

РЕПУБЛИКА СРБИЈА
МИНИСТАРСТВО ПОЉОПРИВРЕДЕ
И ЗАШТИТЕ ЖИВОТНЕ СРЕДИНЕ
УПРАВА ЗА ВЕТЕРИНУ
Ветеринарска инспекција

СУМАРСТВА И УПОДРЕЉИВАЊЕ

СЕРИЈА Б

№ 92182

Број: 270-323-1867/17-05

Датум: 27. 08. 2017. г

ЗАПИСНИК

о инспекцијском прегледу обављеном дана 27. 08. 2017 године
од 10 часова у објекту ПРОИЗВОДНО-ПРОМЕТНОЈ И УСЛУЖНОЈ ПРОДУКЦИЈЕ МЛЕКАРА С ПАСОЈЕВИЋИ
са седиштем у СРВИСА ул. 22 СРВИСА
бр. _____ општина Б. БАЏТА

Предмет инспекцијског прегледа:

КОМИСИЈСКИ ПРЕГЛЕД ОБЈЕКТА ЗА ПРERAДУ МЛЕКА
РАДИ УТВРЂИВАЊА ИСПУЊЕНОСТИ ВЕТЕРИНАРСКО-САНИТАРНИХ
ТАРМИ УСЛОВА ОДНОСНО ОБЈЕКТА И ПОСЕБНИХ УСЛОВА
ЗА ПРОСЛЕЂЕЊЕ ПОСТОЈЕЋИХ ДЕЛАТНОСТИ

При прегледу и састављању записника присутан:

Прегледом је утврђено следеће:

ДАМА 27. 08. 2017. ГОДИНЕ У ПОСТУПКУ КОМИСИЈСКОГ
ПРЕГЛЕДА ОБЈЕКТА ЗА ПРERAДУ МЛЕКА КОЈИ СЕ
НАЛАЗИ НА АДРЕСИ СРВИСА 22/КР БР 1864/2 ПО СРВИСА
Б. БАЏТА А КОЈИ ПОСЛУЖЕ У ОКВИРУ ПРОИЗВОДНОЈ
ПРОМЕТНОЈ И УСЛУЖНОЈ ПРОДУКЦИЈЕ МЛЕКАРА И
СПАСОЈЕВИЋ ДОО УТВРЂИВАЊЕ СЛЕДЕЋЕ:
- ПРЕГЛЕД ЈЕ ИЗВАН РАДИ УТВРЂИВАЊА ИСПУЊЕ-
НОСТИ ВЕТЕРИНАРСКО-САНИТАРНИХ УСЛОВА ОДНОСНО
ПОСЕБНИХ УСЛОВА ЗА ХИГИЈЕНУ КРАЈЕ
ПРОСЛЕЂЕЊЕ ПОСТОЈЕЋИХ ДЕЛАТНОСТИ, А ТРЕМИ
РЕБЕНУ МИНИСТАРСТВА ПОЉОПРИВРЕДЕ, СУМАРСТВА
И УПОДРЕЉИВАЊЕ БРОЈ 323-07-01506/17-05 ОД
4. 08. 2017. ГОДИНЕ
- ЗА ОУРАД ОБЈЕКАТ СУБЈЕКАТ И ПОСЛОВАЊУ ПРАКТИ

POSREDUJE REŠENJE MINISTARSTVA POJOPARITUREDE I ZAŠTITE
PRODUKTE SREDNJE BROJ 323-07-0925/16-05 OD 17.02.2016.

PDF Eraser Free

- 1. VOTING SMOG PORUKA: 1. PRERADA KRAVJE G MLEKA (TERMIČKI OBRADBAK (PASTERIZOVANO) 3. PAVLAKA (FERMENTISANA PAVLAKA 4. FERMENTISANI PROIZVODI - 2.00 MLEKA (SOGURTI, KISLO MLEKO FERMENTISANI MLEČNI NAPITCI) 4. KAŠMAK (MLAČI KAŠMAK, 2 RELI KAŠMAK) 5. SIREVI I PROIZVODI OD SIREVA
- SIREVI SA ZRAČEM (POLUTVODI SIRA, MEVI SIRA)
- SIREVI BEZ ZRAČA (SVEŽI SIRA, SVEŽI SIRA PARENOSTESIA)
- KAKAVAJ KRSTAS
- PROIZVODI OD SIREVA (SIRNI NAMAZ)
- 6. SURUTKA (SURUTKA, SIRA OD SURUTKE)
- 7. MLEČNI NAMAZ

