|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Датум: | Време: | Усвојено 30.03.2021. **Шифра: КЛ-207-01/02** |
| **КОНТРОЛНА ЛИСТА - МАЛИ ПРОДАЈНИ ОБЈЕКАТ (БАКАЛНИЦА, ПИЉАРНИЦА)**Закон о безбедности хране („Сл. гл. РС“, бр. 41/2009 и 17/2019) и Правилник о условима ХИГИЈЕНЕ хране („Сл. гл. РС“, бр. 73/2010)  |
| Назив субјекта: | Адреса субјекта: |
| Одговорно лицe: | Врста делатности:  |
| Представник субјекта присутан провери: | Контакт подаци: |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Питање***(Упиши* ***X*** *у предвиђена поља;* **НП**-није примењиво; **П**-потпуно; **Д**-делимично) | **НП** | **ДА** | **НЕ** | **Напомена**(и оцена поглавља - заокружи) |
| **П** | **Д** |
| **А. Објекат** |
| 1. Објекат је чист и одржаван у добром стању |  |  |  |  |  |
| 2. У објекту нема трагова активности штеточина, птица и животиња |  |  |  |  |  |
| 3. Тоалети у објектима се не отварају директно према просторијама и хигијенски су |  |  |  |  |  |
| 4.У објекту је обезбеђено одговарајуће снабдевање водом за пиће која се искључиво користи за све поступке |  |  |  |  |  |
| *(Добро 0-1; Средње 2-3; Лоше 4) Укупно негативних одговора:* |  | **Добро** / **Средње** / **Лоше** |
| **Б. Просторије, чишћење, oтпад**  |
| 1. Подови су чисти и израђени су од непропусног, неупијајућег, перивог и нетоксичног материјала који се лако чисти и дезинфикује |  |  |  |  |  |
| 2. Зидови су чисти и израђени од непропусног, неупијајућег, перивог и нетоксичног материјала са глатком површином до висине која је одговарајућа поступцима који се обављају. |  |  |  |  |  |
| 3. Плафон, односно унутрашња површина крова, као и горње конструкције просторија израђене су на начин којим се спречава накупљање нечистоћа, развој плесни. Одржавани и чисти. |  |  |  |  |  |
| 4. Прозори, ако се отварају према спољној средини, имају заштитне мреже које спречавају улаз инсеката, мреже су одржаване и чисте. |  |  |  |  |  |
| 5. У делу објекта у коме запослени рукују отвореним лако кварљивим намирницама постоје хигијенска места за прање и сушење руку |  |  |  |  |  |
| 6. Отпад се уклања из просторија у којима се налази храна по прописаној динамици у одређеном временском периоду  |  |  |  |  |  |
| 7. Отпад у објекту се отклања одлагањем у канте које се могу затворити  |  |  |  |  |  |
| 8. Хемијска средства и опрема за чишћење просторија се хигијенски одлажу и чувају у посебном орману/просторији и користе у складу са упутством произвођача |  |  |  |  |  |
| *(Добро 0-3; Средње 4-6; Лоше 7-8) Укупно негативних одговора:* |  | **Добро** / **Средње** / **Лоше** |
| **В. Опрема**  |
| 1. Предмети, прибор и опрема са којима храна долази у контакт израђени су од одговарајућег материјала |  |  |  |  |  |
| 2. Предмети, прибор и опрема са којима храна долази у контакт су ефективно очишћени и по потреби дезинфиковани |  |  |  |  |  |
| 3. Физичка средства којима се врши чишћење се редовно одржавају, чисте и дезинфикују и одлажу на хигијенски начин |  |  |  |  |  |
| *(Добро 0-1; Средње 2; Лоше 3) Укупно негативних одговора:* |  | **Добро** / **Средње** / **Лоше** |
| **Г.** **Лична хигијена и обука**  |
| 1. Запослени носе одговарајућу чисту радну одећу, а они који рукују отвореним лако кварљивим намирницама носе још и повез/капу |  |  |  |  |  |
| 2. Запослени који рукују отвореним лако кварљивим намирницама носе рукавице и/или користе прибор за придржавање/захватање и користе рукавице и/или прибор на хигијенски начин |  |  |  |  |  |
| 3. Запослени који рукују отвореним лако кварљивим намирницама не носе накит и лак за нокте |  |  |  |  |  |
| 4. Лична одећа запослених је смештена тако да не долази у контакт са храном |  |  |  |  |  |
| (Добро 0-1; Средње 2-3; Лоше 4) Укупно негативних одговора: |  | **Добро** / **Средње** / **Лоше** |
| **Д. Прихват, складиштење хране, продајни простор** |
| 1. Постоји доказ да се производи проверавају на пријему и да се неусловни производи не примају |  |  |  |  |  |
