|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Датум | Време почетка: | Усвојено 10.10.2022. **КЛ-204-02/03** |
| МПШВ, Сектор пољопривредне инспекције, Одељење пољопривредне инспекције за безбедност хране биљног порекла | **HACCP** |
| Назив субјекта: | Адреса субјекта: |
| Контакт подаци: | Врста делатности:  |
|  |
| Име одговорног лица: |
| Име представника субјекта присутног провери: |
| ПИТАЊА НА ОСНОВУ КОЈИХ СЕ УТВРЂУЈЕ ФУНКЦИОНАЛНОСТ HACCP СИСТЕМА Одговор на постављене констатације у контролној (чек) листи дају се у виду 4 могућа закључка:  **А** - У потпуности задовољен захтев; **Б** - Углавном испуњен захтев; **В** - У већем делу није испуњен захтев;  **Г** - Није задовољен захтев. Контролна листа се попуњава уписивањем ознака (**А; Б; В; Г**) у квадрат.У случају да констатација није примењива у специфичном објекту означава се као НИЈЕ ПРИМЕЊИВА (**НП**) - уписује се у квадрат и не узима се у обзир током контроле*.* Питања (констатације) означене звездицом се сматрају ВЕОМА БИТНИМ и носе посебан захтев при оцени функционалности система. Када се на овим питањима да оцена **В** или **Г** може се на основу једног или пар таквих одговора донети закључак да систем није функционалан. Уколико се у току контроле на одређеним питањима да оцена **В** или **Г**, односно када се утврде значајне неусаглашености које се у одређеном року могу отклонити обавезно је утврђивање захтева за исправком и рока. Ово је примењиво када укупна оцена система није испод постављене минималне границе оцене система. Може се захтевати да субјекат у поступку самоконтроле одговори на постављену чек листу и исту достави инспектору у циљу претходне анализе захтева и утврђивања приоритета. Закључци о функционалности система до којих се дође након попуњавања контролне листе уносе се у записник о инспекцијском надзору.  |
| **А.      АНАЛИЗА ОПАСНОСТИ (Принцип 1)** |
| 1. Дијаграми тока и Анализе опасности су урађени (написани) за сваку групу производа коју субјекат производи.  |  |
| 2. Дијаграми тока и Анализе опасности разматрају истоветне кораке |  |
| **\*3. У анализи опасности НИЈЕ ИЗОСТАВЉЕНА ни једна РЕАЛНА потенцијална (биолошка, хемијска или физичка) опасност.** |  |
| **\*4. За СВАКУ идентификовану опасност је успостављена одговарајућа контролна мера (једна мера може да служи за контролу више опасности).** |  |
| 5. Анализа опасности је поново разматрана након значајних промена (врста сировина, измена технолошког поступка,опреме, рецепта, дистрибуције, измена циљне групе којој је намењен производ). |  |
| 6. Актуелни Дијаграм тока и Анализа опасности су верификовани - имају датум израде и датум верификације. |  |
| **Б. ИДЕНТИФИКАЦИЈА ККТ (Принцип 2)** |
| 1. Идентификација ККТ је документована и стручно образложена (нпр. документовани одговори за питања стабла одлучивања, документована одступања од стабла одлучивања и др) |  |
| 2. Идентификација ККТ се заснива на стручним / научним чињеницама и специфичностима субјекта. |  |
| **В. ДОКУМЕНТОВАН ОПИС УПРАВЉАЊА КРИТИЧНИМ КОНТРОЛНИМ ТАЧКАМА (Принцип 3, 4 и 5)** |
| 1. За сваку идентификовану ККТ постоји документована регулација, што обухвата - дефинисану критичну границу, начин праћења (мониторинга) ККТ и корективне мере за случај прекорачења критичне границе |  |
| 2. ККТ које су одређене у HACCP плановима представљају адекватне контролне мере, које могу да обезбеде контролу над идентификованим опасностима |  |
| **\*3. Предвиђене контролне мере се примењују у свакодневој пракси на прописани начин** |  |
| **Г. КРИТИЧНЕ ГРАНИЦЕ (Принцип 3)** |
| **\*1. За сваку ККТ одређена је и документована адекватна критичне граница, која је у стању да реално раздвоји прихватљив производ од неприхватљивог са аспекта разматране опасности (једна ККТ може да има и више критичних граница).** |  |
| **\*2. Субјекат може да потврди ваљаност (валидација) сваке прописане граничне вредности - нпр. позивањем на прописе, научна сазнања, техничке спецификације опреме, систем интерних испитивања.**  |  |
| **\*3. Критична граница је у складу са релевантним прописима (ако такви постоје - нпр. температура језгра замрзнутих производа).** |  |
| **\*4. Критична граница (ако не постоји релевентан пропис) се заснива на актуелним научним сазнањима.** |  |
| **\*5. Критична граница (ако нема посебног прописа или научних сазнања) је на погодан начин потврђена (валидирана) одговарајућим испитивањима или на други погодан начин.** |  |