SA DVEJMI KAPACITETOM OD 30.000 L MLEKA
KRAVA I VETERINARSKIM KONTROLNIM BROJEM 746
- PREGLEDOM OBJEKTA KAO I HACCP PROCEDURE
UTVRĐENO JE DA SU USLOVI ZA PROSTIRANJE DE-
LATNOSTI KOJA SE ODMOSI MA PROIZVODNOM
MLEČNIM PROIZVODOM OD MLEKA KOZAI I TO
PROIZVODNOM: 1. TERMIČKI OBRADBAK MLEKA (PASTERIZOVANO) 2. PRO FERMENTISANI PROIZVODI OD MLEKA (SO

Na osnovu utvrđenog stanja republički veterinarski inspektor na osnovu čl. 204. Zakona o opštem upravnom postupku donosi: 6. URTI KISLO MLEKO) 3. SIREVI I PROIZVODI
OD SIREVA
- SIREVI SA ZRAČEM USMENO REŠENJE (POLUTVODI I MLEČI)
- SIREVI BEZ ZRAČA (SVEŽI SIRA)
- PROIZVODI OD SIREVA (SIRNI NAMAZ)
4. SURUTKA

USAGLAŠENI SA ODREDBAMA ČLANOVA 14-17, 19-24 PRA-
VILNIKA O USLOVIMA HIGIJENE HRANE (SGRS BR 73/2010)
ČLANOVA 141-146 PRAVILNIKA O VET-SANI USLOVIMA ODRŽANJA
ČASTIMI PROJEKTI USLOVIMA ... (SGRS BR 25/11 I 27/11)
U POBLEDI HACCP PROGRAMA USLOVE IZ ČL 82 ZAKONA O
VETERINARSTVI (SGRS BR 91/05 30/10) ČL 47 ZAKONA O BEZBE-
DNI OŠTI HRANE (SGRS BR 41/2008) ČL 6 ~~6~~ PRAVILNIKA
O USLOVIMA HIGIJENE HRANE (SGRS BR 73/10), USLOVE IZ
PRAVILNIKA O OZETIM I SADRŽIMI ŽIGA ... (SGRS BR
44/2007) I PRAVILNIKA O POSEBNIM USLOVIMA
HIGIJENE HRANE U NIKO KOJOS FAZI PROIZVODNOM ... (SGRS
BR 72/10) KAO I PRAVILNIKA O LIČENJU I PU-
STUPOV SLUŽBENE KONTRAE ... (SGRS BR 93/10)
- KAPACITET ZA PROIZVODNOM PROIZVODOM OD MLEKA

Зaписник је сачињен у просторији _____
у _____ часова, у три примерка од којих је један уручен присутном.

Одговорно - Присутно лице _____
НАСТАВАК МА
СТРАНИ 3 -

РЕПУБЛИЧКИ
ВЕТЕРИНАРСКИ ИНСПЕКТОР

-3-

КОЗА је 1000 е ДНЕВНО

№ 92182

- СТАВИЛИ МА УВИД ИЗМЕНУ ТЕХНИЧКО-ТЕХНОЛОШКО ПРОЈЕКТА ДОКУМЕНТАЦИЈУ
- САСТАВИЛИ ДЕО СЛОБ ЗАПИСНИКА ЈЕ И СЕМ ЛИСТИ ОД 27. СР. 2017 ГОДИНЕ ЗАВЕДЕНА ПОД БРОЈЕМ 270-323-1867/17-05.

