



USAID
FROM THE AMERICAN PEOPLE



Fostering Agricultural Markets Activity II (FARMA II)

This assistance is from the American and Swedish people

Смјернице

за добру хигијенску праксу и примјену принципа НАССР-а у живинарским клаоницама и расјекаоницама

За примјену на добровољној основи у сектору живинарства



Овај документ израђен је уз подршку Америчке агенције за међународни развој и Владе Шведске. Припремио га је *Cardno* за пројекат *USAID/Sweden FARMA II*, уговор број AID-168-C-16-00001.

Верзија 2.0.

15. јули 2018.

Смјернице су израђене у оквиру радног задатка пројекта

ПРОЈЕКАТ РАЗВОЈА ТРЖИШНЕ ПОЉОПРИВРЕДЕ (ФАРМА II)

БОСНА И ХЕРЦЕГОВИНА

Подносилац:

Cardno Emerging Markets USA, Ltd.

Подношено према:

УСАИД/Босна и Херцеговина

Уговор бр.:

AID-168-C-16-00001

© USAID/Sweden Fostering Agricultural Markets Activity II (ФАРМА II)

Консултант: Andreas WUNSCH

Food Safety Training & Consultancy, Warszawa, PL

15. јули 2018.

Садржај овог документа је искључива одговорност *Cardnoa* и нужно не одражава ставове УСАИД-а, Сједињених Америчких Држава или Владе Шведске.

САДРЖАЈ

I. УВОД

A. СКРАЋЕНИЦЕ - РЈЕЧНИК ПОЈМОВА

5

B. ОБИМ И ОБЛАСТ ПРИМЈЕНЕ – ПРАВНЕ РЕФЕРЕНЦЕ

8

C. ЦИЉЕВИ И УПУТСТВО ЗА КОРИШЋЕЊЕ

10

II. ОСНОВНЕ ИНФОРМАЦИЈЕ О ПОСЛОВНОМ СУБЈЕКТУ И ПОСТРОЈЕЊИМА

1. ОДОБРЕЊЕ/РЕГИСТРАЦИЈА.....	13
2. КЉУЧНИ ПОДАЦИ О ПОСЛОВНОМ СУБЈЕКТУ.....	13
3. ИНФРАСТРУКТУРА, ТЛОЦРТ, ПЛАН/МАПА.....	13
III. FSMS - ДХП - ПРЕДУСЛОВНИ ПРОГРАМИ	14
4. ВОДА (УПРАВЉАЊЕ).....	14
5. КОНРОЛА ШТЕТОЧИНА.....	15
6. ЧИШЋЕЊЕ И ДЕЗИНФЕКЦИЈА.....	15
7. КОНТРОЛА ТЕМПЕРАТУРЕ - ТЕМПЕРАТУРА ПРОСТОРИЈА.....	16
8. ПРОИЗВОДИ ЖИВОТИЊСКОГ ПОРИЈЕКЛА КОЈИ НИСУ НАМИЈЕЊЕНИ ЗА ЉУДСКУ ИСХРАНУ/УПРАВЉАЊЕ ОТПАДОМ	17
9. МЕТОДЕ ОМАМЉИВАЊА И ХИГИЈЕНА КЛАЊА.....	18
10. ХИГИЈЕНА ТОКОМ ПРОИЗВОДНОГ ПРОЦЕСА.....	18
11. ОСОБЉЕ/ХИГИЈЕНА ОСОБЉА.....	18
12. ОБУКА ОСОБЉА	19
13. ИНФОРМАЦИЈЕ О ЛАНЦУ ИСХРАНЕ.....	20
14. ИДЕНТИФИКАЦИЈА ЖИВОТИЊА И ПРИЈАВА	20
15. СЉЕДИВОСТ	21
16. ЖАЛБЕ КУПЦА/ПОТРОШАЧА И ОПОЗИВ ПРОИЗВОДА	21
IV.ФСМС – ПРОЦЕДУРЕ ЗАСНОВАНЕ НА НАССР ПРИНЦИПИМА/АНАЛИЗАМА	23
17. НАССР	23
18. МИКРОБИОЛОШКИ КРИТЕРИЈУМИ, УЗОРКОВАЊЕ И АНАЛИЗЕ.....	25
19. РЕЗУЛТАТИ АНАЛИЗЕ ПРОИЗВОДА (МИКРОБИОЛОШКИ И ОСТАЛИ)	32
20. КОНТРОЛА/ИНСПЕКЦИЈЕ/ИЗВЈЕШТАЈИ ПРОВЈЕРЕ.....	32
Прилог 1	34
Прилог 2	35
Прилог 3	37

Прилог 3а	38
Прилог 3б	41
Прилог 3ц	43
Прилог 3д	45
Прилог 3е	47
Прилог 3ф	49
Прилог 4	50
Прилог 4а	51
Прилог 5	52
Прилог 5а	53
Прилог 6	54
Прилог 7	55
Прилог 8	56
Прилог 9	58
Прилог 10	62
Прилог 11	63
Прилог 12	65
Прилог 13	67

I. УВОД

A. АКРОНИМИ И СКРАЋЕНИЦЕ – ГЛОСАРИЈ ТЕРМИНА

1. АКРОНИМИ И СКРАЋЕНИЦЕ

АБП-НЖП	Нуспроизводи животињског поријекла
АМР	Антимикробна резистенција
БиХ	Босна и Херцеговина
ФБиХ	Федерација Босне и Херцеговине
ЦА-НТ	Надлежно тијело
КЛ	Контролна листа
ККТ	Критична контролна точка
ПР	Расјекаоница
ЧиД	Чишћење и дезинфекција
ЕК	Европска комисија
ЕФСА-EFSA	Европска агенција за безбједност хране
СПХ	Субјекти у пословању са храном
ХХ	Хигијена хране
АБХ	Агенција за безбједност хране БиХ
КСХ	Критеријум безбједности хране
ФСМС-FSMS	Систем управљања безбједношћу храном (FSMS- food safety management system)
ДХП	Добра хигијенска пракса
ДППП	Добра пољопривредна пракса и производња
ДПП	Добра произвођачка пракса
ХА	Анализа опасности (HA-hazard analysis)
ХАЦЦПНАССР	Анализа опасности и контрола критичних тачака (НАССР-(Hazard Analysis and Critical Control Point)
МБК	Микробиолошки критеријум
МОМ/МСМ	Механички откоштено/сепарисано месо
СК	Службена контрола
оПРП	Оперативни предусловни програм
ЈЗ	Јавно здравље
КХП	Критеријум хигијене процеса
ОЈЗ	Опасност по јавно здравље
ПП	Примарна производња
ПРП	Предусловни програм
РЛ	Референтна лабораторија
РС	Република Српска
КЛЦ	Клаоница
ОМКЛТ	Објекти малог капацитета и локалног тржишта
СОП	Стандардни оперативни поступак
КЗВ	Канцеларија за ветеринарство БиХ
ВЈЗ	Ветеринарско јавно здравље

2. ГЛОСАРИЈ ТЕРМИНА (који се односи на Прилог 1 ¹НАССР)

Критична контролна тачка (ККТ) јесте ниво на којем је могуће спровести контролу и који је неопходан за спречавање или уклањање опасности за безбједност хране или за њено смањивање на прихватљив ниво . Најкарактеристичнији ККТ-и за контролу микробиолошких опасности јесу захтјеви у погледу температуре, нпр. температура за складиштење или превоз те услови у погледу времена/температуре за смањење или уклањање ризика (нпр. пастеризација). Остали ККТ-и могу се састојати од провјера да ли су пакети чисти и неоштећени, провјера физичких опасности просијавањем или детектором метала те провјера времена/температуре уља за пржење како би се спријечио развој хемијских загађивача.

Критична граница је критеријум којим се раздваја прихватљиво од неприхватљивог. У претходно наведеним примјерима ККТ-а, то су максимална температура (складиштење и превоз), минимална температура (смањење/уклањање ризика) те присуство контаминације или оштећења.

Систем управљања безбједношћу (или контроле безбједности) хране hspanom (FSMS) подразумева комбинацију ПРП-ова као превентивних контролних мјера; слједивост, поврат производа и комуникација као приправност те план аНАССР-а којим се утврђују ККТ-и и/или оПРП-и као контролне мјере повезане са производним процесом. FSMS је такође комбинација контролних мјера и активности осигурања. Активностима осигурања доказује се да контролне мјере исправно дјелују, попут валидације и провјере, те документације и вођења евиденције.

ДХП (Добра хигијенска пракса), ДПП (Добра произвођачка пракса) подразумева пакет превентивних пракси и услова за осигуравање безбједности произведене хране. Код ДХП-а већи је нагласак на хигијени хране, а код ДПП-а на исправним методологијама рада. Већина ПРП-а су (сви који су наведени у Додатку I) ДХП или ДПП. Понекад се не прави разлика између ДХП-а и ДПП-а, те се све превентивне мјере називају ДПП.

Опасност подразумева биолошки (нпр. *Salmonella*), хемијски (нпр. диоксин, алергени) или физички (нпр. тврда, оштра страна тијела као комадићи стакла, метала) агенс у храни или стање хране с могућношћу штетног дјеловања на здравље .

Поступци који се заснивају на НАССР-у или "НАССР" подразумевају поступке који се заснивају на анализи опасности и принципима критичних контролних тачака (НАССР), тј. систем самоконтрола којима се идентификују, оцјењују и контролишу опасности које су значајне за безбједност хране у складу са принципима (НАССР-а).

План (НАССР-а) је документ, који може бити у електронској форми, којим се у потпуности описују поступци који се заснивају на (НАССР-у). Почетни план (НАССР-а) ажурира се ако дође до промјена у производњи те мора бити допуњен евиденцијама о резултатима праћења и провјера те поузданих корективних мјера.

¹ Обавјештење Комисије о примјени система управљања безбједношћу хране којима су обухваћени предусловни програми (ПРП-и) и поступци који се заснивају на принципима НАССР-а, укључујући олакшавање/флексибилност спровођења у одређеним предузећима у прехранбеном сектору (2016 / С 278/01)

Праћење подразумејева спровођење планираног низа посматрања или мјерења контролних параметара у стварном времену како би се процијенило да ли је ККТ под контролом . У погледу наведених примјера, то значи редовно (или континуирано ако се врши аутоматски) мјерење температура и посматрање ради откривања контаминације или оштећења.

Предусловни програм(и) (ПРП(и)) подразумејева превентивне радње и услове који су потребни прије и током примјене HACCP-а и кључни су за безбједност хране. Потребни ПРП-ови зависе од сегмента ланца хране у којем сектор дјелује те о врсти сектора. Примјери еквивалентних појмова су: добра пољопривредна пракса (ДАП), добра ветеринарска пракса (ДВП), добра произвођачка пракса (ДПП), добра хигијенска пракса (ДХП), добра пракса за индустријску производњу (ДПИП), добра трговачка пракса (ДТП). Понекад се поступци за осигуравање сљедивости хране и поврат производа у случају неусклађености сматрају дијелом ПРП-а (ПРП-ова). У нормама *Codex Alimentarius* ПРП-ови се називају "Кодекси добре праксе".

Ризик подразумејева функцију вјероватноће штетног учинка на здравље и тежину тог учинка, који је посљедица опасности.

Валидација подразумејева прикупљање доказа да се контролном мјером или комбинацијом контролних мјера, ако се правилно спроводе, може контролисати опасност до одређеног исхода. У случају промјена, може бити потребна поновна валидација. Детаљни примјери доступни су у документу CAC / GL 69-2008.

Провјера подразумејева примјену метода, поступака, тестова и других евалуација, уз праћење, како би се утврдила усклађеност са поступцима који се заснивају на HACCP-у. Провјера се спроводи периодично како би се доказало да систем HACCP-а дјелује како је планирано. Сљедећи примјери могу се користити као основа за провјеру:

- уопштени: провјера евиденција о праћењу ККТ-а (учесталост, исход резултата мјерења током времена);
- специфични: могу се спровести узорковање и анализа како би се доказала ефикасност система HACCP који се примјењује,
- температура при складиштењу и превозу: испуњавање критеријума хигијене процеса у погледу бактерија које изазивају кварење, као што су аеробне мезофилне бактерије;
- вријеме/температура за смањење/уклањање опасности: праћење релевантних патогена у термички обрађеним прехранбеним производима, нпр. одсуство бактерија *Listeria*, *Salmonella* итд.;
- оштећена парирања: испитивање како би се утврдило којим би бактеријским или хемијским контаминацијама производ могао бити изложен кад би му амбалажа била оштећена.

Микробиолошки критеријум је критеријум на основу којег се дефинише прихватљивост производа, производне серије хране или процеса, базиран на одсуству, присуству или броју микроорганизама, односно на основу количине њихових токсина, метаболита, по јединици масе, волумена, површине или производне серије.

Критеријум безбједности хране је критеријум којим се дефинише прихватљивост неког производа или производне серије производа и примјењује се на производе

стављене на тржиште; незадовољавајући резултати могу довести до повлачења и/или опозива производа или производних серија са тржишта.

