|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Датум: | Време: | Усвојено 30.03.2021. **Шифра: КЛ-208-01/02** |
| **КОНТРОЛНА ЛИСТА -**  **САМОПОСЛУГА, ВЕЛИКИ ПРОДАЈНИ ОБЈЕКАТ**  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. Положај, место и величина објекта омогућавају одговарајуће одржавање, чишћење и дезинфекцију | | |  |  |  |  |  |
| 3.Објекат има план контроле штеточина, лице задужено за контролу штеточина и ефикасан је | | |  |  |  |  |  |
| 4. У објекту нема трагова активности штеточина, птица и животиња | | |  |  |  |  |  |
| 5. ДДД материјал/опрема је адекватна и не представља извор опасности за храну | | |  |  |  |  |  |
| 6. Објекат поседује природну и/или вештачку вентилацију | | |  |  |  |  |  |
| 7. Тоалети се не отварају директно према просторијама у којима се рукује храном | | |  |  |  |  |  |
| 8. Тоалети у објекту су хигијенски | | |  |  |  |  |  |
| 9. Објекат има одговарајући простор за смештај личне одеће запослених, запослени не држе храну у овом простору | | |  |  |  |  |  |
| 10.Санитарне просторије у објекту имају одговарајућу вентилацију | | |  |  |  |  |  |
| 11.У објекту се искључиво користи пијаћа текућа вода за све поступке | | |  |  |  |  |  |
| *(Добро 0-4; Средње 5-8; Лоше 9-11) Укупно негативних одговора:* | | | | | |  | **Добро**  / **Средње** / **Лоше** |
| **Б. Просторије, чишћење, oтпад** | | | | | | | |
| 1.Подови израђени од непропусног, неупијајућег, перивог и нетоксичног материјала који се лако чисти и према потреби дезинфикује, одржавани и чисти | | |  |  |  |  |  |
| 2. Зидови израђени од непропусног, неупијајућег, перивог и нетоксичног материјала и са глатком површином до висине зида која је одговарајућа поступцима који се обављају, одржавани и чисти | | |  |  |  |  |  |
| 3. Плафон, односно унутрашња површина крова, као и горње конструкције просторија израђене на начин којим се спречава накупљање нечистоћа, развој плесни и одржавани и чисти | | |  |  |  |  |  |
| 4. Прозори израђени од материјала који се лако пере и редовно су одржавани и чисти | | |  |  |  |  |  |
| 5. Прозори ако се отварају према спољној средини, имају заштитне мреже које спречавају улаз инсеката , мреже су одржаване и чисте | | |  |  |  |  |  |
| 6. Врата глатка и израђена од неупијајућег материјала, редовно одржавана и чиста | | |  |  |  |  |  |
| 7. У делу објекта у коме запослени рукују отвореним лако кварљивим намирницама постоје хигијенска места за прање и сушење руку | | |  |  |  |  |  |
| 8. Хемијска средства и опрема за чишћење просторија се хигијенски одлажу и чувају у посебном орману/просторији и користе у складу са упутством произвођача | | |  |  |  |  |  |
| 9. Отпад се уклања из просторија у којима се налази храна по прописаној динамици | | |  |  |  |  |  |
| 10. Отпад у објекту и ван објекта се отклања одлагањем у контејнере/канте који се могу затворити | | |  |  |  |  |  |
| 11. Контејнери/канте за одлагање отпада редовно се празне, перу и дезинфикују и чисти су | | |  |  |  |  |  |
| *(Добро 0-4; Средње 5-8; Лоше 9-11) 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. Постоји план чишћења предмета, прибора и опреме са којима храна долази у контакт и доказ да се спроводи | | |  |  |  |  |  |
| 3.Предмети, прибор и опрема са којима храна долази у контакт су ефективно очишћени и по потреби дезинфиковани | | |  |  |  |  |  |
| 4. Физичка средства којима се врши чишћење се редовно одржавају, чисте и дезинфикују и одлажу на хигијенски начин | | |  |  |  |  |  |
| *(Добро 0-1; Средње 2-3; Лоше 4) Укупно негативних одговора:* | | | | | |  | **Добро**  / **Средње** / **Лоше** |
| **Г.** **Лична хигијена и обука** | | | | | | | |
| 1.Запослени носе одговарајућу чисту радну одећу | | |  |  |  |  |  |
| 2. Онемогућен је контакт са храном запосленима који болују од болести које се могу пренети храном и о томе постоји доказ | | |  |  |  |  |  |
| 3. 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 | | |  |  |  |  |  |
| 4. Запослени који рукују отвореним лако кварљивим намирницама носе повез/капу | | |  |  |  |  |  |
