

МППШВ, Сектор пољопривредне инспекције, Одељење пољопривредне инспекције за безбедност хране биљног и мешовитог порекла, контролу обрађивача дувана и произвођача дуванских производ		хигијена	
		листа број 1	
Датум	Време почетка:	Врста провере: <input type="checkbox"/> инспекцијска - редовна <input type="checkbox"/> инспекцијска - накнадна <input type="checkbox"/> инспекцијска - ванредна	
Назив субјекта		Регистарски број субјекта и објекта (из Централног регистра)	
А. * Да ли је субјекат уписан у АПР		ДА <input type="checkbox"/> / НЕ <input type="checkbox"/>	
Адреса субјекта:			
Поштански број:		Место:	
Телефон:	Факс:	e-mail:	
Име одговорног лица:		Телефон:	
Име представника субјекта присутног провери:			
Име других представника субјекта присутних провери:			
Број запослених у субјекту:			
Објекат ниског производног капацитета („занатска“): <input type="checkbox"/>			
Објекат високог производног капацитета (линијска производња - индустријска): <input type="checkbox"/>			
Квалификација одговорног лица: (члан 48. Закона о безбедности хране, Сл. Гласник РС бр. 41/09; члан 4. Закона о надзору над прехранбеним производима биљног порекла Сл. гласник РС бр. 25/96; члан 12. Правилника о ближим условима за производњу и промет прехранбених производа биљног порекла Сл. гласник РС бр. 50/96)			
Списак производа:			
Порекло сировина: <input type="checkbox"/> сопствена производња <input type="checkbox"/> произвођачи из Србије <input type="checkbox"/> увоз из ЕУ <input type="checkbox"/> увоз из других земаља		Врста производње: <input type="checkbox"/> континуирана <input type="checkbox"/> сезонска	
Тржиште на коме се пласирају производи: <input type="checkbox"/> домаће – локално <input type="checkbox"/> домаће – регионално <input type="checkbox"/> страном		Намена производа: <input type="checkbox"/> деца <input type="checkbox"/> оболели <input type="checkbox"/> спортисти <input type="checkbox"/> општа популација	
Питање		ДА	НЕ
А.Објекат Закон о безбедности хране Члан 14. Правилник о условима ХИГИЈЕНЕ хране Члан 15. Правилник о условима ХИГИЈЕНЕ хране Правилник о санитарно хигијенским условима за објекте у којима се обавља производња и промет животних намирница и предмета опште употребе			
1. Објекат је чист и одржаван у добром стању			
2. Положај, место и величина објекта омогућавају одговарајуће одржавање, чишћење и дезинфекцију			
3. Положај, место и величина објекта спречавају или смањују контаминацију из ваздуха			

4. Положај, место и величина објекта обезбеђују одговарајући радни простор који омогућава хигијенско обављање свих радних послова			
5. Положај, место и величина објекта спречавају накупљање нечистоће			
6. Положај, место и величина објекта спречавају контакт са токсичним материјама			
7. Положај, место и величина објекта спречавају уношење страних честица у храну			
8. Положај, место и величина објекта спречавају кондензацију и појаву плесни			
9. Положај, место и величина објекта омогућавају добру хигијенску праксу при руковању храном укључујући и заштиту од контаминације, а нарочито контролу штеточина			
10. Положај, место и величина објекта омогућавају условно складиштење хране у погледу температуре			
11. Да ли објекат има одговарајући број тоалета			
12. Да ли се тоалети у објекту отварају директно према просторијама у којима се рукује храном			
13. Да ли тоалети објекту имају обезбеђену текућу топлу и хладну воду и везу са одводним системом који мора да буде у вези са канализационом мрежом			
14. Да ли тоалети у објекту имају обезбеђено средство за прање и хигијенско сушење руку			
15. Да ли објекат има одговарајућу опрему за прање руку смештену на подесно место која је одвојена од опреме за прање хране			
16. Да ли су филтери и други делови система за вентилацију доступни за лако мењање и чишћење			
17. Да ли вентилациони систем обезбеђује одговарајућу и довољну природну или вештачку вентилацију			
18. Да ли вентилациони систем онемогућава вештачки проток ваздуха из нечистог у чист простор			
19. Да ли објекат има обезбеђено природно или вештачко светло			
20. Да ли објекат има одговарајући простор и опрему за пресвлачење запослених лица			
21. Да ли санитарне просторије у објекту имају одговарајућу вентилацију			
22. Да ли систем за одвод отпадних вода онемогућава ризик од контаминације			
23. Да ли одвод отпадних вода онемогућава да вода тече из нечистог у простор у коме се рукује са храном			
24. Да ли се средства за чишћење и дезинфекцију се складиште у простору одвојеном од простора у којима се рукује храном			
Б. Просторије			
Закон о безбедности хране			
Члан 16. Правилник о условима хигијене хране			
Члан 17. Правилник о условима хигијене хране			
1. Да ли су подови израђени од непропусног, неупијајућег, перивог и нетоксичног материјала који се лако чисти и према потреби			
2. Да ли подови просторија имају одговарајући пад према сливницима или одливним отворима и који онемогућава задржавање воде на подним површинама			
3. Да ли су зидови израђени од непропусног, неупијајућег, перивог и нетоксичног материјала и са глатком површином до висине зида која је одговарајућа поступцима који се обављају			