| **\*6. Субјекат је у стању да контролише прописану критичну границу (нпр. уз помоћ инструмената и процедура).** |  |
| **Д.       МОНИТОРИНГ ККТ (Принцип 4)** |
| **\*1. Предвиђен начин мониторинга (праћења) критичне границе је у стању да БЛАГОВРЕМЕНО открије појаву небезбедних производа и да спречи испоруку небезбедних производа до потрошача.** |  |
| 2. За сваку ККТ је недвосмислено одређено КО, ШТА, КАД, КАКО се прати. |  |
| 3. Успостављен је начин евиденције резултата мониторинга (може да буде и аутоматска регистрација података помоћу одговарајуће опреме). |  |
| **\*4. Задужено лице за мониторинг на ККТ познаје критичну границу, начин мониторинга и спроводи га онако како је пописано у HACCP плану.** |  |
| 5. Записи о мониторингу одговарају стварној ситуацији у погону у моменту инспекције. |  |
| **Ђ.       КОРЕКТИВНЕ АКЦИЈЕ (Принцип 5)** |
| **\*1. У HACCP плану постоји документован поступак о врсти и начину покретања корективних акција и она је у стању да спречи излазак небезбедног производа на тржиште.** |  |
| 2.Постоје евиденције (записи) корективних мера којима се потврђује да су корективне акције биле спроведене онако како је то процедуром предвиђено, онда када је критична граница била нарушена. |  |
| **\*3. Евиденција о корективним мерама потврђује да небезбедан производ није пуштен на тржиште.** |  |
| 4. Евиденција о корективним мерама потврђује да су корективне акције биле спроведене онако како је то процедуром предвиђено, онда када је критична граница била нарушена. |  |
| 5. У случају понављања прекорачења критичне границе узроци одступања од критичних лимита се анализирају, а ако постоји системски узрок, тај узрок се отклања, по потреби мења се HACCP план. |  |
| **Е. ВЕРИФИКАЦИЈА И ВАЛИДАЦИЈА HACCP ПЛАНА (Принцип 6)** |
| 1. У HACCP плану су дефинисане процедуре за верификацију (врсте верификација и фреквенца којом се изводе). |  |
| **\*2. На основу плана се може проценити да је предвиђени начин верификације заиста у стању да пружи објективне доказе о делотворности (ефективности) HACCP система.** |  |
| 3. Верификација обухвата проверу спровођења мониторинга на ККТ, спровођења контролних мера и корективних мера. |  |
| 4. Верификација обухвата планска периодична органолептичка и лабораторијска испитивања исправности производа. |  |
| 5. Верификација обухвата периодичну верификацију (еталонирање, калибрисање) мерила, која се користе за мониторинг ККТ и приликом спровођења контролних мера |  |
| 6. Верификација обухвата проверу ажурности и адекватности документованог HACCP система најмање једном годишње. |  |
| 7. Верификација обухвата анализу информација (ако их има) од екстерних заинтересованих страна (нпр. инспекцијски налази, рекламације купаца и сл.) |  |
| **\*8. Субјекат спроводи планиране активности верификације и документује добијене резултате.** |  |
| **\*9. Уколико су резултати верификације указали на неефективност HACCP система (пропусте у спровођењу и/или појаву небезбедне хране), субјекат је извршио документовано преиспитивање и побољшање HACCP система.** |  |
| 10. Субјекат спроводи ванредне активности верификације и/или валидације у случају промена у релевантним прописима, сировинама, технолошким поступцима, опреми, циљној групи потрошача, предусловима рада или другим релевантним факторима од утицаја на безбедност производа. |  |
| 11. Периодичне анализе се спроводе у складу са прописаном процедуром, али НАЈМАЊЕ једном годишње, и записи о периодичним анализама обавезно садрже датум и потпис одговорне особе. |  |
| **Ж.      ДОКУМЕНТАЦИЈА HACCP СИСТЕМА (Принцип 7)** |
| 1. Постоји написан поступак (процедура, инструкција, упутство) о изради и чувању документације и она се спроводи у највећој могућој мери, а у складу са потребама субјекта. |  |
| 2. Сви неопходни подаци постоје на записима: име субјекта, врста производа, назив оног што се прати, подаци који се прате, очитане вредности параметара, датум, потпис /иницијали одговорне особе, шаржа или други идентификациони подаци о производима који се прате. |  |
| 3. Постоје описи производа за сваку групу производа са свим потребним подацима. |  |
| 4. Постоје описи сировина са свим потребним подацима. |  |
| 5. Постоји рецептура за производњу сваке групе производа из производног програма субјекта. |  |
| 6. HACCP план се чува трајно (првобитна верзија и све измене). |  |