Критеријум хигијене процеса је критеријум који означава прихватљиво функционисање производног процеса и поставља индикативне вриједности контаминације за које је у случају прекорачења потребно предузети корективне мјере, за храну која још није стављена на тржиште. У случају незадовољавајућих резултата, СПХ мора предузети корективне мјере усмјерене на провјеру и даље побољшање хигијене производних процеса са освртом на примарну производњу уз преиспитивање стања биобезбједносних мјера на нивоу фарми.

Б. ОБИМ И ОБЛАСТ ПРИМЈЕНЕ: ОДГОВОРНОСТИ И ПРАВНЕ РЕФЕРЕНЦЕ

Ове смјернице дизајниране су за примјену у:

- Одобреним клаоницама живине (КЛЦ) и одобреним расјекаоницама живине (РАСЈ);
- Регистрованим малопродајним објектима који рукују, прерађују и дистрибуишу месо живине директном продајом потрошачу (без обзира на прерађене количине);
- Регистрованим малопродајним објектима који рукују и прерађују месо живине и дистрибуишу/испоручују га другом малопродајном објекту (као посљедњи трговац крајњем потрошачу) који представљају локализовану, крајњу и ограничену активност.

Смјернице се могу примјењивати на све наведене објекте у живинарству, без обзира на укупни обим производње и независно од тога да ли се описане активности спроводе у објектима повезаним директно са фармом (производња на фарми), у малим малопродајним објектима (нпр. месницама) или већим индустријским објектима (нпр. великим клаоницама и/или расјекаоницама) - ако није другачије наведено у другим специфичним смјерницама.

Смјернице се не примјењује на:

- продајне просторе у којима се продаје већ обрађено месо живине;
- производњу прерађевина од меса живине, месних прерађевина, мљевеног меса и механички откоштеног/сепарисаног меса;
- вјерско клање;
- мале клаонице које су у саставу фарми живине и које су изузете од одобравања од надлежних тијела јер производе мале количине меса живине у властитим производним просторијама, које потиче из властитих производних објеката за тов живине, а које директно достављају крајњим потрошачима или локалним малопродајним објектима.

Законске одговорности

Информације садржане у овом документу **нису правни савјети** и нису замјена за текст релевантних законских прописа који ће наставити да се примјењују и чије поштовање остаје дужност за СПХ (погледати доље: Сажетак релевантних правних одредаба). Коришћење информација садржаних у овом документу **је искључива одговорност корисника.**

Листа референци релевантних (БиХ) законских одредаба (релевантних за примјену ових смјерница):

Реф. бр.

1. Закон о храни ("Службени гласник БиХ", број 50/04);
2. Закон о ветеринарству ("Службени гласник БиХ", број 34/02);
3. Закон о заштити и добробити животиња ("Службени гласник БиХ", број 25/09);
4. Правилник о службеним контролама које се спроводе ради верификације поступања у складу с одредбама прописа о храни и храни за животиње те прописа о здрављу и добробити животиња ("Службени гласник БиХ", бр. 5/13 и 62/17);
5. Правилник о хигијени хране ("Службени гласник БиХ", број 4/13);
6. Правилник о хигијени хране животињског поријекла ("Службени гласник БиХ", бр. 103/12, 28/14 и 87/15);
7. Правилник о организацији службених контрола производа животињског поријекла намијењених исхрани људи ("Службени гласник БиХ", број 103/12);
8. Правилник о микробиолошким критеријумима за храну ("Службени гласник БиХ", бр. 11/13, 79/16 и 64/18);
9. Правилник о начину праћења зооноза и узрочника зооноза ("Службени гласник БиХ", бр. 46/10, 96/13);
10. Правилник о добробити животиња за вријеме убијања и клања ("Службени гласник БиХ", број 46/10);
11. Упутство о поступању код службених ветеринарских контрола клаоница живине, расјекаоница и објеката за прераду меса живине (Канцеларија за ветеринарство, 2017);
12. Одлука о нуспроизводима животињског поријекла и производима који нису намијењени за људску исхрану ("Службени гласник БиХ", број 19/11);
13. Правилник о здравственој исправности воде за пиће ("Службени гласник БиХ", бр. 40/10 и 30/12);
14. Правилник за контролу салмонела и других одређених узрочника зооноза које се преносе храном ("Службени гласник БиХ", број 46/10).

Листа препоручених референци законских одредаба ЕУ (релевантних за примјену ових смјернице):

- ОБАВЈЕШТЕЊЕ КОМИСИЈЕ ЕЗ о примјени система управљања безбједношћу хране који покрива предусловне програме (ПРП) и поступке који се заснивају на принципима HACCP-а, укључујући

Ц. ЦИЉЕВИ И УПУТСТВА ЗА КОРИШЋЕЊЕ

Ове смјернице осмишљене су да **буду прикладне за примјену у већини клаоница и расјекаоница живине**. Ви, као корисник, мораћете да прилагодите одређене одјелке тако да одговарају начину пословања ваше фирме. За сваки одјелак дате су смјернице те су подржане корисним додацима у облику примјера контролних листи и предлогака о томе како то учинити.

Ако установите да имате додатне кораке у вашем производном ланцу (тј. прерада производа од меса живине) или захтијевате другачије записе, ове смјернице се лако могу **прилагодити** како би се уклопиле у систем који користите или који креирате **тако да одговарају вашој дјелатности**.

Осмишљене су с циљем надоградње ваших постојећих **добрих радних пракси**, које већ користите као дио ваше дневне рутине.

Смјернице се заснивају на најбољим информацијама доступним у вријеме њихове израде. Периодично ће се радити њихове измјене и ажурирање!

ДА ЛИ СУ ОВЕ СМЈЕРНИЦЕ ЗА МЕНЕ?

Ове смјернице намијењене су **лакшем развоју и даљем успостављању система управљања безбједношћу храном (FSMS) ваше компаније**, примјеном процедура заснованих на НССР-у, а поред тога накнадно ће вам помоћи да осигурате да ваши производни процеси **омогућавају безбједну обраду живине и меса живине** на нивоу клаонице и расјекаонице, које је одобрио надлежни орган као СПХ.

Ове смјернице израдила је Агенције за безбједност хране БиХ уз техничку подршку пројекта USAID/Sweden ФАРМА II, те су усаглашене са релевантним странама, а осмишљене су као **користан алат** за СПХ у живинарству као **практичне и једноставне за примјену**.

КАКО МИ ОВЕ СМЈЕРНИЦЕ МОГУ ПОМОЋИ ДА СЕ УСАГЛАСИМ СА ЗАКОНОМ?

Прописи о безбједности и хигијени хране захтијевају од СПХ да буду у стању да демонстрирају на који начин осигуравају да је **храна безбједна** за конзумацију, као и да је то негдје и забиљежено. Ове смјернице могу вам помоћи да то учините приликом клања и расијецања живине. Заснивају се **на принципима НАССР-а** (анализа ризика и контрола критичних тачака) с циљем пружања савјета о томе како успоставити добро управљање безбједношћу хране у цијелом производном ланцу.

КО ТРЕБА ДА ОБЕЗБИЈЕДИ ПРИМЈЕНУ НА ЛИЦУ МЈЕСТА?

Особа која је **одговорна за свакодневно руковођење радним операцијама** најадекватнија је особа која треба да се упозна са Смјерницама и примени их у пракси (нпр. менаџер за квалитет и/или менаџер производње). Како би систем био успјешнији у вашем пословању, потребно је да укључите и остале чланове особља (као што је шеф линије).

ШТА ТРЕБА ДА РАДИТЕ:

Приликом прегледа ових смјерница, препоручује се да пратите успостављени редослијед, а **након процјене ситуације властитог пословања!** Међусобна повезаност одјељака ових смјерница омогућава њихову примјену према редослиједу који вама одговара, користећи примјере и приложене обрасце.

КАКО ВАМ ОВЕ СМЈЕРНИЦЕ МОГУ ПОМОЋИ:

Смјернице су подијељене у **пет одјељака** како слиједи:

- 1. Увод**, садржи опште информације „*О чему се ради?*”
- 2. Основне информације о објекту и постројењима**
- 3. ДХП-Предусловни програми**
- 4. Процедуре засноване на принципима НАССР-а**, укључујући **микробиолошке критеријуме** и препоруке о **документацији и записима** које је нужно чувати
- 5. Обрасци, контролне листе и примјери** за самооцјену и остала неопходна документација и записи којима се подржава одговарајућа примјена и рад вашег FSMS-а.

**КАО КОРИСНИКУ, ЖЕЛИМО ВАМ ДОБАР РАД И УСПЈЕХ
У ПРОИЗВОДЊИ БЕЗБЈЕДНЕ ХРАНЕ!**



II. ОСНОВНЕ ИНФОРМАЦИЈЕ О ОБЈЕКТУ И ПОСТРОЈЕЊИМА

1. ОДОБРЕЊЕ/РЕГИСТРАЦИЈА

Формирајте регистар документације која се односи на **одобрење или регистрацију** вашег објекта (попут службеног рјешења о одобравању или захтјева за одобравање) те, ако је примјењиво, и издатих извозних дозвола (погледати Прилог 1).

2. КЉУЧНИ ПОДАЦИ О ОБЈЕКТУ

Препоручујемо вам да користите приложени образац **Основни подаци о објекту** (погледати Прилог 2) како бисте сажели и израдили преглед најрелевантнијих основних и кључних података о вашем објекту у пословању у области клања и расијецања живине. Наведени подаци могу се повремено верификовати и ажурирати, а најмање једном годишње.

3. ИНФРАСТРУКТУРА, ТЛОЦРТ, ПЛАН/МАПА

У овом регистратору треба да похраните приказ тлоцрта вашег објекта у форми оперативног плана или мапе инфраструктуре и конструкције/зграде, укључујући машине и опрему, приказујући нечисте/чисте површине, као и особље и процесне токове - засебни планови/тлоцрти могу бити корисни за јасну визуелизацију наведених елемената и токова.

Када су у питању мања предузећа (ОМКЛТ), потребно је само припремити нацртани тлоцрт са планом/мапом који јасно приказују величину објекта и просторија у односу једних према другима. Не морају бити назначене тачне димензије.

Коришћењем доступних контролних листи које се налазе у прилогу ових смјерница (види Прилоге 3-3ф) провјерите да ли производни дио ваше компаније испуњава грађевинске захтјеве и захтјеве за опрему (процјена почетног стања). Поновите провјере на основу контролних листи најмање сваке двије године и након сваке промјене структуре грађевине или машине/опреме; утврђени недостаци морају бити исправљени или уклоњени сходно насталим промјенама.



III. FSMS- ДХП - ПРЕДУСЛОВНИ ПРОГРАМИ

4. ВОДА (УПРАВЉАЊЕ)

Вода која долази у директни контакт (као састојак) или индиректни контакт (нпр. у сврху чишћења површина) са храном мора бити питка вода, у складу са одредбама Правилника о здравственој исправности воде за пиће.

Поријекло питке воде:

- За воду која долази из јавног система за водоснабдијевање подразумијева се да је питка вода и СПХ не треба да врши додатну провјеру. Јавно предузеће за водоснабдијевање (односно комунално предузеће) мора доказати и осигурати усклађеност са одговарајућим одредбама.

- Вода која не долази из јавног система за водоснабдијевање (нпр. приватна бушотина/бунар) мора се анализирати на иницијативу СПХ у складу са законским одредбама (нпр. једном годишње на колиформне бактерије).

У самом објекту **морају се обезбиједити одговарајуће мјере за одржавање квалитета** питке воде.

- Могу се појавити одговарајући хигијенски ризици који се односе на питку воду у производним објектима, и то у условима када вода остане у систему цијеви на собној температури дуже вријеме, будући да микроорганизми у тим условима могу расти и множити се.
➡ Корективна мјера: прије него што започнете са радом, треба да отворите славину и пустите да отече дио стајаће воде.
- Додатни хигијенски ризик може се појавити у случају лошег или неефикасног чишћења различитих улаза за воду (нпр. аутоматски улаз воде који је директно повезан са машинама), или у случају апарата за производњу дробљеног леда и расхладних агрегата за воду (ротациони расхладници) ➡ молимо да погледате предложени примјер План чишћења и дезинфекције (Прилог 6).

Чиста вода, која не мора бити питка вода, може се свакодневно користити у просторијама у којима се држе живе животиње/живина (пријемни депо/сточни

депо, возила за превоз живине итд.), као и у сврху хлађења или за гашење пожара. Системи цијеви за чисту воду морају бити видљиво означени и одвојени од система цијеви за питку воду.

5. КОНТРОЛА ШТЕТОЧИНА

Штеточинама и било којој другој домаћој животињи мора се **спријечити** улазак у производне просторе.

Потребно је **израдити план или мапу** која показује **мјеста замки и мамаца** у унутрашњој и спољашњој зони објекта, те назначити **учесталост** неопходних контрола.

Провјерите да ли посједујете сљедеће информације (документе) о свакој хемијској супстанци (пестицидима) које користите:

- безбједносне листе;
- упутство за коришћење.

Пестициди у мамцима морају бити коришћени на безбједан начин, како би се избјегло њихово ширење и накнадно загађење хране.