| 2. Постоје посебни фрижидери за намирнице животињског порекла  |  |  |  |  |  |
| 3. Организација свих фрижидера у објекту не дозвољава унакрсну контаминацију |  |  |  |  |  |
| 4. Температура ускладиштене хране која захтева посебан температурни режим се мери и у дозвољеном је опсегу  |  |  |  |  |  |
| 5. Храна не долази у контакт са производима који нису намењени за исхрану људи |  |  |  |  |  |
| 6. Храна и остали производи повучени из промета се складиште на посебно означеном месту са видно истакнутим НИЈЕ ЗА УПОТРЕБУ и уклањају из објекта што је пре могуће |  |  |  |  |  |
| 7. Храна у ринфузу и препакована храна је заштићена од контаминације |  |  |  |  |  |
| 8. Материјал за паковање који долази директно у контакт са храном се чува и користи на хигијенски начин |  |  |  |  |  |
| *(Добро 0-3; Средње 4-6; Лоше 7-8) Укупно негативних одговора:* |  | **Добро** / **Средње** / **Лоше** |
| **Ђ. Следљивост** |
| 1. Постоји могућност праћења од кога је набављена храна (кроз податке о набавци/рачун) |  |  |  |  |  |
| 2. Постоји евиденција о отписаној роби и повраћају |  |  |  |  |  |
| *(Добро 0; Лоше 1-2) Укупно негативних одговора:* |  | **Добро** / **Средње** / **Лоше** |
| **Е.** **Рок трајања** |
| 1. Производи прегледани од стране инспектора су у року трајања | **ДА** | **НЕ** |  |
| *(Добро 0; Лоше 1) Укупно негативних одговора:* |  | **Добро** / **Средње** / **Лоше** |
| Процену ризика не треба поистовећивати са утврђеним чињеничним стањем (што је управни поступак). Ако је потребно, управне и казнене мере се предузимају без обзира на резултат процене ризика. | **Резултат процене ризика:***Oцена контролне листе, заокружи:* |  **НИЗАК РИЗИК** **СРЕДЊИ РИЗИК**  **ВИСОК РИЗИК** |
| Напомена: |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |  |  | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| *За субјекат* |  |  | *Пољопривредни инспектор* |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| *Упутство за рачунање резултата, примери* | Поглавље: | А | Б | В | Г | Д | Ђ | Е |
| **Низак ризик** (5 поглавља добро и 2 средње) | Добро | Добро | Добро | Добро | Средње | Добро | Средње |
| **Средњи ризик** (3 и више поглавља средње а остала добар  ИЛИ једно поглавље лоше и ма која комбинација добар и средње) | Добро | Добро | Добро | Добро | Средње | Средње | Средње |
| Добро | Добро | Средње | Добро | Добро | Лоше | Лоше |
| **Висок ризик** (2 и више поглавља лоше и ма која комбинација добар и средње) | Добро | Лоше | Добро | Лоше | Добро | Средње | Добро |

|  |
| --- |
| *Шест питања која следе су појашњење на који начин и у ком делу чек листе садрже проверу успостављеног система безбедности по принципима HACCP. Негативни одговори упућују на закључак у којој је мери систем нефункционалан.* |
| 1. Да ли су услови под којима се чувају и излажу продаји производи различитог степена ризика у складу са прописаним и декларисаним условима. (*Процењује се на основу поглавља Д)* |
| 2. Да ли су обезбеђени уређаји који омогућавају чување производа под прописаним и/или декларисаним условима и да ли је могуће на њима пратити температуру на начин да се лако може уочити. ( *Процењује се на основу питања бр 2, 3 и 4 из поглавља Д)* |
| 3. Да ли се са расхладним уређајима рукује на начин да се обезбеди односно не поремети захтевана температура (одржи хладан ланац). (*Процењује се на основу питања бр 4 из поглавља Д)* |
| 4. Да ли се неусаглашени производи, производи којима је истекао рок трајања или који су неадекватно чувани, посебно одвајају, означавају и износе из продајног објекта. (*Процењује се на основу питања бр 6 из поглавља Д)* |
| 5. Да ли се редовно проверавају услови у објекту у зависности од врсте производа. *(Процењује се на основу питања бр 2, 3, 5 и 7 из поглавља Д)* |
| 6. Да ли се чувају докази о улазу и излазу робе, евиденцији о провери услова и врсти производа као и евиденција о отписаној роби и повраћају.  *(Процењује се на основу питања бр 1 и 2 из поглавља Ђ)* |