4. Да ли су плафон, односно унутрашња површина крова, као и горње конструкције просторија израђене на начин којим се спречава накупљање нечистоћа, развој плесни и разношење честица и обезбеђује смањење кондензације			
5. Да ли су прозори и други отвори изграђени на начин којим се спречава накупљање нечистоће			
6. Да ли прозори, који се отварају према спољној средини, имају заштитне мреже које спречавају улаз инсеката			
7. Да ли се мреже, на прозорима који их имају, лако скидају ради чишћења			
8. Да ли су врата глатка и израђена од неупијајућег материјала тако да могу лако да се чисте и дезинфикују			
9. Да ли су све површине, укључујући опрему, које долазе у контакт са храном од глатког, перивог и нетоксичног материјала отпорног на корозију који се лако чисти и, према потреби, дезинфикује			
10. Да ли су подови, зидови и површине неоштећени			
11. Да ли је обезбеђена просторија, односно простор, за складиштење прибора за чишћење, дезинфекцију и складиштење радног прибора и опреме			
12. Да ли су обезбеђени одговарајући услови и опрема за прање хране са одговарајућим доводом топле и/или хладне воде за пиће уколико се врши прање хране			
Д. Опрема			
Закон о безбедности хране			
Члан 20. Правилник о условима хигијене хране			
1. Да ли су предмет, прибор и опрема са којима храна долази у контакт ефективно очишћена и дезинфикована			
2. Да ли су предмет, прибор и опрема са којима храна долази у контакт пројектовани и израђени од одговарајућег материја			
3. Да ли су предмет, прибор и опрема са којима храна долази у контакт одржавани на одговарајући начин			
4. Да ли су предмет, прибор и опрема са којима храна долази у контакт постављени тако да омогућавају чишћене опреме и простора око ње			
5. Да ли се хемијска средства која се користе за спречавање корозије употребљавају у складу са добром праксом			
Е. Опрема			
Закон о безбедности хране			
Члан 21. Правилник о условима хигијене хране			
1. Да ли се отпад уклања из просторија у којима се налази храна по прописаној динамици у одређеном временском периоду			
2. Да ли се отпад отклања одлагањем у контејнере који се могу затворити			
3. Да ли су контејнери за одлагање отпада израђени на одговарајући начин који омогућава одржавање у добром стању, лако чишћење и дезинфекцију			
4. Да ли постоји одговарајући систем уклањања отпада			
5. Да ли се складиштење и одлагање отпада обавља на означеном и обезбеђеном месту			
6. Да ли се уклањање отпада врши у складу и на начин да се заштити животна средина и избегне контаминација			