МА ОСНОВУ ИЗВРШЕНОГ ПРЕГЛЕДА ДАЈЕ СЕ
МИШЉЕНЈЕ
 ДА ОБЈЕКАТ ЗА ПРАРАДУ МЛЕКА КРАВА И КОЗА
 ИСПУЊУВА ВЕТЕРИНАРСКО-САНИТАРНЕ ОДНОСИ
 ОДНОСИ И ПОСЕБНЕ УСЛОВЕ ЗА ХИГИЈЕНУ ХРАНЕ
 ЖИВОТИНСКОГ ПОРЕКЛА ЗА ОВАЈ ГАНЈЕ ОБЛАСТНОСТИ

На основу утврђеног стања републички ветеринарски инспектор на основу чл. 204. Закона о општем управном поступку доноси: ПРОИЗВОДНЕ ХРАНЕ ЖИВОТИНСКОГ ПОРЕКЛА (ПРАРАДА КРАВЕГ И УСМЕРО РЕШЕЊЕ КОЗЈЕГ МЛЕКА)

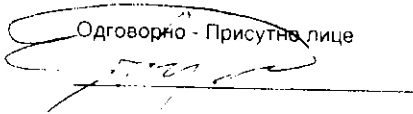
Присутном је прочитан записник на који је - није дао следећу изјаву:

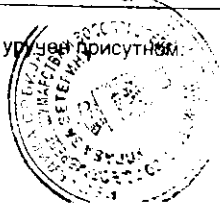
МЕМИ-

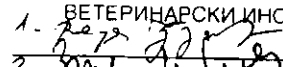
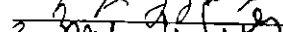
Записник је сачињен у просторији У ОБЈЕКТУ

у 13³⁰ часова, у три примерка од којих је један уручен присутном.

Одговорно - Присутно лице

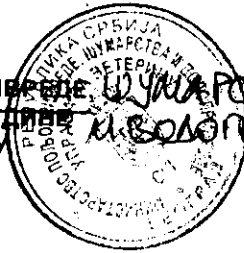




РЕПУБЛИЧКИ
 ВЕТЕРИНАРСКИ ИНСПЕКТОР
 1. 
 2. 



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



IV верзија

Датум : 26.08.2013. год.
 27-09-2017. год.

Број : 323-1867/17-05
 (Број предмета)

**ПОДАЦИ О ОПШТИМ И ПОСЕБНИМ УСЛОВИМА У ОБЈЕКТУ
 ЗА ПРОИЗВОДЊУ И ПРОМЕТ ХРАНЕ ЖИВОТИЊСКОГ ПОРЕКЛА
 (СРОВО МЛЕКО, КОЛОСТРУМ И ПРОИЗВОДИ О.Г МЛЕКА)**

ИНСПЕКЦИЈСКИ ПРЕГЛЕД ОБАВЉЕН ДАНА	27.09.2017.
ЗЕМЉА	РЕПУБЛИКА СРБИЈА
ОКРУГ	СЛАТИБОРСКИ
ПРЕДМЕТ ИНСПЕКЦИЈСКОГ ПРЕГЛЕДА	*Иницијална, *Службена контрола, *Комисија, Остало

НАЗИВ ОБЈЕКТА	ППУП "МЛЕКАРА СПАСОЈЕВИЋ" ДОО
ВЕТЕРИНАРСКИ КОНТРОЛНИ БРОЈ	746
АДРЕСА И БРОЈ ТЕЛЕФОНА	УРБИЈА 22, БАЈИНА БАЊА 869-028
ИМЕ ОД ОВОРНОГ ЛИЦА У ОБЈЕКТУ	
Име на службеног вет. инспектора задуженог за инспекцију и узорковање у објекту	

ГОДИНА ИЗГРАДЊЕ ОБЈЕКТА	2013
ГОДИНА ПОСЛЕДЊЕ РЕКОНСТРУКЦИЈЕ ОБЈЕКТА	2015
Поповно побољшање 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	1/8	2/8	2/8
БРОЈ РАДНИХ САТИ НА ДАН/БРОЈ СМЕНА			
БРОЈ ПРИСУТНИХ ВЕТ. ИНСПЕКТОРА			
ПУНО РАДНО ВРЕМЕ	1	1	1
ДЕО РАДНОГ ВРЕМЕНА			
БРОЈ РАДНИКА ПО ПРОИЗВОДНИМ ОДЕЉЕЊИМА ИЛИ ПРОСТОРИЈАМА	3	35	4
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 ст. контроле хране жив. порекла и начину вршења ст. контр. 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 стартер култура („Сл. Гласник бр.21/09“)
- Правилник о начину рањивања и поступања са СИЖИ... („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 гона-литар (сабирна места)	БРОЈ ГАДИНСТАВА гона-литар
Сирово млеко	6719780		6719780	
Пастеризовано	2068928			
Стерилизовано				
Ферментисани производи	3878245			
Друго (навести)				

