – начелима 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 проваравања 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 контролним 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: 1 F055" 0.00

- П - Прихватљиво
- УП - Условно прихватљиво са роком отклањања недостатака
- НП - Неприхватљиво- Забрана рада због неиспуњености услова по Закону о ветеринарству

ОДРЕДБЕ	БР.	КРАТАК КОМЕНТАР
		/

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

ПОТПИС ОДГОВОРНОГ ЛИЦА У ОБЈЕКТУ
M W meš

ПОТПИС ВЕТЕРИНАРСКОГ ИНСПЕКТОРА
Božica Karda

ДАТУМ 26.12.2017 год