Ф. Вода			
Закон о безбедности хране			
Члан 22. Правилник о условима хигијене хране			
1. Да ли у погону постоји текућа пијаћа вода			
2. Да ли је обезбеђена топла вода			
3. Да ли постоји укрштање пијаће и техничке воде			
4. Да ли су сва црева, славине и слично заштићени од повратног тока воде и усисавања прљавштине			
5. Да ли је обезбеђено да рециклирана вода не представља ризик за контаминацију			
6. Да ли је лед који долази у додир са храном произведен од воде за пиће			
7. Да ли пара представља ризик за контаминацију хране			
8. Да ли вода за хлађење представља извор контаминације хране			
Г. Лична хигијена			
Закон о безбедности хране			
Члан 23. Правилник о условима хигијене хране			
1. Да ли запослени носе одговарајућу чисту радну и заштитну одећу			
2. Да ли је онемогућен приступ лицима која болују од болести која се могу пренети у храну			
3. Да ли је обезбеђено пријављивање болести запослених			
Х. Храна			
Закон о безбедности хране			
Члан 24. Правилник о условима хигијене хране			
Члан 25. Правилник о условима хигијене хране			
Члан 26. Правилник о условима хигијене хране			
1. Да ли се користе проверене сировине, састојци и други материјали			
2. Да ли се сировине, састојци и други материјали складиште у безбедним условима			
3. Да ли је спречен приступ штеточинама, домаћим животињама местима припреме, руковања и складиштења хране			
4. Да ли се сировине, састојци, полупроизводи и готови производи чувају на одговарајућим температурама			
5. Да ли је хладан ланац прекинут, а да не представља ризик за здравље			
6. Да ли је складиштење са хлађењем одвојено			
7. Да ли се храна, када је то потребно, ефикасно хлади на одговарајућу температуру			
8. Да ли се одмрзавање хране врши на безбедан начин			
И. Паковање хране			
Закон о безбедности хране			
Члан 27. Правилник о условима хигијене хране			
1. Да ли се материјал за паковање складишти на одговарајуће место			
2. Да ли се храна пакује у безбедну амбалажу			
Ј. Топлотна обрада			
Закон о безбедности хране			
Члан 28. Правилник о условима хигијене хране			
1. Да ли се редовно проверавају одговарајући параметри (температура, притисак, ...) ради постизања безбедности хране			
2. Да ли херметички затворене посуде у којима се храна ставља у промет задовољавају услове да производ буде безбедан			

К. Обука Закон о безбедности хране Члан 29. Правилник о условима хигијене хране		
1. Да ли су лица која рукују храном упућена – обучена за руковање у погледу хигијене хране		
ЗАКЉУЧАК И ПРЕДЛОГ МЕРА:		
Напомена: Инспекцијским прегледом је утврђено да контролисани субјекат задовољава све националне и ЕУ стандарде у погледу безбедности хране биљног порекла		

<i>МПШВ, Сектор пољопривредне инспекције, Одељење пољопривредне инспекције за безбедност хране биљног и мешовитог порекла, контролу обрађивача дувана и произвођача дуванских производ</i>		Следљивост листа бр. 2	Датум:
Датум	Време почетка:	Врста провере: <input type="checkbox"/> инспекцијска - редовна <input type="checkbox"/> инспекцијска - накнадна <input type="checkbox"/> инспекцијска - ванредна	
Назив субјекта		Регистарски број субјекта и објекта (из Централног регистра)	
Да ли је субјекат уписан у АПР			ДА <input type="checkbox"/> / НЕ <input type="checkbox"/>
Адреса субјекта:			
Постаншки број:		Место:	
Телефон:	Фах:	е-маил:	
Име одговорног лица:			Телефон:
Име представника субјекта присутног провери:			

Закон о безбедности хране члан 32. Следљивост			
Питање	ДА	НЕ	ПРИМЕДБА
Да ли су идентификовани сви испоручиоци?			
Да ли су идентификовани сви купци?			
Да ли постоји документација о следљивости примљених серија сировина и репроматеријала?			
Да ли постоји документација о следљивости уграђених серија сировина и репроматеријала у полупроизоде и готове производе?			
Да ли су све сировине, репроматеријали и готови производи јасно означени у магацину ради обезбеђења идентификације и следљивости?			
Да ли постоји документација о следљивости приликом стављања у промет готових производа?			
Да ли су успостављене ефективне процедуре које обезбеђују доступност података о следљивости?			
Име других представника субјекта присутних провери:			