Напомена: чак и ако је контрола штеточина повјерена некој **спољној фирми**, СПХ мора бити у потпуности свјестан свих активности везаних за контролу штеточина и бити у могућности да пружи доказе на захтјев контролног тијела у било које вријеме!

Молим погледајте

- Глоцртни приказ замки/мамаца – (Прилог 4)
- Контролна листа за контролу штеточина – (Прилог 4а)
- Безбједносни листови и упутство за коришћење за све материје које се користе

6. ЧИШЋЕЊЕ И ДЕЗИНФЕКЦИЈА

У одјелу за клање и осталим повезаним радним просторијама које су дио производног процеса могу се користити само средства за чишћење и дезинфекцију **намијењена за прехранбену индустрију** (провјерите назначене произвођачке спецификације производа!).

Провјерите да ли имате сљедеће информације (документе) о сваком средству за чишћење и дезинфекцију које користите:

- безбједносне листе;
- упутство за коришћење (концентрација, температура, вријеме реакције).

Израдите примјерак главног урнека за вашу даљу употребу и попуните га у складу са приједлогом плана **чишћења и дезинфекције** из Прилога 5.

Након употребе хемијских средстава за чишћење и дезинфекцију (осим за средства на бази алкохола), третирана површина/машине/опрема морају се темељно испрати питком водом!

Прије процеса клања и/или расијецања посебну пажњу треба обратити на **визуелну провјеру** следећих специфичности у вези са хигијеном:

- температура воде у стерилизатору/спремнику (показатељ рада клаонице: појава паре означава да је температура воде довољна; или употрежити термометар за контролу);
- чистоћа алата за резање (ножеви, пиле, пинцете и радне машине);
- чистоћа кука за месо, столова за расијецање и контејнера/гајби;
- доступност средстава за чишћење руку, једнократни убриси и тоалетни папир;
- одговарајуће стање машина (оштећења, крхотине).

Молим погледајте

- план чишћења и дезинфекције – празан образац (Прилог 5а)
- контролна листа чишћења и дезинфекције
- безбједносне листе за хемијске супстанце које се користе

7. КОНТРОЛА TEMПЕРАТУРЕ - TEMПЕРАТУРА ПРОСТОРИЈА

Након прегледа меса и евисцерације, трупови морају бити расхлађени што је прије могуће на температуру **не вишу од +4°C**, осим у случајевима када се живина/месо живине расијеца у топлом стању.

Хлађење меса на температури не вишој од +4°C није потребно када се расјекаоница налази на истом мјесту као и погон за клање, под условом да је живина донесена у расјекаоницу директно из клаоничког погона, или након што је прво била одложена у просторију за расхлађивање или хладњачу.

Ако се наведени услови не примјењују, онда температуру меса живине треба држати на температури не вишој од +4°C током процеса расијецања, откоштавања, припреме, сјечења, препакивања и паковања, било помоћу температуре просторије која не смије бити виша од +12°C или алтернативним системом са једнаким учинком.

Недуго након што је расјечено, и по потреби паковано, месо живине мора у сваком случају бити расхлађено и складиштено на температури не вишој од +4°C.

Температура просторије **мора** се **провјеравати** сваког радног дана. Сва уочена **одступања** од максимално дозвољених температура и предузетих (корективних) мјера, **морају се биљежити** (осим у случају претходно дефинисаних краткорочних фаза отапања).

Само она храна која је означена као "**дубоко замрзнута**", "дубоко замрзнута храна", "брзо смрзнута" или "смрзнута" сматра се "дубоко замрзнутом". Таква храна мора бити доведена што је могуће брже до максималне температуре од -18°C и треба је чувати на тој температури или чак нижој температури (изузетак: краткотрајно повећање температуре до -15°C приликом испоруке, локалне продаје или у малопродајним замрзивачима). Ако се месо живине планира замрзавати, мора се дубоко замрзнути без икаквог неоправданог одгађања. Прије замрзавања, може бити потребно да се узме у обзир и одређена фаза сазријевања.

Просторије у којима се складишти храна која је означена као "дубоко замрзнута", "брзо замрзнута", "дубоко замрзнута храна" или "смрзнута", морају бити опремљене уређајима за мјерење температуре (изузетак: у случају локалне продаје или у малопродајама). У случају да се на уређајима за дубоко замрзавање користе аутоматски уређаји за мјерење (мјерачи температуре), пожељно је да се вриједности температуре похрањују два пута на сат. Евиденције се морају чувати најмање годину дана.

Месо живине расхлађено до -12°C или испод -12°C сматра се "замрзнутим".

Молим погледајте

- (ОБРАЗАЦ) запис о одступањима/и неусклађеностима (Прилог 6)

8. ПРОИЗВОДИ ЖИВОТИЊСКОГ ПОРИЈЕКЛА КОЈИ НИСУ НАМИЈЕЊЕНИ ЗА ЉУДСКУ ИСХРАНУ/УПРАВЉАЊЕ ОТПАДОМ

У регистратор треба да буду похрањени:

- **писани споразум или уговор** с одобреном фирмом за прикупљање и збрињавање анималних нуспроизвода или са кафилеријом; у сваком случају, потребно је јасно назначити гдје и како се одлажу анимални нуспроизводи и отпад;

Напомена: одобрења која се траже према важећим законима у случају када фирма има властити погон (нпр. за збрињавање отпада категорије 3 или производњу хране за кућне љубимце), путеви кретања нуспроизвода анималног поријекла од клаонице до тог погона морају бити евидентирани и мора се осигурати њихова сљедивост.

- **отпремнице** или други документи који потврђују примопредају или испоруку свих нуспроизвода анималног поријекла који нису намијењени људској исхрани.

Молим погледајте

(ОБРАЗАЦ) контролна листа: Нуспроизводи анималног поријекла који нису намијењени за исхрану људи (Прилог 3ф)

9. МЕТОДЕ ОМАМЉИВАЊА И ХИГИЈЕНА КЛАЊА

Само одговарајуће **обучене особе**, **које имају специфично знање и вјештине** у складу са захтјевима наведеним у Правилнику о добробити животиња у вријеме убијања и клања, могу бити запослене на пословима транспорта, држања, обуздавања, омамљивања, клања и усмрђивања живине у клаоницама.

Посебне одредбе о добробити животиња могу се примјењивати у случају вјерског клања и нису укључене у ове смјернице! (види специфични "Стандард за вјерско клање").

Молим погледајте

- контролна листа "Омамљивање"
(Прилог 7)

10. ХИГИЈЕНА ТОКОМ ПРОИЗВОДНОГ ПРОЦЕСА

Основни принципи, укључујући специфичне радне упуте и оперативне процедуре везане за хигијену током производног процеса приликом клања и расијецања меса живине/живине детаљно су описана у Прилогу 8.

11. ОСОБЉЕ/ХИГИЈЕНА ОСОБЉА

Основни принципи, укључујући посебне захтјеве (укључујући и здравствене захтјеве за особље које ради са храном/прехранбеним производима), упутства и оперативне процедуре у вези са хигијеном особља приликом клања и расијецања живине/меса живине детаљно су описана у Прилогу 9.





Хигијена током производног процеса и хигијена особља чине главни дио правилно примијењених ПРП-ова у свакодневном пословању и могу увијек бити подложни **сталној евалуацији и процјени тренутне ситуације!**

12. ОБУКА ОСОБЉА

На основу годишњег **плана обуке** који осмисли управа субјекта у пословању са храном, запослени који су укључени у свакодневне послове у процесу производње (у клаоницама и расјекаоницама) морају бити обучени или упућени (стручно оспособљени) у складу са својим радним мјестом/мјестима.

Учесталост и интензитет обука могу зависити од специфичних активности које се изводе. Урађене обуке и упутства морају бити документовани на одговарајући начин.



Напомена према -CN HACCP²:

- Обука из области ПРП-а и HACCP-а за особље предузећа у прехранбеном сектору морала би бити сразмјерна величини и врсти предузећа.
- Одговарајућа обука не мора нужно укључивати учешће на формалним курсевима.

Субјекат у пословању са храном може утврдити минималне захтјеве за обуку особља и укључити их у годишњи план обуке.

Ако је примјенљиво, треба размотрити и одржавати специјалне обуке за запослене у компанији који су укључени у пружање подршке службеним инспекторима/ветеринарима задуженим за преглед меса (*ante* и *post-mortem* преглед меса).

Молим погледајте

- (образац) документација/записи о обуци особља (Прилог 10)



Важно је ефикасно обучити и надгледати запослене како би се осигурала безбједност хране.

² Обавјештење Комисије о примјени система управљања безбједношћу хране којима су обухваћени предусловни програми (ПРП-и) и поступци који се заснивају на принципима -HACCP-а, укључујући олакшавање/флексибилност спровођења у одређеним предузећима у прехранбеном сектору

Треба да спроведете обуку запослених о свим неопходним задацима који су релевантни за посао који раде. Такође, **треба да их надгледате** како бисте провјерили да ли спроводе мјере на одговарајући начин!

13. ИНФОРМАЦИЈЕ О ЛАНЦУ ИСХРАНЕ

Информације о ланцу исхране које морају бити достављене клаоницама (најкасније 24 сата прије допремања животиња) треба да садрже податке о:

- а) здравственом стању животиња из мјеста поријекла и регије;
- б) здравственом стању животиња које се испоручују;
- ц) примијењеним третманима са ветеринарским медицинским лијековима, укључујући информације о датуму примјене и периоду каренце;
- д) болестима животиња које би могле утицати на безбједност хране (посебно зоонотски агенси, као што је нпр. преваленција *Campylobacter!*);
- е) резултатима испитивања узорака узетих у оквиру активности мониторинга зоонотских агенаса и резидуа, кад год такви резултати могу бити релевантни за безбједност хране;
- ф) претходним резултатима анте-мортем и осталих прегледа меса закланих животиња које потичу са истог газдинства, кад год такви резултати могу бити релевантни за безбједност хране;
- г) производњи, ако је могуће извући закључке о повезаним болестима животиња;
- х) име и адреса ветеринара, који је задужен за пружање савјета из области ветеринарства и третирање животиња на газдинству с којег потичу;
- и) резултатима о спровођењу контролних програма за салмонелу у складу са важећим законодавством.

➡ НАПОМЕНА: У случају живине, пратећи пропратни документи (документи о кретању/транспорту) морају се примјењивати у складу с одредбама важећих прописа о здрављу животиња. Пратећи документи укључују податке прописане у случају испоруке живе живине у клаоницу.

14. ИДЕНТИФИКАЦИЈА ЖИВОТИЊА И ПРИЈАВА

Идентификација и сљедивост животиња (јата живине) обезбијеђена је документом о кретању/транспорту.

Пријава кретања и испоруке пошиљке живине у клаоницу мора се биљежити у складу са постојећим прописима, користећи постојеће системе обавјештавања ако су доступни.

15. СЉЕДИВОСТ

Као што је дефинисано у Закону о храни: "Сљедивост (могућност праћења) јесте могућност улажења у траг храни, храни за животиње, животињи која производи храну, односно служи за производњу хране, сировини или супстанци која је намијењена уграђивању или се очекује да ће бити уграђена у храну или храну за животиње, **кроз све фазе производње, прераде и дистрибуције.**"

За вас као СПХ који обавља послове у области клања и расијецања живине, то значи:

- обезбиједити да сте у стању да исправно идентификујете своје добављаче;
- обезбиједити да сте у могућности да идентификујете друге фирме којима се испоручују ваши производи;
- задовољити захтјеве у вези са идентификацијом животиња (као горе под 14);
- чувати документе као што су документи за превоз/пратећи папери и отпремнице;
- чувати ажурирану листу или електронску базу о стању складишта, ваших залиха, ускладиштених производа, укључујући сировине и друге састојке/материјале;
- обезбиједити правилно означавање и декларисање ваших производа;
- обезбиједити да сте у стању да предочите све наведене доказе службеницима надлежног органа на њихов захтјев.

16. ЖАЛБЕ КУПЦА/ПОТРОШАЧА И ПОВЛАЧЕЊЕ/ОПОЗИВ ПРОИЗВОДА

Све **притужбе** и друге информације³ у вези са потенцијално несигурним производима морају се чувати и прегледати у складу са написаним процедурама. Да би био осигуран од свих непредвиђених околности, систем фирме, у складу са важећим законодавством, мора бити осмишљен на начин који омогућава брз и ефикасан **опозив** свих несигурних и/или сумњивих производа са тржишта.

У неким случајевима појавиће се проблем са прехранбеним производом, што значи да ћете га морати "**повући**" (када треба да зауставите његово коришћење и стављање на тржиште) и/или "**опозвати**" (када се од купаца/добављача тражи да врате/униште производ већ стављен на тржиште).

³ што чак може бити засновано само на субјективној перцепцији купаца

Потребно је строго слиједити све **неопходне кораке и мјере** праћења прописане Законом о храни како би се обезбиједило да несигурна и евентуално штетна храна не дође до крајњег потрошача!



