

**КОНТРОЛНА ЛИСТА
 ОПШТИ УСЛОВИ ХИГИЈЕНЕ ХРАНЕ**

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

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

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

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

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

НАПОМЕНА: Све евидентиране неусаглашености се морају детаљно описати у записнику

Комисија:

- 1.
- 2.
- 3.