НАПОМЕНА:

Инспекцијским прегледом је утврђено да контролисани субјекат задовољава све националне и ЕУ стандарде у погледу безбедности хране биљног порекла

Инспектор

За контролисани субјекат

Серијски број записника: _____

Број: 270-323-_____/201_-05

КОНТРОЛНА ЛИСТА

ДОБРОБИТ У ОБЈЕКТИМА (ОПШТИ УСЛОВИ И ЕВИДЕНЦИЈА)

Правилник о условима за добробит животиња у погледу простора за животиње, просторија и опреме у објектима у којима се држе, узгајају и стављају у промет животиње у производне сврхе начину држања, узгајања и промета појединих врста и категорија животња, као и сдржини и начину вођења евиденције о животињама ("Сл. гласник РС" бр. 6/2010, 57/2014)					
Бр.	Члан	ПРОВЕРА УСАГЛАШЕНОСТИ	Да	Не	Коментар
1	3.1.	Власник, односно држалац животиња обезбеђује све неопходне услове за добробит животиња у погледу простора, просторија и опреме у објекту у којем се држе, узгајају и стављају у промет животиње у производне сврхе, да би се спречило непотребан бол, повреде, патње и болест животиња			
2	3.2.	Све животиње се контролишу у временским размацама који осигуравају њихову заштиту и добробит, а најмање једанпут дневно			
3	4.1.	За болесне, повређене и исцрпљене животиње обезбеђене су просторије, односно простор са сувом и удобном простирком који је одвојен од других животиња			
4	5.1.	Објекти и опрема у објектима су израђени од материјала који није штетан за здравље животиња, нема оштре рубове или избочене делове који могу да проузрокују повреде животиња и лако се одржавају, чисте, перу и дезинфикују			
5	5.2.	Температура и влажност ваздуха, вентилација, концентрација штетних гасова и прашине у ваздуху и интензитет буке у објектима у којима бораве животиње су у границама које нису штетне за животиње, а имајући у виду врсту и категорију животиња			
6	6.1.	Објекти су довољно осветљени, фиксно или преносно, природно или вештачки, тако да обезбеђују услове за надзор и преглед животиња у било које доба дана или ноћи			
7	6.2.	Ако је објекат вештачки осветљен обезбеђено је време за одмор животиња, када оне морају да буду у мраку, у складу са физиолошким потребама животиња			
8	7.1.	Животиње су заштићене од неповољних временских прилика и других опасности за њихово здравље			

9	8.1.	Власник, односно држалац животиња једном дневно обезбеђује преглед аутоматске и механичке опреме која има утицај на здравље и добробит животиња			
10	9.1.	Вода је доступна свим животињама у довољним количинама или се њихове потребе за водом обезбеђују на други одговарајући начин			
11	9.2.	Животињама је, ради очувања њиховог здравља и добробити, обезбеђена примерена храна преко одговарајуће опреме, у довољним количинама и временским размацима, која одговара њиховој старости и врсти, етолошким и физиолошким потребама			
12	9.3.	Храна или вода се нуди животињама на начин који не изазива непотребну патњу и повреде			
13	9.4.	Опрема за напајање и храњење је израђена и постављена тако да је спречена контаминација хране и воде, а могућност озледа животиња због гурања при храњењу и напајању је сведена на најмању могућу меру			
14	48.1.	Евиденција о кретању животиња садржи прописане податке и уредно се води			
15	49.1.	Евиденција о исхрани животиња садржи прописане податке и уредно се води			
16	50.1.	Евиденција о лечењу животиња садржи прописане податке и уредно се води			
17	51.1.	Евиденција о угинућима животиња садржи прописане податке и уредно се води			

НАПОМЕНА: Све евидентиране неусаглашености се морају детаљно описати у записнику

КОМЕНТАР ИНСПЕКТОРА:

Остварен број бодова:

(сваки одговор са "Да" носи 1 бод)

Класификација ризика:

Незнатан (91-100%), Низак (81-90%), Средњи (71-80%), Висок (61-70%), Критичан (<60%)

Контролисано лице:

Ветеринарски инспектор:

Серијски број записника: _____

Број: 270-323-_____/201_-05

КОНТРОЛНА ЛИСТА ОПШТИ УСЛОВИ ИГИЈЕНЕ ХРАНЕ

Правилник о условима хигијене хране ("Сл. гласник РС" бр. 73/10)					
Бр.	Члан	ПРОВЕРА УСАГЛАШЕНОСТИ	Да	Не	НП
1	14.1.	Објекат је чист и одржаван у добром стању			
2	14.2.1.	Омогућено је одговарајуће одржавање, чишћење и/или дезинфекција, спречена је или смањена контаминација из ваздуха и обезбеђен је одговарајући радни простор који омогућава хигијенско обављање свих радних поступака			
3	14.2.2.	Спречено је накупљање нечистоћа, контакт са токсичним материјалима, уношење страних честица у храну и стварање кондензације или нежељених плесни на површинама			
4	14.2.3.	Омогућена је добра хигијенска пракса при руковању храном, укључујући заштиту од контаминације, а нарочито контрола штеточина			
5	14.2.4.	Обезбеђен је довољан капацитет за руковање и складиштење хране у одговарајућим условима контролисане температуре који обезбеђује држање хране на одговарајућој температури која се може пратити и евидентирати (где је то потребно)			
6	15.1.1.	Постоји одговарајући број тоалета који нису отворени директно према просторијама у којима се рукује храном, и који имају обезбеђену текућу воду и везу са одводним системом који је у функцији			
7	15.1.2.	Постоји одговарајућа опрема за прање руку која мора да буде смештена на подесно место, и која, према потреби, мора да буде одвојена од просторија и опреме за прање хране, са обезбеђеном топлом и хладном текућом водом и средствима за прање и хигијенско сушење руку			
8	15.1.3.	Вентилациони систем је конструисан тако да су филтери и други делови који се чисте или замењују лако доступни, који обезбеђује природну или вештачку вентилацију која је одговарајућа и довољна и који онемогућава вештачки проток ваздуха из нечистог у чисти простор			
9	15.1.4.	Постоји одговарајуће природно, односно вештачко осветљење			
10	15.1.5.	Постоји одговарајући простор и опрема за пресвлачење запослених лица (где је то потребно)			
11	15.2.	Санитарне просторије имају одговарајућу природну и вештачку вентилацију			
12	15.3.	Систем за одвод отпадних вода мора је одговарајући, у складу са његовом наменом и пројектован и изграђен на начин којим се онемогућава ризик од контаминације			
13	15.4.	Ако систем за одвод отпадних вода има одводне канале који су у целини или делимично отворени, ти канали су конструисани, односно изграђени на начин којим се онемогућава да вода тече из нечистог простора према или у чист простор, а нарочито у простор у коме се рукује храном			
14	15.5.	Средства за чишћење и дезинфекцију нису ускладиштена у просторима у којима се рукује храном			