- **Повратна информација клијента** добар је показатељ успјешности пословања. Чинити ваше клијенте сретним и штитити њихово здравље уз добру хигијену хране кључно је за успјех вашег пословања. Стога је врло важно да обратите пажњу на све притужбе.
- **Брзо рјешавање свих проблема** у вези са прехранбеним производима које користите или продајете важан је дио управљања безбједношћу хране у вашем пословању.
- Ви или ваше особље такође можете уочити проблем са неким производом, а то значи да може бити несигуран за јело. Ако се то догоди, **престаните да га користите/продајете** и обавијестите локално надлежно тијело и Агенцију за безбједност хране, како налажу правила!



IV. FSMS – ПРОЦЕДУРЕ БАЗИРАНЕ НА ПРИНЦИПИМА/АНАЛИЗАМА НАССР-А

17. -НАССР



Шта је -НАССР? Скраћеница -НАССР значи "анализа опасности и критичне контролне тачке".

-НАССР је широко прихваћен **систем управљања безбједношћу хране**, који се може - зависно од природе и величине пословања - лако прилагодити свим величинама и облицима прехранбене дјелатности. Главни циљ НАССР је усмјерити пажњу на **критичне кораке у производном ланцу** и предузимати **мјере за контролу опасности те** осигурати да се проблеми не појављују.

Сљедећи принципи НАССР-а чине основу континуираног процеса самоконтроле коју врши СПХ:

- а) **анализа и идентификација опасности** које се морају избјећи, елиминисати или смањити на прихватљив ниво. Све могуће опасности морају се рјешавати **у сваком процесном кораку цијелог производног ланца** како би се утврдило да ли они могу бити значајни (процјена ризика) и да ли захтијевају посебну контролну мјеру. Основ за то је досљедан **дијаграм тока** који указује на све процесе и кораке. (види Прилог 11 - примјер дијаграма тока приликом клања и расијецања живине);
- б) **одређивање критичних контролних тачака** процесног/процесних корака током којих је потребно спровести контролу како би се опасност избјегла, уклонила или смањила на прихватљив ниво;
- ц) одређивање **критичних граница** (или циљних граница) за одређене ККТ-ове на основу важећих вриједности које јасно одвајају "прихватљиво" од "неприхватљивог" у смислу избјегавања, уклањања или смањења утврђених опасности;
- д) утврђивање и спровођење ефикасних поступака за **праћење** ККТ-ова и њихових граница,
- е) дефинисање непосредних **корективних мјера** у случају да надзор указује да критична контролна тачка није под контролом;
- ф) дефинисање процеса **верификације** која се непрекидно обавља како би се провјерило да ли су наведени принципи (од **а** до **е**) заиста примијењени, као и **потврђивање (валидација)** ваљаности како би се обезбиједило да мјере за контролу опасности заиста дјелују на начин

како су и дефинисане;

- г) обезбјеђивање **докумената и записа** који морају одговарати природи и обиму пословања са храном како би се осигурао доказ о усклађености с наведеним принципима (од **а** до **ф**).

Напомена: "Првенствено, мора се претпоставити да идентификација критичних контролних тачака у неким прехранбеним фирмама није могућа и да ДХП у неким случајевима може замијенити праћење критичних контролних тачака ..." (Види Правилник о хигијени хране)

➔ **НАПОМЕНА - Кључне поруке** о **НАССР-у и флексибилности** формулисане у CN НАССР⁴ (у складу са важећим прописима):

- ✚ **Поступци засновани на принципима НАССР-а** требало би да осигурају довољну флексибилност како би били примјенљиви у свим околностима и на свим нивоима (од припремних фаза до седам принципа).
- ✚ **Смјернице** се могу дати на **поједностављеној примјени** FSMS-а за одговарајуће СПХ, узимајући у обзир њихову **природу пословања и величину** (управо је то и намјена ових смјерница!)
- ✚ Принцип 1, **анализа опасности** се **увијек** мора урадити - ПРП-ови могу надаље бити довољни за контролу опасности!
- ✚ **Поједностављени поступци** потпомажу анализу опасности и одређивање ККТ-ова.
- ✚ **Критичне границе** не морају увијек бити нумеричке.
- ✚ **Мониторинг** се може обавити и само визуелним посматрањем.
- ✚ Пресудно је да је праћење на успостављеним ККТ-овима заиста извршено, а не само да имамо запис о надзору.
- ✚ **Чување евиденција** везано за -НАССР мора бити добро избалансирано и ограничено на оно што је битно у погледу безбједности хране, **АЛИ** вођење евиденција је увијек обавезно за случај **неусаглашености** (!), након чега слиједе **корективне радње!**

Молим погледајте

- дијаграм тока/идентификација опасности (Прилог 11)
- Одређивање критичних контролних тачака (Прилог 12)

⁴ Обавјештење Комисије о примјени система управљања безбједношћу хране којима су обухваћени предусловни програми (ПРП-и) и поступци који се заснивају на принципима НАССР-а, укључујући олакшавање/флексибилност спровођења у одређеним предузећима у прехранбеном сектору

18. МИКРОБИОЛОШКИ КРИТЕРИЈУМИ, УЗОРКОВАЊЕ И АНАЛИЗЕ

Субјекат у пословању са храном мора вршити узорковање и микробиолошко испитивање у сврху анализе свог система самоконтроле, а како би потврдио да ли су успостављене процедуре рада и хигијене процеса довољне за **осигурање безбједности хране**.

Врста микроорганизама у смислу микробиолошких критеријума као и (минимални захтјеви) учесталости узорковања и прописане анализе одређени су као обавеза према Правилнику о микробиолошким критеријумима за храну, док се дијелом оставља СПХ-у за даљу идентификацију у оквиру свог -FSMS-азаснованог на принципима HACCP-а.

На основу тога и зависно од **природе и величине пословања, СПХ мора изградити план узорковања** узимајући у обзир оба критеријума: критеријум безбједности хране и критеријум хигијене процеса.

У клаоници са нижим прометом и капацитетом клања (мала предузећа!), учесталост и укупна количина узорака могу се прилагодити томе, зависно од укупне количине закраних животиња и дана стварног клања.

А) ПРЕГЛЕД МИКРОБИОЛОШКИХ КРИТЕРИЈУМА КОЈЕ ТРЕБА УЗЕТИ У ОБЗИР У КЛАОНИЦАМА И РАСЈЕКАОНИЦАМА ЖИВИНЕ

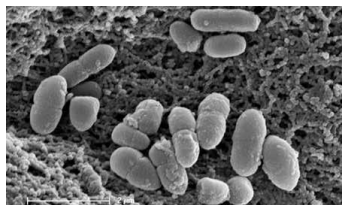
Узорци	Обавезни микроорганизми/МК који се тестирају	Прописани број узорака	Број узорака који ће утврдити СПХ
Трупови бројлера и ћурана	Да	Да	Не
Свјеже месо живине	Да	Да	Не
Површине објеката и опреме	Не	Не	Да, ако је увођење на добровољној ОСНОВИ

Б) ОБАВЕЗНИ МИКРООРГАНИЗМИ КОЈИ СЕ ТЕСТИРАЈУ

➔ НАПОМЕНА: Обавезни микроорганизми који се морају тестирати су:

- *Salmonella typhimurium* и *Salmonella enteritidis* као критеријум безбједности хране у свјежем месу живине које је већ на тржишту, за вријеме свог рока трајања и

- *Salmonella spp.* и *Campylobacter spp.* као критеријум хигијене процеса у труповима бројлера и ћурана како би се процијенио ниво загађења заклане живине као индикативна вриједност хигијене процеса.



Salmonella



Campylobacter



НАПОМЕНА:

На основу **АНАЛИЗЕ ОПАСНОСТИ** ИЗВРШЕНЕ НА НИВОУ СВАКОГ ПОЈЕДИНАЧНОГ ПРОИЗВОДНОГ ПРОЦЕСА, ЗАВИСНО ОД ПРИРОДЕ И ВЕЛИЧИНЕ ПРОИЗВОДЊЕ, СПХ МОЖЕ ОДЛУЧИТИ ДА ИЗАБЕРЕ И УЗМЕ У РАЗМАТРАЊЕ И ДРУГЕ ИЛИ АЛТЕРНАТИВНЕ МИКРООРГАНИЗМЕ / МИКРОКРИТЕРИЈУМЕ У СВОМ ПЛАНУ УЗОРКОВАЊА!

Издак из Правилника о микробиолошким критеријумима за храну:

Поглавље 1. Критеријум безбједности хране

Категорија хране	Микроорганизми / њихови токсини, метаболити	План узорковања ⁽¹⁾		Органичења ⁽²⁾		Референтна аналитичка метода ⁽³⁾	Фаза у којој се критеријум примјењује
		n	c	m	M		
1.28. Свјеже месо живине ⁽²⁰⁾	<i>Salmonella typhimurium</i>⁽²¹⁾ <i>Salmonella enteritidis</i>	5	0	Одсуство у 25 g		EN/ISO 6579 (за детекцију) White-Kaufmann-Le Minor шема (за серотипизацију)	Производи стављени на тржиште током њиховог рока трајања

⁽¹⁾ n = број јединица које садрже узорак; c = број јединица узорка који дају вриједности између m и M.

⁽²⁾ За тачке 1.28. m = M.

⁽³⁾ Користиће се најновије издање BAS стандарда.

⁽²⁰⁾ Овај критеријум се примјењује на свјеже месо из расплодног јата врсте *Gallus gallus*, носиља, товних пилића/бројлера и расплодних и товних јата ћурки.

⁽²¹⁾ Што се тиче монофазних *Salmonella typhimurium*, само 1,4,[5],12:i:- је укључено.

ТУМАЧЕЊЕ РЕЗУЛТАТА ИСПИТИВАЊА

Наведена ограничења односе се на сваку испитану јединицу узорка. Резултати испитивања показују микробиолошки квалитет тестиране серије. Резултати

испитивања могу се користити и за презентацију ефикасности анализе опасности и критичних контролних тачака или процедуре добре хигијенске праксе самог процеса.

Salmonellae у различитим категоријама хране:

- ⇒ задовољавајуће, ако све установљене вриједности указују на одсуство бактерија
- ⇒ незадовољавајуће, ако се присуство бактерија детектује у било којој јединици узорка.

Поглавље 2. Критеријуми хигијене процеса

Категорија хране	Микроорганизми	План узорковања ⁽¹⁾		Ограничења ⁽²⁾		Референтна аналитичка метода ⁽³⁾	Фаза у којој се критеријум примјењује	Мјере у случају незадовољавајућих резултата
		n	c	m	M			
2.1.5. Трупови перади, бројлера и ћурана	<i>Salmonella spp.</i> ⁽¹⁰⁾	50 ⁽⁵⁾	5 ⁽⁶⁾	Одсуство у 25 g из групног узорка који садржи са врата животиње		EN/ISO 6579 (за детекцију)	Трупови након хлађења	Побољшање хигијене клања и преиспитивање контроле процеса, поријекла животиња и биобезбједности мјера на фармама поријекла
2.1.9. Трупови бројлера	<i>Campylobacter spp.</i>	50 ⁽⁵⁾	с = 20 Од 1.1.2020. с = 15; Од 1.1.2025. с = 10	1 000 cfu/g		EN ISO 10272-2	Трупови након хлађења	Побољшање хигијене клања, те преиспитивање контрола процеса, поријекла животиња и биобезбједности мјера на фармама поријекла

⁽¹⁾ n = број елементарних јединица које садрже узорак; c = број елементарних јединица узорка које имају вриједности између m и M.

⁽²⁾ За потребе тач. од 2.1.3. до 2.1.5. и тачке 2.1.9. m = M.

⁽³⁾ Користе се најновија издања стандарда.

⁽⁵⁾ 50 узорака се добије из 10 узастопних поступака узорковања у складу са правилима узорковања и учесталости, како је то прописано овим правилником.

⁽⁶⁾ Број узорака у којима је откривено присуство салмонеле. Вриједност (c) подлијеже ревидирању како би се узео у обзир постигнути напредак у вези са смањењем њене учесталости. Регије са ниском учесталости салмонеле могу користити ниже (c) вриједности као и прије прегледа.

⁽¹⁰⁾ У случајевима **када се пронађе *Salmonella spp.***, изолати морају даље бити серотипизовани на *Salmonella typhimurium* и *Salmonella enteritidis*, с циљем провјере усклађености са микробиолошким критеријумом наведеним у реду 1.28. Поглавља 1.

ТУМАЧЕЊЕ РЕЗУЛТАТА ИСПИТИВАЊА

Наведена ограничења односе се на сваку елементарну јединицу узорка, изузев испитивања трупова, када се ограничења односе на обједињени узорак. Резултати испитивања показују микробиолошки квалитет испитаног процеса.

Salmonella у труповима:

- задовољавајуће, ако је присуство *Salmonellae* откривено у максимално c/n узорака,
- незадовољавајуће, ако је присуство *Salmonellae* откривено у више од c/n узорака.

Након сваког поступка узорковања, процјењују се резултати посљедњих 10 узорковања, како би се добио n број узорака.

Campylobacter spp. у труповима бројлера:

- задовољавајуће, ако је максимум вриједности $c/n > m$,
- незадовољавајуће, ако је више од вриједности $c/n > m$.