| 7. Записи у вези производа који се чувају охлађени од 0°С до на +4°С или до +8°С се чувају најмање једну годину. |  |
| 8. Записи у вези производа који се чувају на собној температури или смрзнути се чувају најмање 30 месеци. |  |
| 9. Записи о калибрацији инструмената и поправци опреме се чувају најмање 30 месеци. |  |
| 10. Записи су исправно попуњени и доступни инспекторима током контроле. |  |
| **\*11. Подаци у записима су истинити.** |  |
| 12. Списак чланова HACCP тима је актуелизован. |  |
| **З. ПРЕТХОДНИ ПРОГРАМИ** |
| 1. Ако се у производном процесу користи вода, пара или лед (било да постају део производа или ступају у контакт са производом), онда мора постојати документован поступак којом се безбедност воде, паре, леда гарантује и проверава.  |  |
| 2. Постоји документован поступак одржавања и чишћења опреме и алата. |  |
| 3. Опрема и алат су одржавани и чисти. |  |
| 4. Постоји документован поступак чишчења просторија и околине објекта. |  |
| 5. Просторије и околине објекта су чисти. |  |
| 6. Постоји документован поступак о пријему сировине и њеној провери на безбедност. |  |
| 7. Постоје докази да је сировина примљена на прописани начин. |  |
| 8. Постоји документован поступак о одржавању личне хигијене и здравља запослених. |  |
| 9. Запослени имају санитарне књижице, редовно обављају прописане санитарне прегледе. |  |
| 10. Нису уочени запослени на раду са знаковима заразних болести (кашаљ, кијање, жутица, инфективне ране) |  |
| 11. Постоји документован поступак о контроли штеточина. |  |
| 12. Мере контроле штеточина се спроводе на предвиђен начин - и нема видљивих знакова присуства штеточина. |  |
| 13. Постоји документован поступак о паковању, обележавању и складиштењу токсичних супстанци. |  |
| 14. Токсичне супстанце се складиште на безбедан начин. |  |
| 15. Постоји документован поступак о паковању, складиштењу и дистрибуцији готових производа. |  |
| 16. Паковање, складиштење и дистрибуција готових производа се одвија на безбедан начин. |  |
| 17. Постоје и друге написане процедуре (оне које су условљене врстом производа или технолошким поступком, а одређене су кроз анализу опасности у датом погону). |  |
| 18. Постоји документовани поступак следљивости и повлачења производа. |  |
| 19. Субјекат је у стању да докаже делотворност система следљивости и повлачења производа - на лицу места или нпр. ако га документовано тестира најмање једном годишње. |  |
| 20. Спровођење прописаних поступака се прати и документује у складу са планираном ВЕРИФИКАЦИЈОМ. |  |
| **И. ДРУГИ ЗАХТЕВИ** |
| 1. Постоји листа сигурних добављача сировина, осталих састојака, осталог репро-материјала и амбалаже. |  |
| 2. Сировине, остали састојци, репро-материјал, амбалажа се набављају само од сигурних добављача. |  |
| 3. Дизајн и конструкција опреме за производњу одговарају намени. |  |
| 4. Лабораторијске анализе се раде у акредитованим лабораторијама. (Погонске лабораторисјке анализе које се раде у интерним лабораторијама које нису акредитоване се могу користити само у циљу интерне провере процеса производње). |  |
| 5. Поштују се законом прописане норме за сировину. |  |
| 6. Поштују се законом прописане норме за амбалажу и репро-материјал. |  |
| 7. Поштују се законом прописане норме за све остале састојке. |  |
| 8. Поштују се законом прописане норме за воду. |  |
| 9. Обележавање производа одговара законским прописима. |  |
| 10. Свака производна партија (лот) сировине, осталих састојака, репро-материјала, амбалаже поседује потребне доказе о безбедности од произвођача. |  |
| **Ј.      ОБУКА ЗАПОСЛЕНИХ** |
| 1. Лица која су задужена за спровођење контролних мера, НАРОЧИТО за мониторинг на ККТ и спровођење корективних мера, имају неопходна знања и вештине за спровођење истих |  |
| 2. Запослени на мониторингу ККТ прошли су посебну обуку и о томе постоји документ. |  |
| 3. Субјекат је успоставио и спроводи план обуке запослених за одржавање или стицање неопходних знања и вештина. |  |
| 4. Постоји документ о томе да су актуелни чланови HACCP тима оспособљени за разумевање и примену принципа GMP-GHP-HACCP. |  |
| 5. Одговорно лице за безбедност хране кроз комуникацију са инспектором је доказао да познаје и разуме примену принципа GMP-GHP-HACCP. |  |
| 6. Верификацију HACCP система врше лица која су обучена за спровођење провера. |  |
| НАПОМЕНА: |

 За субјекат: Инспектор:

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