15	16.1.	Просторије у којима се храна припрема, обрађује или прерађује, укључујући и просторије, односно просторе превозног средства, изузев просторија у којима се храна конзумира, изграђене су тако да имају положај који омогућава добру хигијенску праксу у поступању са храном, укључујући и заштиту од контаминације између и током појединих поступака			
16	16.2.1.	Подови, према потреби, омогућавају одговарајући површински одвод и израђени су од непропусног, неупијајућег, перивоног и нетоксичног материјала, који се лако чисти и, према потреби, дезинфикује, осим ако се може доказати да су и други употребљени материјали одговарајући			
17	16.2.2.	Зидови су израђени од непропусног, неупијајућег, перивоног и нетоксичног материјала и са глатком површином до висине зида, која је одговарајућа поступцима који се обављају, а који се лако чисте и, према потреби, дезинфикују, осим ако се може доказати да су и други употребљени материјали одговарајући			
18	16.2.3.	Плафон, односно унутрашња површина крова ако нема плафона, као и горње конструкције просторија, изграђени су на начин којим се спречава накупљање нечистоћа, развој непожељних плесни и разношење честица и обезбеђује смањење кондензације			
19	16.2.4.	Прозори и други отвори морају су изграђени на начин којим се спречава накупљање нечистоће, а ако се прозори отворају према спољној средини - имају заштитне мреже које спречавају улазак инсеката и које се лако скидају ради чишћења			
20	16.2.5.	Врата су глатка и израђена од неупијајућег материјала и могу лако да се чисте и, према потреби дезинфикују, осим ако се може доказати да су и други употребљени материјали одговарајући			
21	16.2.6.	Све површине, укључујући опрему, у просторијама у којима се рукује храном, а нарочито оне површине које долазе у контакт са храном, су од глатког, перивоног и нетоксичног материјала отпорног на корозију који се лако чисти и, према потреби дезинфикује, осим ако субјекти у пословању храном се може доказати да су и други употребљени материјали одговарајући			
22	16.3.	Подови, зидови, радне површине и опрема која долази у контакт са храном се одржава у добром стању			
23	16.4.	Ако отварање прозора узрокује контаминацију, ти прозори се у току производње држе затворени и фиксирани			
24	17.1.1.	Обезбеђене су одговарајуће просторије, односно простор за чишћење, дезинфекцију и складиштење радног прибора и опреме			
25	17.1.2.	Обезбеђени су одговарајући услови и опрема за прање хране			
26	17.2.	Просторије односно простори из тачака 24. и 25. израђени су од материјала отпорног на корозију, који се лако чисти и који има одговарајући довод топле и хладне воде			
27	17.3.	Услови за прање хране из тачке 25. нарочито се односе на судоперу или другу опрему предвиђену за прање хране, која има одговарајући довод топле и/или хладне воде за пиће, која се редовно чисти и, према потреби, дезинфикује			
28	19.1.	Превозна средства и опрема за испоруку на превозном средству и/или контејнери који се користе за превоз хране су конструисани и израђени на начин који омогућава одговарајуће чишћење и/или дезинфекцију			
29	19.2.	Превозно средство и опрема за испоруку и/или контејнери се редовно чисте и одржавају у добром стању, како би се храна заштитила од контаминације			
30	19.3.	Храна у превозном средству и/или контејнерима смештена је и заштићена на начин који омогућава да ризик од контаминације буде сведен на најмању могућу меру			

31	19.4.	Превозна средства и/или контејнери који се употребљавају за превоз хране су такви да омогућавају одржавање хране у њима на одговарајућој температури која може да се прати (где је то потребно).			
32	19.6.	Када се истовремено врши превоз, односно пренос различите врсте хране, обезбеђено је да та храна, односно материјали буду раздвојени на одговарајући начин, као и одговарајуће чишћење између појединих утовара, како би се избегао ризик од контаминације (где је то потребно)			
33	19.8.	Опрема за прихват хране, контејнери и/или цистерне су на видљив и трајан начин означени да служе за превоз хране или текстом: „САМО ЗА ХРАНУ”.			
34	20.1.1.	Предмети, прибор и опрема са којима храна долази у контакт су ефективно очишћени и, где је то потребно дезинфиковани, при чему се чишћење и дезинфекција обавља довољно често да се избегне сваки ризик од контаминације			
35	20.1.2.	Предмети, прибор и опрема са којима храна долази у контакт су пројектовани и израђени од таквог материјала и одржавани у таквом стању којим се обезбеђује да се ризик од контаминације смањи на најмању могућу меру			
36	20.1.3.	Предмети, прибор и опрема са којима храна долази у контакт су израђени од таквог материјала и одржавани у таквом стању тако да се обезбеђује да њихово чишћење буде могуће, а где је то потребно и дезинфикује, осим за контејнере и амбалажу за једнократну употребу			
37	20.1.4.	Предмети, прибор и опрема са којима храна долази у контакт су постављени тако да омогућавају одговарајуће чишћење опреме и простора око опреме			
38	20.2.	На опреми је, где је то потребно, постављен одговарајући контролни уређај ради контроле испуњености услова који су прописани овим правилником			
39	21.1.	Отпад од хране, нејестиви споредни производи и остали отпаци уклањају се из просторија у којима се налази храна, што је могуће пре, како би се избегло њихово нагомилавање			
40	21.2.	Отпад се уклања одлагањем у контејнере који се могу затворити, а друге врсте контејнера или систем уклањања се користе ако субјекти у пословању храном докажу да су одговарајући			
41	21.3.	Контејнери за одлагање отпадака су израђени на одговарајући начин, одржавају се у добром стању и могу лако да се чисте и, према потреби, дезинфикују			
42	21.4.	Обезбеђени су одговарајући услови за складиштење и одлагање отпада; простор за складиштење отпадака је изграђен и са њим се управља на начин који омогућава његово одржавање у чистом стању и, према потреби, заштиту од уласка животиња и штеточина			
43	21.5.	Сав отпад се уклања на начин који је, у складу са посебним прописима, прихватљив са аспекта хигијене и заштите животне средине и не представља директан или индиректан извор контаминације			
44	22.1.1.	Обезбеђено је одговарајуће снабдевање водом за пиће, која се користи када је потребно да се спречи контаминација хране			
45	22.1.2.	Чиста вода се употребљава за спољашње прање, при чему су за снабдевање том водом обезбеђени одговарајући услови и опрема која обезбеђује да коришћење те воде није извор контаминације за храну			
46	22.2.	Ако се за потребе гашења пожара, производњу паре, хлађење и друге сличне намене употребљава вода која није за пиће, обезбеђено је да та вода циркулише у одвојеном, посебно обележаном цевоводу који није повезан и не дозвољава враћање те воде у систем цевовода у којем је вода за пиће			
47	22.3.	Рециклирана вода која се употребљава у преради или као састојак хране, не представља ризик за контаминацију и одговара стандардима који су прописани за воду за пиће, осим ако се може доказати да квалитет те воде нема утицаја на здравствену исправност хране која је у завршном облику производње			