Ц) ТЕХНИЧКИ ВОДИЧ И УПУТСТВО ЗА УЗОРКОВАЊЕ

У ПОГЛЕДУ *SALMONELLAE* *SPP.* И *CAMPYLOBACTER* *SPP.* КАО КРИТЕРИЈУМ ХИГИЈЕНЕ ПРОЦЕСА (КХП) У ТРУПОВИМА БРОЈЛЕРА

Правилником о микробиолошким критеријумима за храну⁵ (који је недавно измијењен и допуњен) прописује се критеријум хигијене процеса (КХП) који постављају индикативне вриједности загађења изнад којих су потребне корективне мјере **како би се одржала хигијена процеса у складу са Законом о храни.**

Како би се смањило административно оптерећење за СПХ, план узорковања за критеријуме хигијене процеса у труповима живине за *Salmonella* и *Campylobacter* морао би слиједити исти приступ испитивања. За контролу *Campylobacter* узимају се исти узорци коже врата узети за испитивање усклађености са КХП за *Salmonella* у труповима живине.

Улога СПХ:

СПХ мора израдити СОП који покрива следеће:

- СПХ би морао имати примјерак важећег Правилника о микробиолошким критеријумима за храну;

⁵ погледајте пуни правни текст за потпуне појединости о свим одредбама

- Процедура узорковања треба да буде у складу са критеријумима хигијене процеса наведеним у тач. 2.1.5. и 2.1.9. у горњој табели;
- Узорковање треба вршити барем **једном седмично, с даном узимања узорака који се мијења сваке седмице;**
- Узорковање **за контролу *Salmonellae* и *Campylobactera*** може се **вршити истовремено;**
- Када се испитивања за *Salmonellu* и *Campylobacter* врше:
 - i) **у истој лабораторији** - током сваког узорковања насумично се узимају узорци коже врата **са најмање 15 трупова живине**, након расхлађивања. Узорци коже врата са најмање **три трупа живине из јата истог поријекла обједињују се у један узорак од 26 g**. Тиме се добија 5 коначних узорака од 26 g (потребно је 26 g како би се из једног узорка истовремено могле извршити анализе на *Salmonellu* и *Campylobacter*);
 - ii) **у двије различите лабораторије** - током сваког узорковања насумично се узимају узорци коже врата са **најмање 20 трупова живине**, након хлађења. Узорци коже врата са **најмање четири трупа живине из јата истог поријекла обједињују се у један узорак од 35 g**. Тиме се добија пет узорака од 35 g. Ови узорци се морају подијелити на пет узорака од 25 g (испитивање за *Salmonellu*) и пет узорака од 10 g (испитивање за *Campylobacter*).

Узорке коже врата потребно је узети са проксималног краја коже врата како је приказано на сликама испод:



- Потребно је одредити **особу одговорну за узорковање**, а менаџер за контролу квалитета (КК) треба да провјери исправност прибор за узимање узорака и поступак узорковања, како је прописано процедурама за безбједност хране СПХ које се заснивају на HACCP-у/FSMS.
- **Правила за складиштење и транспорт узорака** наведена су и ISO 17640. Конкретно, узорци се морају транспортовати у изолованој хладној кутији (ручни фрижидери). Не смије се дозволити да се узорци замрзну

нити да буду у директном контакту са смрзнутим блоковима, ако се они користе. Температуру треба одржавати између 1°C и 8°C, а вријеме између узорковања и испитивања мора бити краће од 48 сати како би се обезбиједило одржавање цјеловитости узорка. Узорци којима температура падне на 0°C не смију се користити за провјеру усклађености са критеријумом *Campylobacter*.

- Учесталост узорковања може се смањити на сваке двије седмице, ако се у 52 узастопне седмице добију задовољавајући резултати. Прије сваког таквог смањења потребно је **консултовати надлежно тијело ради добијања одобрења**.
- **Лабораторија** коју је СПХ одабрао за вршење анализа мора показати: (1) доказе о ангажману (нпр. дане обуке) и (2) акредитацију⁶ у односу на аналитичку референтну методу EN ISO 10272-2, (3) одговарајући писани уговор са СПХ, (4) поступак саопштавања резултата испитивања СПХ и директно АСХ, прикупљајући све податке и резултате како би се обезбиједило правилно праћење *Salmonelle* и *Campylobactera* у фази клања.

Молим погледајте

- образац захтјева за микробиолошке анализе (Прилог 13)

СОП мора описати начин на који се утврђују **трендови** резултата испитивања у погледу критеријума хигијене процеса, као и радње које се предузимају када се уоче трендови ка незадовољавајућим резултатима. Утврђивање тренда резултата испитивања у погледу критеријума хигијене процеса за *Campylobacter* треба да буде засновано на методи „помичног прозора“ за утврђивање тренда резултата за критеријум хигијене процеса за *Salmonella*. У наставку је дат примјер „помичног прозора“ за три групе (фиктивних) резултата за по 10 седмица:

⁶ која се односе на правила БиХ за акредитацију лабораторија

Week	Nr +ve	Week	Nr +ve	Week	Nr +ve
1 (n:5)	4	1	5	1	5
2 (n:5)	5 (9)	2	5 (10)	2	5 (10)
3 (n:5)	5 (14)	3	5 (15)	3	3 (13)
4 (n:5)	5 (19)	4	3 (18)	4	2 (15)
5 (n:5)	3 (22)	5	2 (20)	5	2 (17)
6 (n:5)	2 (24)	6	2 (22 NC)	6	0 (17)
7 (n:5)	2 (26)	7	0 (22)	7	0 (17)
8 (n:5)	0 (26)	8	0 (22)	8	1 (18)
9 (n:5)	0 (26)	9	1 (23)	9	0 (18)
10 (n:5)	1 (27)	10	0 (23)	10	0 (18)
10weeks (n = 50)	27 = NC	10weeks	23 = NC	10weeks	18 C

- **Корективне мјере** у случају незадовољавајућих резултата треба да буду у складу са Правилником о микробиолошким критеријумима за храну и евентуално да буду враћене на провјеру биобезбједносних мјера на фарми.
- **Записи** који се односе на наведене ставке у СОП-у морају да буду ажурирани, потписани и додатно потписани од менаџера за контролу квалитета те доступни за преглед.

➔ **НАПОМЕНА:** када је оправдано на основу анализе ризика и стога одобрено од надлежног тијела, **мале клаонице** и субјекти који производе свјеже месо живине у малим количинама **могу бити изузети од назначене фреквенције узорковања.**

Д) СВЈЕЖЕ МЕСО ЖИВИНЕ (комадићи, већи комади, конфекционирано месо живине итд.):

Број узорака који се узимају, имајући у виду **критеријум безбједности хране за салмонелу**, треба да буде израчунат аналогно и зависно од количине заклане живине и количине ефективних дана клања. У случају позитивних резултата на *Salmonella* као критеријума хигијене процеса, потребно је направити даља испитивања присуства *Salmonella Enteritidis* и *Salmonella Typhimurium*. Ако је резултат на *Salmonella Enteritidis* и *Salmonella Typhimurium* позитиван, потребно је да се такво месо подвргава термичкој обради у одговарајућем објекту (прерада меса) за прераду меса (искључујући малопродају), како би уклонили *Salmonella*. (Назнака: "Погодно за људску исхрану након одговарајућег третмана!").

E) ПОВРШИНЕ И ОПРЕМА У КОНТАКТУ СА ХРАНОМ

Микробиолошка испитивања брисева узетих са површина нису **обавезујућа** са правног гледишта. Међутим, она служе као снажан инструмент у оквиру система самоконтроле хигијене за верфикацију ефикасности чишћења и дезинфекције заснованом на укупном броју колонија микроорганизама (референтна вриједност ≤ 10 cfu/cm²) и/или укупне количине *Enterobacteriaceae* (референтна вриједност: ≤ 1 cfu/cm²). На дневној основи СПХ може користити "китове за брзо тестирање" или брисеве површина за властито предузимање анализа укључујући и даљу интерпретацију резултата.

19. РЕЗУЛТАТИ АНАЛИЗЕ ПРОИЗВОДА (МИКРОБИОЛОШКИ И ОСТАЛИ)

Резултати различитих типова испитивања и анализа (микробиолошко испитивање, хемијске, органолептичке или друге анализе производа) могу се архивирати заједно са референцама на корективне мјере које су предузете у случају незадовољавајућих резултата.

20. КОНТРОЛА/ИНСПЕКЦИЈА/ИЗВЈЕШТАЈИ ПРОВЈЕРЕ

Успоставити регистар документације која може бити узета у обзир за верификацију успостављеног FSMS-а, а која обухвата писане протоколе, извјештаје или записнике издате од било којег службеног инспектора надлежног тијела или било којег спољног аудитора приватних контролних тијела или било којег другог типа контроле, инспекције или ревизије, као и административне налоге или одлуке које издаје надлежно тијело.

21. ДОКУМЕНТАЦИЈА И ЗАПИСИ – ДНЕВНИК

Као што је предложено и формулисано у CN HACCP⁷, у водичима за добру хигијенску праксу може јасно бити назначено гдје постоји потреба за евиденцијама као и временски период чувања ових евиденција. У прилозима у наставку наведени су примјери основних докумената и записа за вођење дневних послова, а које треба прилагодити вашој ситуацији зависно од производних капацитета и природе производа.

➔ АЛИ имајте на уму:

⁷ Обавјештење Комисије о примјени система управљања безбједношћу хране којима су обухваћени предусловни програми (ПРП-и) и поступци који се заснивају на принципима HACCP-А, укључујући олакшавање/флексибилност спровођења у одређеним предузећима у прехранбеном сектору

✚ све повезане **евиденције** треба да буду добро избалансиране, те се могу ограничити на оно што је битно у погледу безбједности хране, **МЕЂУТИМ**, вођење евиденција је увијек обавезно у случају **неусаглашености (!)**, након чега слиједе **корективне радње!**



Одобрени објекат:

- рјешење о одобрењу објекта (или захтјев за одобравање) или неки други сличан документ или обавјештење надлежног тијела о одобрењу (нпр. упис у службени регистар/базу података);
- издавање/додјелјивање/обавјештења о броју одобрења (ветеринарски контролни број).

Регистровани објекат:

- документ који доказује да се активност обавља у складу са законом;
- обавјештење о службеној регистрацији.

Остало:

- извод из трговинског регистра;
- извод из привредног регистра;
- техничко одобрење за постројења која су у погону.

ГЛАВНИ ПОДАЦИ О КОМПАНИЈИ
(потребно их је ажурирати барем једном годишње!)

Име компаније:

Идентификациона ознака:

Адреса:

Број телефона:

Број факса:

E-mail:

Директор:

**Особа одговорна за хигијену/менаџер
квалитета:**

Година изградње објекта:

Задња реконструкција:

Врста меса	Клање	Расијецање	Складиштење
Живина	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Одобрење за:

- Одјељак 0 Хладњаче, центри за препакивање, трговине на велико
- Одјељак I Црвено месо (клање, расијецање)
- Одјељак II Живина (клање, расијецање)
- Одјељак III Узгојена дивљач (клање, расијецање)
- Одјељак IV Дивљач (прерада, расијецање)
- Одјељак V Мљевено месо, месни приправци, механички
откошено/сепарисано месо
- Одјељак VI Месни производи
- Одјељак VIII Постројења за рибу
- Одјељак IX Постројења за млијеко
- Одјељак XII Прерађене животињске масти, чварци
- Одјељак XIII Постројења за желуце, мјехуре и цријева
- Одјељак XVI Високорафинисани производи
- Произвођачи сточне хране

Одобрења за извоз за сљедеће земље:

Производња и складиштење живине:

Капацитет клања/седмица:

.....

Начин/метода омамљивања:

.....

Максималан капацитет клања/сат:

.....

Расијецање/седмица (у тонама):

Капацитет хладњаче (у тонама):

Капацитет хладњаче за дубоко смрзавање (у тонама):

Радни дани/сати:

Понедељак	Уторак	Сриједа	Четвртак	Петак	Субота	Недеља
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Снабдијевање водом:

- Јавни систем за
- водоснабдијевање Бунар
- Спремник/Унутрашњи цјевоводни систем

Рјешења о одобрењу:

Врста/важи до:

Датум издавања:

Надлежно тијело:

КОНТРОЛНА ЛИСТА КРУГА ОБЈЕКТА И ПРИЈЕМНОГ / ДЕПОА ЗА ЧЕКАЊЕ

Простор за прање возила за превоз живих животиња

- Услов је задовољен
- Одступања: Уклоњено дана:
.....

Складишни простор или мјесто складишта за стајњак, изнутрице и фекалије (примјењују се само ако се у просторијама клаонице похрањују стајњак и изнутрице)

- Услов задовољен
- Одступање: Уклоњено дана:

Простор за пријем (Пријемни/сточни депо)

⇒ **Наткривени простор или просторија** одговарајуће величине:

- Услов задовољен
- Одступање: Уклоњено дана:

⇒ **Вентилација:** одговарајућа

- Услов задовољен
- Одступање: Уклоњено дана:

⇒ **Освјетљење:** одговарајуће (50 LUX)

- Услов задовољен
- Одступање: Уклоњено дана:

⇒ **Простор за анте-мортем преглед:** доступан, одговарајући, довољно освијетљен, мобилна расвјета је такође расположива

- Услов задовољен
- Одступање: Уклоњено дана:.