Дневни извештај у моменту прегледа

Врста производа (навести све врсте производа по Правилнику о квалитету производа од млека и стартер култура „С.п. Гласник“ бр.33/10) Члан 8	Лит/тона	
	Топлотом обрађено млеко	
	Пастеризовано млеко	3850
	Стерилизовано млека	/
	ФЕРМ. ПРОИЗВОДИ	13280 kg
	Сиреви	3850 kg

Могући капацитет литар/тона (по техничко-технолошкој документацији)	Стварни капацитет литар/тона (у моменту контроле)
Дневни _____	Дневни _____

ПРОИЗВОДИ НАМЕЉЕНИ ЗА :

Локално тржиште (Општина)

Домаће тржиште

Даља прерада

Материјала

Извоз у ЕУ

Извоз у земље ван ЕУ и САД

Великопродаја

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 коластрум 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 ланап тако да температура млека није већа од 10°C на пријему млекарне;	+			
Чл.138 ст.1 тач.1 тач.2 и став 2. и 3. и Чл.167.	2	- резултати хитијенских и других услова за сирово млеко у погледу броја соматских ћелија и укупног броја микроорганизама млека на начин укривања;	+			
Чл.139. Чл.140.	3	- резултати резултата антибиотика на гадителству и репрезентативни бр.случајно узетих узорака	+			
Захтеви за квалитет						
Усклађен са Правилником о квалитету сировог млека(Сл. Гласник бр.21/09)	4	Кравље сировог млека испуњава следеће услове - не садржи коластрум - поседује својствен мирис, укус и боју - тачка мржњела по правилнику - садржи најмање по правилнику - садржи најмање по правилнику - садржи најмање по правилнику - киселост није већа од по правилнику	+			
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)	+			
Чл.142 ст.1 тачка 1 подтачка 1,2 и 3	6	Резултати контроле оних после термичке обраде инстерициције: тест алкалне фосфатазе негативан	+			
Чл.142 ст.1 тачка 2 подтачка 1 и 2	7	Резултати контроле ултра високе температуре (UHT)нише 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	Документ, са регистрованом температуром и временом дужине трајања термичке обраде и начин чувања(запис или у електронској формице)	+			
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 300.000/1мл	+			
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 100.000/1мл	+			

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

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 неопштећене, 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.	ПЛАФОНИ (унутрашња површина крова, кровна конструкција/инсталације)					
	23	Конструисани и израђени тако да смањују накупљање кондензоване воде и нечистоћа	+			
	24	Израђени 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.	ПРОЗОРИ И ДРУГИ ОТВОРИ (просторије где се храна припрема, прерађује, обрађује и складишти)					
	26	Израђени 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.	ВРАТА (просторије где се храна припрема, прерађује, обрађује и складишти)					
	31	Израђена од неуплијајућих материјала који се лако чисте и дезинфикују	+			
	32	Израђена 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	ОСВЕТЉЕЊЕ (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.	ВЕНТИЛАЦИЈА (просторије где се храна припрема, прерађује, обрађује и складишти)					
	37	Обезбеђена природна или вештачка вентилација	+			
	38	Избегава контаминација правилом ширење непријатних мириса и у нечистом простору 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.	ОПРЕМА ЗА ПРАЊЕ РУКУ					
	41	Просторије имају потребан број правилно распоређених даваћа	+			
	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.	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	+			
	45	Лако се одржавају чисте и дезинфикују	+			
	46	Немају удубљења, пукотине, отворене спојеве, неравнине ивице или било каква оштећења	+			
	47	Опрема је постављена на начин који омогућава прање и чишћење опреме и околиног простора	+			
	48	Опрема поседује контролне уређаје (термометар)	+			
	49	Обезбеђен посебан простор за прање и санитацију радног прибора и опреме и држање прибора и средстава за санитацију	+			
		Опрема за чишћење и дезинфекцију				
	50	Израђена од перлајућег материјала који се лако одржава	+			
	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	+			
	53	Средства за чишћење и дезинфекцију обележена у складу са прописима и ускладиштена у простору где се не рукује са храном	+			
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	+			
	55	Храна је заштићена од контаминације у свим фазама производње прераде и промета	+			
	56	Сировине, састојци, полупроизводи и готови производи чувају се на прописаној температури	+			
	57	Постоје одвојене просторије за складиштење сировина и прерађених производа	+			