| 5. Запослени који рукују отвореним лако кварљивим намирницама не носе накит и лак за нокте | | |  |  |  |  |  |
| 6. Сви запослени који рукују храном су упућени – обучени за руковање у погледу хигијене хране и о томе постоји доказ | | |  |  |  |  |  |
| *(Добро 0-2; Средње 3-4; Лоше 5-6) Укупно негативних одговора:* | | | | | |  | **Добро**  / **Средње** / **Лоше** |
| **Д. Прихват и складиштење хране** | | | | | | | |
| 1. Простор за прихват хране је хигијенски организован и обезбеђује да не дође до унакрсне контаминације | | |  |  |  |  |  |
| 2. На пријему се редовно проверава температура хране која захтева посебан температурни режим, евидентирају се и чувају записи | | |  |  |  |  |  |
| 3. Неусловна храна се не прима у објекат и постоје докази о томе | | |  |  |  |  |  |
| 4. Постоје посебна складишта/фрижидери за кварљиве намирнице биљног и животињског порекла | | |  |  |  |  |  |
| 5. Температура ускладиштене хране која захтева посебан температурни режим и хране која захтева складиштење у складу са упутством произвођача се мери и у дозвољеном је опсегу | | |  |  |  |  |  |
| 6. Храна и остали производи (који не служе за исхрану људи) не долазе у директан контакт | | |  |  |  |  |  |
| 7. Храна и остали производи повучени из промета се складиште на посебно означеном и хигијенском месту са видно истакнутим НИЈЕ ЗА УПОТРЕБУ и уклањају из објекта што је пре могуће | | |  |  |  |  |  |
| *(Добро 0-2; Средње 3-5; Лоше 6-7) Укупно негативних одговора:* | | | | | |  | **Добро**  / **Средње** / **Лоше** |
| **Ђ. Храна у продајном делу објекта** | | |  |  |  |  |  |
| 1.Постоје посебни фрижидери за намирнице биљног и животињског порекла | | |  |  |  |  |  |
| 2. Сва отворена лако кварљива храна је заштићена од директног контакта са потрошачима | | |  |  |  |  |  |
| 3. Температура ускладиштене хране која захтева посебан температурни режим се мери и у дозвољеном је опсегу | | |  |  |  |  |  |
| 4. Организација фрижидера не дозвољава унакрсну контаминацију | | |  |  |  |  |  |
| 5. Храна у ринфузу и препакована храна је заштићена од контаминације | | |  |  |  |  |  |
| 6. Материјал за паковање хране НИЈЕ ИЗВОР контаминације и у складу је са прописима | | |  |  |  |  |  |
| 7. Материјал за паковање који долази директно у контакт са храном се чува и користи на хигијенски начин | | |  |  |  |  |  |
| 8. Храна и остали производи (који не служе за исхрану људи) не долазе у директан контакт | | |  |  |  |  |  |
| *(Добро 0-3; Средње 4-6; Лоше 7-8) Укупно негативних одговора:* | | | | | |  | **Добро**  / **Средње** / **Лоше** |
| **Е. Следљивост** | | |  |  |  |  |  |
| 1. За сву храну постоји могућност праћења од кога је набављена (кроз податке о набавци/рачун) | | |  |  |  |  |  |
| 2. Постоји евиденција о отписаној роби и повраћају | | |  |  |  |  |  |
| *(Добро 0; Лоше 1-2) Укупно негативних одговора:* | | | | | |  | **Добро**  / **Средње** / **Лоше** |
| **Ж.** **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 | Ж |
| **Низак ризик** (6 поглавља добро и 2 средње) | | Добро | Добро | Добро | Добро | Средње | Добро | Средње | Добро |
| **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 | Добро | Средње | Добро | Добро | Лоше | Лоше | Добро |
| **Висок ризик** (2 и више лоше и ма која комбинација добар и средње) | | Добро | Лоше | Добро | Лоше | Добро | Средње | Добро | 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*** *и* ***Ђ****)* |
| 2. Да ли су обезбеђени уређаји који омогућавају чување производа под прописаним и/или декларисаним условима и да ли је могуће на њима пратити Т˚ на начин да се лако може уочити (***Д****-****2, 3, 4****)* |
| 3. Да ли се са расхладним уређајима рукује на начин да се обезбеди односно не поремети захтевана температура (одржи хладан ланац). (***Д****-****2*** *и* ***5****;* ***Ђ****-****3****)* |
| 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. (***Д****-****7****)* |
| 5. Да ли се редовно проверавају услови у објекту у зависности од врсте производа. (***Д****-****4*** *и* ***6****;* ***Ђ****-****4*** *и* ***5****)* |
| 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. (***Е****-* ***1*** *и* ***2****)* |