48	22.4.	Лед који долази у контакт са храном, као и лед који може да контаминира храну мора је произведен од воде за пиће, а лед који се употребљава за хлађење производа рибарства може да буде произведен и од чисте воде, при чему се производња, руковање и складиштење леда врши у условима који га штите од контаминације			
49	22.5.	Пара која се користи у непосредном контакту са храном не садржи материје које представљају ризик за здравље, као ни материје које би могле да контаминирају храну			
50	22.6.	Вода која се користи за хлађење херметички затворених контејнера и посуда после топлотне обраде није извор контаминације хране			
51	23.1.1.	Запослена лица одржавају висок степен личне хигијене и носе одговарајућу и чисту радну одећу, а према потреби, и заштитну одећу			
52	23.1.2.	Онемогућен је улаз и приступ у простор у коме се рукује храном, као и руковање храном, лицу које болује од болести која може да се пренесе храном или је клицоноша такве болести, као и лицу које има инфициране ране, кожне инфекције и озледе или дијареју, ако постоји вероватноћа од директне или индиректне контаминације			
53	23.1.3.	Обезбеђено је пријављивање болести или симптома, и по могућности њихових узрока, за лица која обављају послове у било којој фази пословања храном, а за која постоји могућност да дођу у контакт са храном			
54	24.1.	У пословању храном се не се примају сировине, састојци или други материјал који се користи у преради производа, осим живих животиња, за које се зна или се може оправдано очекивати да су инвадирани паразитима, инфицирани патогеним или токсичним микроорганизмима, или се налазе у распаднутом стању и садрже стране материје, у тој мери да крајњи/готов производ и поред хигијенске примене уобичајених поступака сортирања, припреме, односно прераде не би био безбедан за исхрану људи			
55	24.2.	Сировине и сви састојци који се складиште у било којој фази у пословању храном, се држе у одговарајућим условима који обезбеђују спречавање штетне промене и штите их од контаминације			
56	24.3.	У свим фазама производње, прераде и промета је обезбеђено да храна буде заштићена од сваке контаминације која би могла да је учини небезбедном за исхрану људи, штетном за здравље или тако контаминираном да би било неприхватљиво да се у таквом стању конзумира			
57	25.1.	Спроводе се одговарајуће процедуре ради сузбијања штеточина, као и ради спречавања да домаће животиње приступе местима на којима се храна припрема, местима на којима се рукује храном или местима на којима се храна складишти.			
58	26.1.	Сировине, састојци, полупрерађени производи и готови производи се држе на температури која не погодује размножавању патогених микроорганизама или стварању токсина, који могу да узрокују ризик за здравље			
59	26.2.	Хладан ланац није прекинут, осим у ограниченим периодима времена без контролисаних температуре, који су дозвољени због практичности руковања током припреме, превоза, складиштења, излагања и послуживања хране, под условом да то не представља ризик за здравље			
60	26.3.	У пословању храном које обухвата производњу, руковање или омотавање прерађене хране обезбеђене су одговарајуће просторије које су довољно велике да у њима могу одвојено да се складиште сировине и прерађени производи, као и да се складиштење са хлађењем обавља одвојено			
61	26.4.	Ако се храна држи или послужује охлађена, та храна је, што је пре могуће, охлађена на температуру која не доводи до ризика за здравље, и то после последње фазе топлотне обраде, односно после последње фазе припреме ако се храна топлотно не обрађује			