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	Гечност 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, испирање и послуживање хране под условом да не представља ризик за здравље људи				
Чл.27.	УМОТАВАЊЕ И ПАКОВАЊЕ ПРОИЗВОДА					
	62	Материјал за паковање је складиштен на месту које обезбеђује добру вентилацију, температуру, заштиту од уласка инсеката и притачина, непријатних мириса и да нема влаге	+			
	63	Поступак умотавања или паковања обавља се на хигијенски и безбедан начин (приложен аспект безбедности амбалаже)	+			
	64	Обавља се хигијенско прање и дезинфекција повратне амбалаже	+			
Чл.28	ТЕРМИЧКА ОБРАДА (производи у херметички затвореним посудама)					
	65	Температура обраде обезбеђује прописану температуру у центру производа јавне након завршене топлотне обраде	+			
	66	Поступак производње не омогућава контаминацију у току термичке обраде	+			
	67	Вода која се користи за слањење 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	ПРЕВОЗ, УТОВАР И ИСТОВАР					
	Превозна средства и/или контејнери					
	70	Одржавају се у чистом стању	+			
	71	Пројектовани и израђени 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 увоза, како би се избегао ризик од контаминације	+			

ОДРЕДБЕ	Бр.	Општи хигијенски захтеви	П	УП	НП	КОМЕНТАР
Чл. 22	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 натписом „Овамо за храну“.				
	76	Храна у цистернама и/или контејнерима, заштићена је тако да смањи ризик од контаминације	†			
	77	Где је потребно, превозна средства односно цистерне за превоз хране, обезбеђују одговарајућу температуру, која може да се пере	†			
	78	Опрема за истовар хране омогућује добру заштиту од контаминације	†			
	79	Храна је заштићена како би се смањило ризик од контаминације приликом утовара и истовара хране	†			
Чл. 22	Снабдевање водом					
Чл. 23	80	Обезбеђено је одговарајуће снабдевање водом за пиће				
	81	Снабдевање водом (бунари, цевни, цистерне, транспорт, уређаји за филтрирање воде) на одговарајући начин заштићени су од контаминације	†			ГРАДСКИ ВОДОВОД
		Ако се употребљава техничка вода (противпожарни систем, уређаји за производњу паре, расхладни системи)				
	82	Она циркулише у одвојеном и јасно означеном систему цевовода	†			
	83	Систем није у контакту са системом воде за пиће и не дозвољава враћање у систем воде за пиће	†			
	84	Ако се пречишћена вода користи за обраду, не престаје и 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 рибуље 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	САНИТАРНЕ ПРОСТОРИЈЕ					
Чл. 23	88	Постоји потребан број санитарних чворова (купаони и тоалети) и изграђених и опремљених на прописан начин (текућа вода)	†			
	89	Тоалетина (наложни погон, у мушким тоалетима до једне грејне писцари) и лаваби, повезани су безбедним одводним системом	†			
	90	Пису директно повезане са производним просторијама (постоји тампон-простор односно затворен ходник)	†			
	91	Санитарни чворови се одржавају у чистом и исправном стању-записи	†			
	92	Санитарни чворови имају природну или вештачку вентилацију	†			