КОНТРОЛНА ЛИСТА КЛАОНИЦЕ/ПРОСТОРИЈЕ ЗА КЛАЊЕ

Постоји ли линија клања?

или

Постоји ли више операција у истој просторији/соби?

⇒ **Сљедеће активности морају се међусобно одвојити у времену и простору:**

- Простор за омамљивање и искрварење;
- Простор за шурење и перутање;
- Клање различитих врста животиња.

Мора постојати засебна просторија за одстрањивање и даљу обраду трупова и изнутрица, осим ако надлежно тијело не изда одобрење за сваки засебни случај, да се такве активности могу спроводити у истој просторији, али временски одвојено од осталих активности.

⇒ **Подови:** отпорни на хабање, водоотпорни, једноставни за чишћење и лако дезинфиковање. Вода мора несметано отицати (довољан нагиб!).

Услов задовољен

Одступање: Уклоњено дана:

⇒ **Одводи:** морају бити прекривени и без мириса.

Услов задовољен

Одступање: Уклоњено дана:

⇒ **Зидови:** отпорни на хабање, водоотпорни, израђени од материјала који је једноставан за чишћење и дезинфекцију; глатки, са глатком површином до одговарајуће висине (=висина до које се може очекивати запрљање у случају нормалног тока рада).

Услов задовољен

Одступање: Уклоњено дана:.

⇒ **Стропови:** морају бити лагани за чишћење.

Услов задовољен

Одступање: Уклоњено дана:
.....

⇒ **Прозори:** морају бити лагани за чишћење.

Услов задовољен

Одступање: Уклоњено дана:

⇒ **Врата:** морају бити лагана за чишћење и дезинфекцију; глатка и водоотпорна (допуштена су дрвена врата која задовољавају наведене захтјеве).

Услов задовољен

Одступање: Уклоњено дана:

⇒ **Радне површине, опрема и транспортне гајбе:** морају бити лагане за чишћење и дезинфекцију.

Услов задовољен

Одступање: Уклоњено дана:

⇒ **додатни помоћни уређај за омамљивање** (резервни): доступни и у функцији

Услов задовољен

Одступање: Уклоњено дана:

⇒ **Аутоматски уређај за евисцерацију,** ако је доступан: уобичајено испирање/чишћење водом мора бити могуће током радног процеса.

Услов задовољен

Одступање: Уклоњено дана:

⇒ **Опрема за дезинфекцију (ручног) радног алата/стерилизатори:** Топла вода са температуром од најмање 82°C или еквивалентним системом.

Услов задовољен

Одступање: Уклоњено дана:

⇒ **Опрема за прање руку и дезинфекцију:**

Близу радног мјеста; доступност хладне и топле (млаке) текуће воде, одвојене или комбиноване са средствима за прање и средствима за дезинфекцију, средствима за сушење руку (нпр. једнократни убруси); славине које се не покрећу ручно.

Услов задовољен

Одступање: Уклоњено дана:

⇒ **Простор за инспекцију меса:** доступан, одговарајући, расвјета усмјерена на труп (540 LUX), остала расвјета у простору задовољавајућа.

Услов задовољен

Одступање: Уклоњено дана:

⇒ **Вентилација:** одговарајућа; у случају вјештачке вентилације, проток ваздуха мора бити усмјерен из чистог према нечистом простору.

Услов задовољен

Одступање: Уклоњено дана:

⇒ **Спремник за нуспроизводе животињског поријекла који нису намијењени исхрани људи:** означени појединачно према својој категорији (1, 2, 3 – означени бојом), водоотпорни, отпорни на корозију, морају се очистити и дезинфиковати прије поновне употребе.

Услов задовољен

Одступање: Уклоњено дана:

⇒ **Систем отпадних вода:** одговарајући, у случају клања са напрезањем са максимумом 6 mm перфорације; санитарне отпадне воде (из умиваоника) или јединица за дезинфекцију морају се отпуштати на такав начин да не прскају месо.

Услов задовољен

Одступање: Уклоњено дана:

⇒ **Линија за хлађење** (ако је доступна): → погледати план дезинфекције и чишћења – Узорак (Прилог 5) и принципи хигијене особља (Прилог 9).

Услов задовољен

Одступање: Уклоњено дана:

КОНТРОЛНА ЛИСТА ПРОСТОРА ЗА РАСИЈЕЦАЊЕ СВЈЕЖЕГ МЕСА ЖИВИНЕ/РАСЈЕКАОНИЦЕ

Исту просторију можете користити за клање и расијецање свјежег меса живине, производњу мљевеног меса, месних приправака и месних производа те слајсање/паковање под сљедећим условима:

- Клање мора бити **временски** одвојено од расијецања, производње и слајсања/паковања. Прије коришћења одјела за клање у друге сврхе, и просторија и сва опрема и предмети у њој морају бити темељно очишћени и дезинфиковани.
- Расијецање, производња и слајсање/паковање могу се обављати **заједно** ако је просторија довољно велика и ако се осигура да за производе *ready-to-eat* не постоји могућност контаминације током процеса производње свјежег меса или других међупроцесних производа (избјегавати загађење!).

Наведени критеријуми углавном се односе на мале фирме!

⇒ **Подови:** отпорни на хабање, водоотпорни, једноставни за чишћење и сачињени од материјала који се лако дезинфикује. Вода мора лако отицати (довољан нагиб!).

Услов задовољен

Одступање: Уклоњено дана:

⇒ **Одводи:** морају бити покривени и без мириса.

Услов задовољен

Одступање: Уклоњено дана:

⇒ **Зидови:** отпорни на хабање, водоотпорни, израђени од материјала који је једноставан за чишћење и дезинфекцију; глатки, са глатком површином до одговарајуће висине (=висина до које се може очекивати запрљање у случају нормалног тока рада).

Услов задовољен

Одступање: Уклоњено дана:

⇒ **Стропови:** морају бити лаки за чишћење

Услов задовољен

- Одступање: Уклоњено дана:
- ⇒ **Прозори:** морају бити лаки за чишћење.
- Услов задовољен
- Одступање: Уклоњено дана:
- ⇒ **Врата:** морају бити лагана за чишћење и дезинфекцију; глатка и водоотпорна (дозвољена су дрвена врата која задовољавају наведене захтјеве).
- Услов задовољен
- Одступање: Уклоњено дана:
- ⇒ **Радне површине, опрема и транспортни контејнери:** морају бити лаки за чишћење и дезинфекцију.
- Услов задовољен
- Одступање: Уклоњено дана: .
- ⇒ **Опрема за дезинфекцију (ручног) радног алата/стерилизатори:** Топла вода са температуром од најмање 82°C или еквивалентним системом; опрема за дезинфекцију не мора бити у простору за расијецање.
- Услов задовољен
- Одступање: Уклоњено дана:
- ⇒ **Опрема за прање руку и дезинфекцију:** Близу радног мјеста; доступност хладне и топле (млаке) текуће воде, одвојене или комбиноване са средствима за прање и средствима за дезинфекцију, средствима за сушење руку (нпр. једнократни убруси); славине које се не покрећу ручно.
- Услов задовољен
- Одступање: Уклоњено дана: .
- ⇒ **Освјетљење:** довољно (540 LUX на трупу).
- Услов задовољен
- Одступање: Уклоњено дана:
- ⇒ **Вентилација:** довољна; вјештачка или природна.
- Услов задовољен
- Одступање: Уклоњено дана:
- ⇒ **Постројење за хлађење у просторији за расијецање:** доступна (температура просторије максимално до 12°C); хлађење просторије није потребно ако се може континуирано обезбиједити температура меса од максимално + 4°C.

- Услов задовољен
- Одступање: Уклоњено дана:

⇒ **Спремник за нуспроизводе животињског поријекла који нису намијењени исхрани људи:** означени засебно према својој категорији (1, 2, 3 – означени бојом), водоотпорни, отпорни на корозију, морају се очистити и дезинфиковати прије поновне употребе.

- Услов задовољен
- Одступање: Уклоњено дана:

Прилог 3ц

КОНТРОЛНА ЛИСТА ХЛАДНЕ КОМОРЕ

Иста хладна комора може бити коришћена за **заједничко** складиштење свјежег меса перади и месних производа (ако је примјенљиво) под сљедећим условима:

- Свјеже месо живине и месни производи могу се похранити само одвојено у хладњачи, осим ако су свјеже месо живине или месни производи заштићени оматањем или паковањем (без картона).
- Трупови живине који су претходно охлађени не смију се складиштити заједно са месом живине и месним производима, осим ако нису заштићени ваздушно непропусним (херметичким) омотачем или паковањем (као што су непропусна вјештачка цријева, вакуумска амбалажа итд.). У случају већ ускладиштених производа, не смије се прекорачити одговарајућа максимална температура складиштења.

⇒ **Величина:** одговарајућа

- Услов задовољен
- Одступање: Уклоњено дана:

⇒ **Подови:** отпорни на хабање, водоотпорни, једноставни за чишћење и сачињени од материјала који се лако дезинфикује. Вода мора лако отицати (довољан нагиб!).

- Услов задовољен
- Одступање: Уклоњено дана:

⇒ **Зидови:** отпорни на хабање, водоотпорни, израђени од материјала који је једноставан за чишћење и дезинфекцију; глатки, са глатком површином до одговарајуће висине (=висина до које се може очекивати запрљање у случају нормалног тока рада).

- Услов задовољен
- Одступање: Уклоњено дана:

⇒ **Стропови:** морају бити лагани за чишћење.

- Услов задовољен
- Одступање: Уклоњено дана:

⇒ **Врата:** морају бити лагана за чишћење и дезинфекцију; глатка и водоотпорна (дозвољена су дрвена врата која задовољавају наведене захтјеве).

- Услов задовољен
- Одступање: Уклоњено дана:

⇒ **Освјетљење:** довољно (100 LUX).

- Услов задовољен
- Одступање: Уклоњено дана:

⇒ **Расхладна комора:** димензионирана на такав начин да се осигура континуирано смањење и одржавање температуре у средишту меса од највише + 4 ° С након хлађења.

- Услов задовољен
- Одступање: Уклоњено дана:

⇒ **Комора за дубоко смрзавање:** димензионирана на такав начин да се за храну означену као "замрзнута", "дубоко замрзнута", "дубоко смрзнута храна" или "брзо смрзнута" обезбјеђује температура од -18°C или нижа. Замрзнута месо мора се држати на температури од -12°C или ниже.

- Услов задовољен
- Одступање: Уклоњено дана:

⇒ **Праћење температуре:** (централно регистровање) термометар за снимање на даљину или минимални/максимални термометар у хладном складишту (дубоко замрзавање).

- Услов задовољен
- Одступање: Уклоњено дана:

⇒ **Задржано месо живине** (ако је примјенљиво): просторија која се може закључати мора бити планирана и доступна за хладну похрану.

- Услов задовољен
- Одступање: Уклоњено дана:

КОНТРОЛНА ЛИСТА ПРОСТОРА ЗА УТОВАР И ОТПРЕМУ

Ако постоји **временско раздвајање** између фазе прераде меса живине (нпр. клање, расијецање, омотавање и паковање) и комисионирања и утовара, **није** потребно обезбиједити **посебну** просторију за утовар; тј. у случају временског раздвајања, соба за клање или простор за расијецање такође се могу користити за комисионирање/утовар. Ходник се такође може користити као простор за комисионирање/отпрему.

⇒ **Подови:** отпорни на хабање, водоотпорни, једноставни за чишћење и израђени од материјала који се лако дезинфикује. Вода мора лако отицати (довољан нагиб!).

Услов задовољен

Одступање: Уклоњено дана:

⇒ **Одводи:** морају бити покривени и без мириса.

Услов задовољен

Одступање: Уклоњено дана:.

⇒ **Зидови:** отпорни на хабање, водоотпорни, израђени од материјала који је једноставан за чишћење и дезинфекцију; глатки, са глатком површином до одговарајуће висине (=висина до које се може очекивати запрљање у случају нормалног тока рада).

Услов задовољен

Одступање: Уклоњено дана:

⇒ **Стропови:** морају бити лагани за чишћење.

Услов задовољен

Одступање: Уклоњено дана:.

⇒ **Прозори:** морају бити лагани за чишћење.

Услов задовољен

Одступање: Уклоњено дана:

⇒ **Врата:** морају бити лагана за чишћење и дезинфекцију; глатка и водонепропусна (дозвољена су дрвена врата која задовољавају наведене захтјеве).

Услов задовољен

Одступање: Уклоњено дана:

- ⇒ **Радне површине, радни алати, опрема и транспортне гајбе:** морају бити лаки за чишћење и дезинфекцију.
- Услов задовољен
 - Одступање: Уклоњено дана:
- ⇒ **Опрема за прање руку и дезинфекцију:** Близу радног мјеста; доступност хладне и топле (млаке) текуће воде, одвојене или комбиноване са средствима за прање и средствима за дезинфекцију, средствима за сушење руку (нпр. једнократни убруси); славине које се не покрећу ручно.
- Услов задовољен
 - Одступање: Уклоњено дана:
- ⇒ **Освјетљење:** довољно
- Услов задовољен
 - Одступање: Уклоњено дана:
- ⇒ **Вентилација:** одговарајућа; вјештачка или природна.
- Услов задовољен
 - Одступање: Уклоњено дана:.
- ⇒ **Расхладна комора:** неопходна је само ако температура меса живине није виша од +4°C или ако није осигуран другачији начин одржавања температуре специфичних производа од меса живине (нпр. дубоко замрзнуто месо живине).
- Услов задовољен
 - Одступање: Уклоњено дана:

КОНТРОЛНА ЛИСТА ПРОСТОРИЈА ЗА ОСОБЉЕ/ЗАЈЕДНИЧКИХ И ДРУГИХ ПРОСТОРИЈА

Купатило/Тоалет:

⇒ **Приступ:** без директног приступа у просторије у којима се рукује храном.

Услов задовољен

Одступање: Уклоњено дана:

⇒ **Опрема за прање руку и дезинфекцију:** Близу радног мјеста; доступност хладне и топле (млаке) текуће воде, одвојене или комбиноване са средствима за прање и средствима за дезинфекцију, средствима за сушење руку (нпр. једнократни убруси); славине које се не покрећу ручно.

Услов задовољен

Одступање: Уклоњено дана:

⇒ **Вјешалица** за одјећу.

Услов задовољен

Одступање: Уклоњено дана

⇒ **Вентилација:** спољна.

Услов задовољен

Одступање: Уклоњено дана:

⇒ **Освјетљење:** одговарајуће (200 LUX).

Услов задовољен

Одступање: Уклоњено дана:

Свлационица: када је осигурано да радна одјећа не долази у контакт са цивилном одјећом, мали објекти не морају имати одвојену свлационицу, већ само простор за пресвлачење. Треба избјегавати контаминацију радне са цивилном одјећом или обратно. У сваком случају, забрањено је кретање у радној одјећи ван производног погона.

⇒ **Свлационица/простор за пресвлачење:** доступан.

Услов задовољен

Одступање: Уклоњено дана:

Простор за прање/тушеви/купатило:

Погледајте посебне законске одредбе о "радном мјесту"

Соба за складиштење:

⇒ **Складиштење средстава за чишћење, прање и средстава за дезинфекцију:** није потребна посебна просторија за ову сврху, али се неведена средства морају складиштити само у подручјима строго одвојеним од хране и манипулативног простора за храну; међутим, све супстанце се морају похрањивати одвојено и сигурно (ормар са бравом/плакар)

Услов задовољен

Одступање: Уклоњено дана:

⇒ **Складиште материјала за умотавање и паковање:** није потребна посебна просторија за ову намјену; треба избјегавати било какве негативне учинке по хигијену хране; материјал за умотавање мора бити складиштен у беспријекорним хигијенским условима.

Услов задовољен

Одступање: Уклоњено дана:

Радно мјесто за ветеринарску службу:

⇒ **Радни простор за ветеринарску инспекцију:** простор који се може закључати, за (службене) ветеринаре да могу одложити своје инструменте и радни алат; по могућности да се могу пресвући и да могу обављати административне/канцеларијске задатке. (Напомена: За ветеринарску службу није прописана посебна просторија!)

Услов задовољен

Одступање: Уклоњено дана:

КОНТРОЛНА ЛИСТА НУСПРОИЗВОДА ЖИВОТИЊСКОГ ПОРИЈЕКЛА КОЈИ НИСУ НАМИЈЕЊЕНИ ЗА ИСХРАНУ ЉУДИ

Нуспроизводи животињског поријекла који нису намијењени исхрани људи укључују, на примјер:

- **Категорија 1:**
 - Материјал који потиче од животиња на којима су примјењиване забрањене супстанце
- **Категорија 2:**
 - Стајњак, фекалије и остало
 - Мртва живина
 - Одбачени дијелови животињских трупова, осим ако већ припадају категоријама 1 или 3
- **Категорија 3:**
 - Јестиви дијелови трупова живине који нису намијењени за исхрану људи
 - Нејестиви дијелови трупова, осим ако припадају категорији 1 или 2
 - Нејестиви дијелови трупова (нпр. перје и крв живине)
 - Намирнице које више нису намијењене за исхрану људи

Спољни контејнери/канте за нуспроизводе животињског поријекла: посебно означене према категоријама (1,2,3 у складу са Одлуком о нуспроизводима животињског поријекла и њиховим производима који нису намијењени за исхрану људи) затворени, једноставни за чишћење и дезинфекцију и чврсти.

- Услов задовољен
- Одступање: Уклоњено дана:

⇒ **Контејнер за нуспроизводе животињског поријекла и остале канте за отпад/контејнери у оперативној просторији (просторија за сакупљање отпада):** соба мора бити чиста и без штеточина/ слободна од наметника; посебно означена према категоријама (1,2,3 у складу са Одлуком о нуспроизводима животињског поријекла и њиховим производима који нису намијењени за исхрану људи), једноставни за чишћење и дезинфекцију.

- Услов задовољен
- Одступање: Уклоњено дана:

⇒ **Доказ о исправној испоруци и према доступним документима:**

- Услов задовољен
- Одступање: Уклоњено дана:

ПЛАН КОНТРОЛЕ ШТЕТОЧИНА: МАПА/ТЛОЦРТ ЗА ЗАМКЕ И МАМЦЕ
(унесите овдје према тлоцрту)

Примјер/образац

1	x	2		3	x	x	4	x
	x		0			0		
7	0							0
5			x	6		x		
								x
	x							

1. Простор за хлађење меса живине
2. Складишни простор за материјала за паковање
3. Складишни простор за опрему
4. Заједничке просторије/простор за особље
5. Просторија за расијецање
6. Просторија за клање
7. Приступ/ходник

X **ЗАМКА** (наведите број!)
O **МАМЦИ** (наведите број!)

Учесталост провјере	
Жохари	
Штакори	
Мишеви	
Други	

КОНТРОЛНА ЛИСТА КОНТРОЛЕ ШТЕТОЧИНА
Примјер/образац

Број мамаца/замки према плану тлоцрта	Датум провјере	Присуство/одсуство	Мјера	Потпис

Сви неискоришћени мамци/замке који су примијећени у току једног контролног циклуса могу се сажети у једном реду табеле (линији).

Прилог 5

ПЛАН ЧИШЋЕЊА И ДЕЗИНФЕКЦИЈЕ – ПРИМЈЕР

Просторије / транспортна возила	Средства	Назив средстава/ коришћених супстанци	Учесталост	Биљешке
штала	(чиста) вода		дневно/према потреби	
камион за живе животиње	(чиста) вода и дезинфицијенс		након сваког истовара	
радна соба / сале, гдје се рукује расјеченим месом живине	(питка) вода и дезинфицијенс		након завршетка рада	
плочице, подови, врата, решетке, испусти	питка вода, средство за чишћење и растварач масти		након завршетка рада	уклонити остатке, по потреби дезинфиковати, осушити и провјетравати
стропови и горњи дијелови зидова	средство за чишћење		по потреби	уклонити остатке, обратити пажњу на прљавштину, накупљање прашине, плјесни и алге
ножеви	(питка) вода на темп. од + 82°C или алтернативне методе		по потреби	базени са стерилном врелом водом (или било која друга метода која води до истог учинка)
посуђе, радни уређаји, машине, резне плоче, мали алати	врућа (питка) вода, средство за чишћење (растварач масти), дезинфицијенс		зависно од поступка рада, у сваком случају након завршетка рада	пожељно машинско чишћење на температури од око + 65°C
радне површине	врућа (питка) вода, средство за чишћење (растварач масти), површински дезинфицијенс		сваки пут након завршетка рада и повремено у случају онечишћења (нпр. стајњак)	
садржаји као што су судопер, умиваоник, одвод, опрема за дезинфекцијску	врућа (питка) вода, средство за чишћење (растварач масти)		по потреби	
улази за воду, као што су цријева, туш глава, хранилице и утичнице уграђени у машине, апарат за лед	средство за чишћење (киселина, растварач креча)		по потреби	
расхладни уређај	врућа (питка) вода, средство за чишћење (растварач масти), дезинфицијенс		по потреби, у сваком случају након завршетка радова	
хладно складиште за расјечено месо живине, хладњаци	средство за чишћење дезинфекцијско средство		након пражњења, најмање 1х недељно	
хладно складиште за	суво или мокро		како је потребно	

умотано или запаковано месо живине и дубоко замрзавање	чишћење (по потреби)			
(суво) складиште или складишни простор за нуспроизоде животињског поријекла	средство за чишћење		1 x мјесечно	
возила за транспорт меса	врућа (чиста) вода, средство за чишћење и дезинфицијенс		након потпуног истовара или прије сљедећег утовара	

Прилог 5а

(УРНЕК)
**КОНТРОЛНА ЛИСТА
ЧИШЋЕЊЕ И ДЕЗИНФЕКЦИЈА—**

Просторије/транспортна возила	Коришћена средства	Учесталост	Биљешке
Штала			
Камион за живе животиње			
Радна соба/сале гдје се рукује месом расјечене живине			
Плочице, подови, врата, решетке, утичнице			
Стропови и горњи дијелови зидова			
Ножеви (прије прегледа меса)			
Посуђе, радни уређаји, машине, алати за расијецање, мали алати, ножеви (након прегледа меса).			
Радне површине			
Садржаји као што су судопер, умиваоник, одвод, сет за дезинфекцију			
Улази за воду, као што су цријева, туш-главе, додаци и утичнице уграђени у машине, машина за дробљење			
Хладно складиште за расјечено месо живине, хладњаче			
Хладно складиште за умотано или запаковано месо живине и дубоко замрзавање			
(Суво) складиште или складишни простор за нуспроизоде животињског поријекла			
Возила за превоз меса			

Средства за чишћење и средства за дезинфекцију морају се користити у складу с одговарајућим упутством за употребу с обзиром на концентрацију, температуру и вријеме излагања.

Мјесто, датум:

Потпис одговорне особе/менаџер квалитета:

Прилог 6

(УРНЕК)
**ЗАПИС О ОДСТУПАЊИМА
ОД МАКСИМАЛНО ДОЗВОЉЕНЕ ТЕМПЕРАТУРЕ ПРОСТОРИЈЕ/А**

Датум	Просторија	Температура просторије	Мјере	Потпис

--	--	--	--	--

Прилог 7

(УРНЕК)

КОНТРОЛНА ЛИСТА ОМАМЉИВАЊА перади
(БЕЗ разматрања специфичних стандарда вјерског клања!)

1. Електрично омамљивање у воденим купатилима (воденим купкама)

⇒ **Водено купатило:** одговарајући простор; подесив ниво воде; нема контакта воде за животиње које још увијек нису омамљене; адекватан струјни ток кроз хидратизацију сталака и кука за вјешање.

Услов задовољен

Одступање: Уклоњено дана: .

⇒ **Електрична струја:** Минимална количина струје по животињи мора се постићи у првој секунди; минимална струја и минимални струјни ток су слjedeћи:

Категорија животиње	Струја (Ампера)		Струјни ток (секунда)	
	Клање са евисцерацијом	Клање без евисцерације	Клање са евисцерацијом	Клање без евисцерације
Ђурка	0.15	0.25	4	10
Патка, гуска	0.13	0.20	6	15
Кокош	0.10	0.16	4	10
Препелица	0.06	0.10	4	10

Адекватна јачина струје кроз водену купку; постоји и функционише екран који показује вриједност јачине струје; праћење и биљежење постизања нужних циљаних граничних вриједности јачине струје које врши оператор за свако поједино јато.

Услов задовољен

Одступање: Уклоњено дана:

⇒ **Контрола процедуре омамљивања:** мора се осигурати да су све животиње омамљене; животиње које нису омамљене (исправно) потребно је ручно омамити или убити.

Услов задовољен

Одступање: Уклоњено дана:

⇒ **Вријеме између омамљивања и искрварења:** максимално 10 секунди.

Услов задовољен

Одступање: Уклоњено дана:

2. Додатне методе омамљивања

Омамљивање путем CO₂, пуцањ из пиштоља, тупи пуцањ/удар и омамљивање ударцем у главу, као и одвајање главе и врата један су од дозвољених метода омамљивања, под условом да су задовољени посебни захтјеви Правилника о добробити животиња у вријеме убијања и клања.

Прилог 8

ОСНОВНИ ПРИНЦИПИ ХИГИЈЕНЕ РАДА Клање/расијецање живине

1. Трупови морају бити обрађени механички или ручно тако да се што је могуће боље избјегне загађење цријевним садржајем (фекалијама) и стајским ђубривом.

- **Аутоматска/механичка евасцерација:** уређаји на линији клања морају бити постављени на начин да се спријечи пуцање (перфорација) цријева (фекална контаминација).
- **Ручна евасцерација:** нож мора бити коришћен на начин да се почетни рез изводи око клоаке и да се цријева не дотакну/отворе и не разлију, услијед чега може доћи до контаминације меса.