62	26.5. 26.6.	Одмрзавање хране обавља се на начин којим се ризик од развоја патогених микроорганизама или стварања токсина у храни смањује на најмању меру. Током одмрзавања, храна није изложена температури која може довести до ризика по здравље			
63	26.7.	Ако одмрзавањем хране настаје течна материја која може да представља ризик за здравље, она се на одговарајући начин одводи у канализациону мрежу			
64	26.8.	Са одмрзнутом храном се рукује на начин који на најмању могућу меру смањује ризик од развоја патогених микроорганизама или стварања токсина			
65	26.9.	Опасне и/или нејестиве материје, укључујући храну за животиње, су на одговарајући начин означене и ускладиштене у одвојене и обезбеђене контејнере			
66	27.1.	Материјал који се употребљава за омотавање и паковање хране није извор контаминације и складишти се на местима на којима није изложен ризику од контаминације, а материјал за омотавање и паковање хране који служи за вишекратну употребу се лако чисти и, према потреби, дезинфикује			
67	27.2.	Омотавањем и паковањем хране је онемогућена контаминација производа, а према потреби је обезбеђена целовитост и чистоћа омота хране, нарочито у случају лименки и стакленки			
68	28.1.1.	Поступком топлотне обраде који се примењује за прераду непрерађеног производа или за даљу обраду прерађеног производа, је у сваком делу производа који се третира постигнута задата температура у задатом временском периоду			
69	28.1.1.1	Не постоји контаминација производа током поступка топлотна обраде			
70	28.1.1.2	Редовно се проверавају одговарајући параметри, а нарочито температура, притисак, херметичност и микробиолошки критеријуми, на начин који укључује употребу аутоматских уређаја, и обезбеђено је да примењени поступак постигне жељени циљ			
71	28.1.3.	Примењени поступци су у складу са међународно признатим стандардима, као што су пастеризација, ултра висока температура или стерилизација и др.			
72	29.1.1.	Лица која рукују храном су под контролом и упућена су и/или обучена у погледу хигијене хране, у складу са условима посла који обављају			
73	29.1.2.	Лица која су одговорна за развој и одржавање поступака НАССР или за примену одговарајућих водича, су обучена за примену НАССР принципа			
Објекат поседује техничко - технолошку документацију израђену од стране овлашћене организације (навести) _____ од ____ . ____ . ____ . године, која технички одговара прегледаном објекту - распореду просторија и опреме, пројектованом капацитету објекта и обиму производних делатности које се обављају у објекту					

НАПОМЕНА: Све евидентиране неусаглашености се морају детаљно описати у записнику

Комисија:

- 1.
- 2.
- 3.

Серијски број записника: _____

Број: 270-323-_____/201_05

КОНТРОЛНА ЛИСТА ПОСЕБНИ УСЛОВИ ХИГИЈЕНЕ ХРАНЕ

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

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

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

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

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

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

НАПОМЕНА: Све евидентиране неусаглашености се морају детаљно описати у записнику

КОМЕНТАР ИНСПЕКТОРА:

Контролисано лице:

Ветеринарски инспектор:
