|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Датум: | Време почетка: |  Усвојено 30.03.2021. **КЛ-202-01/03**  |
| МПШВ, Сектор пољопривредне инспекције, Одељење пољопривредне инспекције за безбедност хране биљног порекла | **ХИГИЈЕНА** |
| Назив субјекта: | Адреса субјекта: |
| Контакт подаци: | Врста делатности:  |
|  |
| Име одговорног лица: |
| Име представника субјекта присутног провери: |
| **ПИТАЊЕ** | **ДА** | **НЕ** | **ПРИМЕДБА** |
| **A. Објекат -** Правилник о условима ХИГИЈЕНЕ хране („Сл. Гласник РС“ бр. 73/10) - чл. 14 и 15 |
| 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 је испуњен захтев да се тоалети у објекту не отварају директно према просторијама у којима се рукује храном? |  |  |  |
| 13. Да ли тоалети у 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, ако има делимично или потпуно отворене кaнале, онемогућава да вода тече из нечистог у чист простор, а нарочито у постор у коме се рукује са храном? |  |  |  |
| 24. Да ли се средства за чишћење и дезинфекцију складиште у простору одвојеном од простора у којима се рукује храном? |  |  |  |
| **Б. Просторије -** Правилник о условима ХИГИЈЕНЕ хране („Сл. Гласник РС“ бр. 73/10) - чл. 16 и 17 |
| 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 који омогућава да се вода не задржава 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? |  |  |  |
| **Ц. Превоз -** Правилник о условима ХИГИЈЕНЕ хране („Сл. Гласник РС“ бр. 73/10) - чл. 19 |
| 1. Да ли су превозно средство и опрема конструисани на начин који омогућава чишћење и дезинфекцију? |  |  |  |
| 2. Да ли се превозно средство и опрема редовно чисте и одржавају у добром стању? |  |  |  |
| 3. Да ли је храна у превозном средству заштићена од контаминације? |  |  |  |
| 4. Да ли превозно средство и опрема омогућују превоз и одрживост хране на одговарајућем температурном режиму која се може пратити? |  |  |  |
| 5. Да ли је обезбеђено да не дође до контаминације хране ако се у опреми за прихват, на превозном средству и контејнерима превозе и други материјали? |  |  |  |
| 6. Да ли обезбеђено да не дође до контаминације хране ако се у истом транспортном средству истовремено транспортују и намирнице и производи који нису намењени људској исхрани? |  |  |  |
| 7. Да ли се храна у ринфузном стању превози у опреми која је намењена за превоз хране? |  |  |  |
| 8. Да ли су опрема за прихват хране и контејнери видљиво и трајно означени текстом: „САМО ЗА ХРАНУ“? |  |  |  |
| **Д. Опрема -** Правилник о условима ХИГИЈЕНЕ хране („Сл. Гласник РС“ бр. 73/10) - чл. 20  |
| 1. Да ли су предмети, прибор и опрема са којима храна долази у контакт ефективно очишћени и дезинфиковани? |  |  |  |
| 2. Да ли су предмети, прибор и опрема са којима храна долази у контакт пројектовани и израђени од одговарајућег материја? |  |  |  |
| 3. Да ли су предмети, прибор и опрема са којима храна долази у контакт одржавани на одговарајући начин? |  |  |  |
| 4. Да ли су предмети, 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? |  |  |  |
| **E. Oтпад -** Правилник о условима ХИГИЈЕНЕ хране („Сл. Гласник РС“ бр. 73/10) - члан 21 |
| 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 отпадака 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 -** Правилник о условима ХИГИЈЕНЕ хране („Сл. Гласник РС“ бр. 73/10) - члан 22 |
| 1. Да ли у погону постоји текућа пијаћа вода? |  |  |  |
| 2. Да ли је обезбеђена топла вода? |  |  |  |
| 3. Да ли је онемогућено 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 производен од воде за пиће? |  |  |  |
| 7. Да ли пара представља ризик за контаминацију хране? |  |  |  |
| 8. Да ли вода за хлађене представља извор контаминације хране? |  |  |  |
| **Г. Лична хигијена-** Правилник о условима ХИГИЈЕНЕ хране („Сл. Гласник РС“ бр. 73/10) - члан 23 |
| 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 -** Правилник о условима ХИГИЈЕНЕ хране („Сл. Гласник РС“ бр. 73/10) - чл. 24, 25 i 26 |
| 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. Уколико је прекинут хладан ланац, да ли је он прекинут на начин који неће представљати 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 -** Правилник о условима ХИГИЈЕНЕ хране („Сл. Гласник РС“ бр. 73/10) - члан 27 |
| 1. Да ли се материјал за паковање складишти на одговарајуће место? |  |  |  |
| 2. Да ли се храна пакује у безбедну амбалажу? |  |  |  |
| **J. Топлотна обрада-** Правилник о условима ХИГИЈЕНЕ хране („Сл. Гласник РС“ бр. 73/10) - члан 28 |
| 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 -** Правилник о условима ХИГИЈЕНЕ хране („Сл. Гласник РС“ бр. 73/10) - члан 29 |
| 1. Да ли су лица која рукују храном упућена – обучена за руковање у погледу хигијене хране? |  |  |  |
| НАПОМЕНА:ЗАКЉУЧАК И ПРЕДЛОГ МЕРА: |

За субјекат Инспектор

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_