ОДРЕДБЕ	Бр.	Општи хигијенски захтеви	П	УП	НП	КОМЕНТАР
Чл.15.Тачка 5	ГАРДЕРОБЕ					
	93	Постоје уређене просторије за пресвлачење радника (мушке и женске)	+			
	94	Гардеробе опремљене тормама за одећу, обућу и ручни алат), постоје просторије за одржавање личне хигијене и одржавају се у чистом стању	+			
	95	Гардеробе имају природну и вентилацију	+			
Чл.23,Чл.29	ХИГИЈЕНА ОСОБЉА					
	96	Радници запослени у непосредној производњи, обради, преради и складиштењу, одржавају прописан хигијенски минимум едукованим планом обављена обука	+			
	97	Радници клинотопне особе са инфичираним одећима које могу да проузрокују директну или индиректну контаминацију, као и особе са дијареом, кожним инфекцијама, не рукују храном и не налазе се у простору где се руке храном	+			
	98	Радници носе прописану чисту радну одећу и ако је то потребно и заштитну одећу (маске, рукавице, металне рукавице)	+			
Чл.21.	ОТПАД-ХРАНЕ-СПЖП*					
	99	Отпад хране СПЖП, нејестиви производи и остали отпад уклања се из просторија са храном, тако да се не доводи до њиховог пагомизавања	+			
	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 чисте, лере и дезинфикује и неопштећени 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 #25/11 Чл.146 и 151	ПРИМЕНА ИДЕНТИФИКАЦИОНЕ ОЗНАКЕ					
	1	Храна животињског порекла на декларацији садржи идентификационим ознаком*	+			
	2	Ако се производ спадује на такву 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 и датим ознака жита (ознака печата) води се евиденција у складу са посебним прописом*				
	ОБЛИК ИДЕНТИФИКАЦИОНЕ ОЗНАКЕ (ИД ОЗНАКА)					
	4	Ознака која се налази на декларацији је прилагођена величини паковања, јасно видљива, неизбрисива, а слова и бројеви читљиви	+			
	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 срадном реду ветеринарски контролни број објекта, односно извозни контролни број објекта	+			
	НАЧИН ОЗНАЧАВАЊА ИД ОЗНАКА И ОЗНАКА ЖИТА					
	7	ИД ОЗНАКА је стављена на непосредну амбалажу, отиском на непосредној амбалажи производа, отиском на декларацији, одштампаним отиском ознаке на етикети, декларацији или амбалажи, литографисана или на привеску	+			
	8	ОЗНАКА ЖИТА стављена је на спољашњу површину збирног паковања, тако да се при нарушавању оригиналности паковања ознака понови	+			
	9	У случају течних, транзулраних или прашких 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	+			

*За ближе објашњење користити Правилник о облику и садржини жита 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 документ 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-GMP-GMP)						
Чл.3 до Чл.7	БР	ЗАХТЕВИ	П	УП	НП	КОМЕНТАР
ОПШТА ДОКУМЕНТАЦИЈА						
	1	Постоји писани план самоконтроле	+			
	2	У плану самоконтроле наведена је одговорна особа за његово спровођење	+			
	3	Постоји организациона шема и подела одговорности(вођа ХАЦЦП тима)				
	4	Просторије и опрема су наведени у складу са приложеним техничко-технолошким и грађевинским пројектом (план, систем, облик,обрасци...)	+			
ЧИШЉЕЊЕ И ДЕЗИНФЕКЦИЈА						
	5	Објекат поседује писани план санитације	+			
	6	Означен је датум и потпис одговорног лица	+			
	7	Потписан од стране особе одговорне за проверу система (надзорне агенције за проверу HACCP-система)	+			
	8	План санитације приказује следеће:	+			
		* списак особља које је одговорно за санитацију	+			
		* поступак који се спроводи	+			
		* опрему и хемијска средства која се користе	+			
		* процедуру коришћења опреме и хемијских средстава	+			
		* учесталост спровођења сваког поступка санитације	+			
	9	Доступна је техничка документација (агест) за хемијска средства која се користе	+			
	10	Постоји интерна контрола спровођења поступка санитације просторија и опрема (визуелно и узимањем брисева)	+			
	11	План санитације утврдио је критични лимит за проверу постоје контролне листе	+			
	12	Утврђене су корективне мере за случај неусаглашености	+			
	13	Корективне мере су прилагођене резултатима провере активности	+			
	14	Постоји документација о спроведеној едукацији радника	+			
	15	Постоје поступци контроле опреме и сировине пре почетка производње	+			
	16	Контролне листе за проверу поступка пре почетка производње и у току производње оверене потписом са датумом прегледа	+			
	17	Сви поступци праћења санитације и одговарајућих корективних мера су евидентирани	+			
	18	Документација (сви записи и документа) ажурно се води и попуњава	+			

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	+					
	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 спровode, где је то потребно су документоване	+					
	26	Документација се води по плану	+					
73/10	ЕДУКАЦИЈА - ОБУКА ЗАПОСЛЕНИХ ЛИЦА							
Чл.19	27	Постоји план едукације запослених лица	+					
	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	+					
	29	Лица одговорна за спровођење HACCP система, проишла су одговарајућу едукацију	+					
	30	Постоји прописана документација о коришћењу одеће у радним просторима учесност мењања одеће,одговорна особа за прање/очишћење,поступак прања ,како и где се одлаже прљави, а где чиста одећа	+					
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	+					
	32	Чувају се записи о сировини (врста, датум приликећа, порекло, количина)	+					
	33	Чувају се записи о дистрибуцији производа име кућа и адреса, производ, 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	+					
	*УЗОРКОВАЊЕ ЗА МИКРОБИОЛОШКЕ АНАЛИЗЕ и АНАЛИЗЕ РЕЗИДУА**							
	36	Објект шаље узорке на анализу у екстерну и/или овлашћену лабораторију	+					
	37	Доступан је план узорковања производа, који утврђује поступак узимања узорака и начин достављања узорака 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
КОНТРОЛА TEMПЕРАТУРА					
40	Доступни су поступци контроле температуре означени дагумом и потписом одговорне особе	+			
41	Записи о контроли потписани од стране одговорног лица и надлежног органа, оверено печатом	+			
42	Утврђени су критични температурни лимити	+			
43	Утврђене су корективне мере које треба спровести у случају неусаглашености	+			
44	Утврђен начин поступања у хитним случајевима када дође до квара, застоја, грешке у раду постројења	+			
45	Доступни подаци о вредностима добијеним на мерним уређајима-калибрација инструмената и документација о калибрацији	+			
46	Постоји запис о свим температурним вредностима	+			
47	Документација се редовно и тачно попуњава	+			
ОСТАЛИ ПОСТУПЦИ КОНТРОЛЕ					
48	Доступан је поступак провере сировине и списак добављача	+			
49	Доступна документација о поступку техничког одржавања просторија и опреме у објекту	+			
50	План и шематски приказ објекта	+			

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	НАССР – СИСТЕМ ОСИГУРАЊА БЕЗБЕДНОСТИ ХРАНЕ					
	1	НАССР- план са принципима - начелима НАССР- а	+			
	2	НАССР- план, који се спроводи	+			
	3	Опис производа -идентификација	+			
	4	Дијаграм тока производних процеса за сваки производ који је доступан	+			
	5	Формирана листа могућих опасности (физичке, биолошке и хемијске) које могу да се спрече уклоне или смање на прихватљив ниво	+			
	6	Утврђене критичне контролне тачке (ССР)	+			
	7	Утврђене критичне границе-лимити на критичним контролним тачкама	+			
	8	Утврђени поступци праћења критичних контролних тачака - ССР	+			
	9	Утврђена учесност проверавања ССР	+			
	10	Утврђене су корективне мере у случају када провера покаже да критичне контролне тачке нису под контролом	+			
	11	Утврђени поступци верификације мера на критичним контролним тачкама	+			
	12	Начин чувања записа и докумената о праћењу и спровођењу корективних мера	+			
	13	Поступци обележавања и план праћења (ЛОТ/СЕРИЈА)	+			
	14	Начин чувања записа и докумената, који се спроводи према плану и време чувања ко је дефинисано	+			

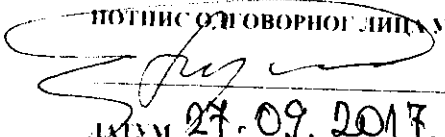
ПРОЦЕНА

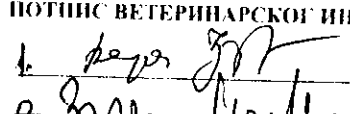
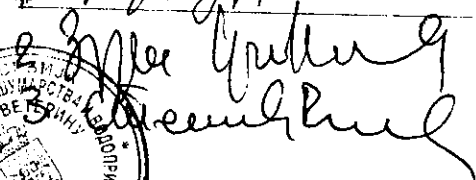
Назив објекта: П.П.У.П. "МЕСАРА СПАСОЈЕРИЋ" ДОО

- 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 ОД ОВОРНОГ ЛИЦА У ОБЈЕКТУ

ДАТУМ 27.09.2017.

ПОТПИС ВЕТЕРИНАРСКОГ ИНСПЕКТОРА
1. 
2. 
3. 