⇒ Општа техника расијецања ножем: ако се ножеви контаминирају фекалијама или стајским ђубривом током руковања у процесу клања, морају бити накнадно очишћени и дезинфиковани. Потребно је, такође, омогућити промјену ножева.

2. Цурење желучаног и цријевог садржаја мора се спријечити примјеном одговарајућих метода.

3. Изнутрице морају бити уклоњене из трупова током поступка евисцерације и одвојено се даље третирати од те тачке. Жучни мјехур се мора одвојити од јетре.

4. Након уклањања цријева и изнутрица, трупове треба испрати питком водом.

5. Трупови и изнутрице намијењени људској исхрани не смију доћи у додир са подом, подницама и бочним површинама радних платформи.
6. Одбачени трупови не смију доћи у додир са труповима и изнутрицама намијењеним људској исхрани.
7. Након процеса клања, прегледани трупови и нуспроизводи животињског поријекла (нуспроизводи након клања, кожа, итд.) не смију доћи у додир са труповима и нуспроизводима који нису прегледани или одбаченим труповима и њиховим дијеловима.
8. Трупови и изнутрице морају бити охлађени одмах након клања на температуру не вишу од + 4°C. Међутим, током процеса хлађења, они се већ могу прерађивати и расијецати, под условом да се месо живине пребаци директно из клаоница у простор за расијецање или прво у простор за хлађење.
9. Након сваке контаминације (садржај цријева, стајско ђубриво, контакт с подом, друге врсте загађења), радне површине, ручни алати, ножеви и руке се морају опрати и дезинфиковати.
10. Трупла, дијелови и њихови нуспроизводи, као и спремници за месо живине (кутије и контејнери) не смију доћи у додир са подом.
11. Сви остаци настали у процесу расијецања који нису прикладни или намијењени људској исхрани морају се на одговарајући начин одложити током процеса расијецања.

ОСНОВНИ ПРИНЦИПИ ХИГИЈЕНЕ ОСОБЉА/РАДНИКА

Упутства наведена у ДХП-у у наставку односе се на особље запослено у клаоницама и расјекаоницама, који долазе у **директни контакт са месом живине**:

1. **Радну одјећу** за жене и за мушкарце чине: хлаче, комади одјеће којим се прекрива горњи дио тијела, укључујући пазухе (нпр. капут, јакну, мајицу), ципеле и покривало за главу које покрива косу. Радна одјећа мора бити чиста и сува на почетку радног дана (без видљивих мрља или знакова прљавштине). Радна одјећа не смије доћи у додир са цивилном одјећом.

2. Уклоњиви и незаштићени **накит** (укључујући пирсинг) и **сатови** морају се скинути.

3. **Руке** морају бити опране и дезинфиковане

- прије почетка рада
- након сваке паузе
- након сваког одласка у тоалет
- повремено.



4. Забрањено је **јести, пити** и **пушити**. Мора се избјегавати **кихање** или **кашљање** у близини меса живине.

5. **Нокти на прстима** морају бити чисти и одрезани. Вјештачки нокти су забрањени. Налакирани нокти су забрањени ако нису прописно заштићени (нпр. помоћу одговарајућих рукавица).

6. Услови за испуњавање **здравствених захтјева** који су примјењиви на све особље које рукује са храном/месом живине морају бити испуњени на одговарајући начин:

- специфични здравствени захтјеви који доводе до боловања/изостанка са посла (заразне болести, заражене ране или лезије, клицоноштво)
- посебне усмене и писане упуте, обавеза пријављивања болести, провјере и мјере од СПХ
- провјера и конкретне мјере од послодавца.

Послодавцу/менаџменту компаније савјетује се да обезбиједи одговарајућа **писмена упутства** у вези са правилима понашања у случају болести или

стања, како је то наведено, те да затражи **потписану изјаву** чланова особља, као што је наведено у примјеру у наставку.

Напомена: наведени захтјеви могу се односити и на све **посјетиоце** којима је дозвољен улазак на мјесто производње хране. Могу бити утврђени посебни поступци _____ и _____ упутства.

Писана упутства о здравственим захтјевима за запослене

Субјекат у пословању са храном

Име фирме, адреса.

Обучени члан особља/запослени

(Име, датум рођења, ЈМБ)

1. Обавјештење послодавца

Запослени/члан особља мора одмах обавијестити управу послодавца/фирме у следећим случајевима:

1.а - опажање / утврђивање симптома болести као што су:

- пролив (понекад у комбинацији са мучнином, повраћањем, повишеном температуром и/или боловима у трбуху, сумњом на бактеријско или вирусно тровање храном)
- повраћање и/или пролив (показатељ норовирусног гастроентеритиса)
- тешка грозница у комбинацији са тешким боловима у трбуху и зглобовима након неколико дана констипације, након чега слиједи болни пролив (сумња на Typhus или Paratyphus)
- пролив тзв. рижина вода (мутна готово безбојна и благо слузава течност са високим губитком отпада/течности (сумња на колеру)
- жута боја очију и/или коже, у комбинацији са општом слабошћу и губитком апетита (сумња на хепатитис А или Е)
- заражене ране или кожне лезије (црвене, ерозивне, мокре или натечене)

1.б - медицинска дијагноза/изјава или потврђени лабораторијски резултат у вези са клицоноштвом следећих патогена чак и у случају одсуства било каквих клиничких симптома

- Campylobacter
- Enterovirus

- Амебна дизентерија
- ЕНЕС/ВЕТЕС
- Hepatitis A или E virus
- Listeria monocytogenes
- Norovirus
- Rotavirus
- Salmonella
- Shigella
- Staphylococcus aureus, ентеротоксични
- Vibrio cholerae или parahaemolyticus
- Yersinia, патогена

Напомена: клицоноштво неких патогена може бити перзистентно (трајно) чак и након престанка клиничких симптома.

Обавјештење је неопходно јер наведени патогени могу утицати и контаминирати храну која накнадно доводи до инфекције и болести потрошача.

2. Изјава обученог члана особља/запосленог

Овим изјављујем да ћу одмах обавијестити и пријавити свом послодавцу случај настанка клиничких симптома као што је поменуто у тачки 1а. или у случају медицинског или лабораторијског налаза који потврђује наведено у тачки 1б.

Датум

Потпис

Копија овог упутства остаје код запосленог/члана особља!

(УРНЕК)
ДОКУМЕНТАЦИЈА/ЗАПИС О ОБУЦИ ОСОБЉА

Област дјелатности: _____

Тема/врста обуке: _____

Датум/вријеме: _____

Тренер/инструктор: _____

Фокус садржаја (ако је могуће, приложите документе):

Трајање обуке: _____

Учесници:

Име	Потпис

Особа одговорна за имплементацију:

Печат фирме:

Датум:




Потпис:

ОСНОВНИ ПРИНЦИПИ: АНАЛИЗА ОПАСНОСТИ (НА)- ПРОЦЕДУРЕ ЗАСНОВАНЕ НА ПРИНЦИПИМА НАССР-а



“**ОПАСНОСТ**”⁸ је све оно што може нанијети штету вашим клијентима конзумирајући ваше производе - у овом случају месо живине. Безбједност хране заснована на принципима НАССР-а захтијева **препознавање свих опасности у сваком процесном кораку у вашем производном процесу** (погледати такође шематски дијаграм тока) и назива се "анализа опасности". У овом тренутку треба да размишљате о томе шта би могло поћи по злу у вашем производном процесу и затим донијети **мјере које ће спријечити или контролисати те опасности.**

Постоје три врсте опасности:

-  микробиолошка
-  хемијска
-  физичка

УТВРЂИВАЊЕ (ПРЕДЛОЖЕНЕ) ОПАСНОСТИ У ЖИВИНАРСТВУ КОЈЕ ПОТЕНЦИЈАЛНО УТИЧУ НА ЉУДСКО ЗДРАВЉЕ

БИОЛОШКЕ ОПАСНОСТИ	
<p>БАКТЕРИЈЕ нпр. <i>Aeromonas hydrophila</i>, <i>Campylobacter spp.</i>, <i>Chlamydia psittacii</i>, <i>Clostridium botulinum</i>, <i>Clostridium perfringens</i>, <i>E. coli</i>, <i>Erysipelothrix rhusiopathiae</i>, <i>Listeria monocytogenes</i>, <i>Mycobacterium avium</i>, <i>Salmonella spp.</i>, <i>Staphylococcus aureus</i></p> <p>ПЛИЈЕСНИ нпр. <i>Aspergillus</i>, <i>Candida</i></p>	<p>ПАРАЗИТИ нпр. <i>Toxoplasma gondii</i></p> <p>Вируси нпр. Avian influenza</p> <p>Остале биолошке опасности по здравље особља.</p>
ХЕМИЈСКЕ ОПАСНОСТИ	

⁸ према Закону о храни „опасност“ представља биолошки, хемијски или физички агенс у храни и храни за животиње или стање хране и хране за животиње, с могућношћу штетног дјеловања на здравље људи

Контаминанти (нпр. тешки метали, диоксин) и остаци (нпр. дезинфицијенс, лијекови за животиње)

ФИЗИЧКЕ ОПАСНОСТИ

Остаци костију, страна тијела (нпр. метал, пластика, комади дрвета), радионуклеиди

Дијаграм тока клања и расијецања живине

(примјер!)





Прилог 12

ОДРЕЂИВАЊЕ КРИТИЧНИХ КОНТРОЛНИХ ТАЧАКА

- Предуслов за утврђивање критичних контролних тачака⁹ је усклађеност са добрим хигијенским праксама, односно информацијама о прехранбеном ланцу, раду и хигијени особља те службеним програмима мониторинга.
- ККТ је корак у производним процесима који се односи на одређени производ на који је **неопходно примијенити контролну мјеру** како би се спријечила, уклонила или смањила опасност на прихватљив ниво.
- Такав **процесни корак** је критична контролна тачка само ако је могуће утврдити **вриједност** (критичну границу) која је предмет ефикасног поступка **мониторинга**.
- Таква процедура је **ефективна** када је могуће досљедно и трајно проводити опсервацију/мјерење те предузети хитне корективне мјере кад год је то потребно.
- Када **критична контролна тачка није детерминисана** у складу са поступком доношења одлука за процјену ризика од опасности и на основу различитих стандардизованих или поједностављених метода детерминације (стабло одлучивања, полуквантитативни поступци процјене ризика), утврђене **опасности морају бити под контролом било које друге мјере** на основу ДХП-а, ПРП-а или оПРП-а. Процес доношења одлука и одлука сама за себе према врсти успостављене контролне мјере увијек **остаје одговорност СПХ-а!**

➔ КЛАЊЕ И РАСИЈЕЦАЊЕ ЖИВОТ:

- Ризик идентификованих **физикалних** и **хемијских** опасности процјењује се као низак.
- Постојећи ризик од **биолошких опасности** које су већ присутне у живим животињама (као што су бактерије, паразити, вируси) смањује се на прихватљив ниво на основу успостављеног мониторинга здравља животиња и прегледа животиња и меса након клања.
- Ризик од **биолошких опасности** које настају као резултат током процеса клања или каснијих корака (нпр. резултат бактеријске контаминације) одржава се на што је могуће нижем нивоу добром личном

⁹ према Закону о храни, ККТ је корак у којем се може примијенити контрола и битан је за спречавање или уклањање опасности за безбједност хране или је смањује на прихватљив ниво

и радном хигијеном особља, а нарочито правилним поступцима хлађења, хладног складиштења и сушења површине меса живине. (ПРП!)

- Додатни корак у смањењу ризика реално није могућ у процесу клања и расијецања.

Одређивање ККТ-а се стога препоручује као необавезно на нивоу клања и расијецања живине - увијек је одговорност самог СПХ-а да донесе одлуку о контроли опасности на основу доступне пропратне документације.

Лабораторија¹⁰:

Захтјев за микробиолошку анализу/анализе према Правилнику о микробиолошким критеријумима за храну

- као **критеријум безбједности хране**
- као **критеријум хигијене процеса**

(молимо означите одговарајућу квадратић)

Субјект у пословању са храном: Број одобрења пословног субјекта:

Адреса:

Врста животиње:

Протокол/лот/ознака јата:

Узорак узет дана

Врста узорка:

- Свјеже месо живине у складу са Правилником о микробиолошким критеријумима за храну, Прилог I, Поглавље 1, 1.28.
- Испитивање коже врата на *Salmonella* (у складу са Правилником о микробиолошким критеријумима за храну, Прилог I, Поглавље 2, 2.1.5)
- Испитивање коже врата на *Campylobacter* (у складу са Правилником о микробиолошким критеријумима за храну, Прилог I, Поглавље 2, 2.1.9)

.....
Мјесто, датум

.....
Потпис и име пошиљаоца

¹⁰ Анализе не мора обавити службена или овлашћена лабораторија. Међутим, лабораторија мора обавити анализу у складу са стандардима и методама испитивања дефинисаним Правилником о микробиолошким критеријумима за храну.