

PLANOVI UNAPRJEĐENJA

**Radionica “Priprema-izrada plana unaprjeđenja objekta”
Podgorica 19.-21. januara 2016.
Montenegro Institutional Development and Agricultural Strengthening Project (MIDAS)**

Mr.sc.Vlatka Vrdoljak-Muheljić, dr.vet.med.

Rezultati kategorizacije

Hrana životinjskog porijekla (objekti za preradu– meso, mlijeko, riba, jaja)

Kategorija I	Kategorija II	Kategorija III
7	17	80

Ukupno: 104

Hrana neživotinjskog porijekla

Kategorija I	Kategorija II	Kategorija III
8	22	24

Ukupno: 54

Rezultati kategorizacije-hrana životinjskog porijekla

Kategorija III-vrste objekata	Broj
klaonice za papkare	20
klaonice za živinu	1
prerada mesa	28
mesne preradevine	2
prerada crijeva	1
prerada mlijeka	21
pakovanje jaja	3
brodovi	3
otpremni centar	1

ODLUKA

o sprovođenju postupka unaprjeđenja objekata u poslovanju hranom nakon sprovedene procjene i kategorizacije

- KATEGORIJA III – rok za dostavu plana unaprjeđenja 180 dana od dana dobijanja Obavještenja o kategoriji objekta Ministarstva poljoprivrede i ruralnog razvoja
- Aplikanti koji žele aplicirati za IPARD like 2 poziv za grantove obavezni su da planove unaprjeđenja dostave Upravi do kraja februara 2016



Crna Gora

Ministarstvo poljoprivrede i ruralnog razvoja

Na osnovu člana 15 Zakona o državnoj upravi (»Sl. List CG«, broj 38/3, 22/8 i 42/11), člana 55 stava 2 Uredbe o organizaciji i načinu rada državne uprave (»Sl. List CG«, broj 05/12, 25/12, 61/12 i 17/14), člana 123 stav 6 Zakona o bezbjednosti hrane (»Sl. List CG«, broj 57/15), a u vezi Izvještaja o analitičkom pogledu usklađenosti zakonodavstva Crne Gore za Poglavlje 12 - Bezbjednost hrane, veterinarska i fitosanitarna politika i Mjerila III za otvaranje pregovora u Poglavlju 12- Bezbjednost hrane, veterinarska i fitosanitarna politika, ministar poljoprivrede i ruralnog razvoja donosi

ODLUKU

o sprovođenju postupka unaprjeđenja objekata u poslovanju hranom nakon sprovedene procjene i kategorizacije

Predmet
Član 1

U postupku pristupanja Crne Gore Evropskoj uniji i preduzimanja aktivnosti za otvaranje mjerila III u pregovaračkom poglavlju 12- Bezbjednost hrane, veterinarska i fitosanitarna politika, vezano za postupak sproveden u skladu sa Odlukom o sprovođenju postupka dalje kategorizacije odobrenih objekata u poslovanju hranom, Broj: 323-64/15-2 od 9.11.2015.godine subjekti u poslovanju hranom dužni su sprovesti unaprjeđenje objekata koji nijesu u skladu sa EU zahtjevima.

Objekti razvrstani u kategoriju III
Član 2

- (1) Subjekti u poslovanju hranom koji su tokom postupka procjene usaglašeni sa EU zahtjevima (kategorizaciji) odobrenih objekata u poslovanju hranom razvrstani u kategoriju III, dužni su Ministarstvu poljoprivrede i ruralnog razvoja - Upravi za bezbjednost hrane, veterinu i fitosanitarne poslove u roku od 180 dana od dana dobijanja Obavještenja o kategoriji objekta Ministarstva poljoprivrede i ruralnog razvoja, uz zahtjev za izdavanje privremenog odobrenja za obavljanje djelatnosti (obrazac dat u Prilogu 1 ove Odluke), dostaviti i Plan unaprjeđenja objekta u 2 primjerka.
- (2) Sadržaj Plan unaprjeđenja iz tačke 1 ovog člana dat je u Prilogu 2 ove Odluke.
- (3) Radna grupa za praćenje postupka dalje kategorizacije i praćenje sprovođenja unaprjeđenja objekata za hranu, osnovana Rješenjem ministra poljoprivrede i ruralnog razvoja, Broj 323-64/15-3 od 9.11.2015.godine vrši procjenu dostavljenih planova unaprjeđenja. U roku od 90 dana od dana podnošenja urednog zahtjeva i Plana unaprjeđenja, Ministarstvo poljoprivrede i ruralnog razvoja - Uprava za bezbjednost hrane, veterinu i fitosanitarne poslove na osnovu pažljivo procijenjenog Plana unaprjeđenja i izdate saglasnosti izdaje subjektu poslovanja hranom privremeno odobrenje.

- (4) Po završetku postupka unaprjeđenja objekta, a prije isteka roka privremenog odobrenja iz tačke 2 ovog člana, subjekat poslovanja hranom dužan je Ministarstvu poljoprivrede i ruralnog razvoja - Upravi za bezbjednost hrane, veterinu i fitosanitarne poslove uputiti zahtjev za izdavanje trajnog rješenja i dostaviti zapisnik o pregledu objekta kojim se potvrđuje ispunjenost odgovarajućih zahtjeva.

Odgovornost za sprovođenje
Član 3

Praćenje sprovođenja ove Odluke vrši Ministarstvo poljoprivrede i ruralnog razvoja - Uprava za bezbjednost hrane, veterinu i fitosanitarne poslove

Stupanje na snagu
Član 4

Ova Odluka stupa na snagu danom donošenja.

Broj: 323-64/15-5
Podgorica: 9. decembar 2015.godine



- Prilog 1 - Zahtjev za izdavanje privremenog odobrenja za obavljanje djelatnosti
- Prilog 2 - Sadržaj Plana unaprjeđenja

ZAHTJEV ZA IZDAVANJE PRIVREMENOG ODOBRENJA ZA OBAVLJANJE DJELATNOSTI

PRIMALAC: Ministarstvo poljoprivrede i ruralnog razvoja -Uprava za bezbjednost hrane, veterini i fitosanitarne poslove –Trg Vektre bb, Podgorica

PODNOŠILAC:

1. Subjekt poslovanja hranom:
(velika štampana slova)

Naziv subjekta u poslovanju hranom: _____

Adresa/sjedište subjekta: _____

Odgovorno lice u subjektu: _____

Ovlašćeno lice za kontakt:

– Ime i prezime: _____

– Funkcija: _____

– Telefon/fax: _____

– E-mail: _____

2. Podaci o objektu:

Naziv objekta: _____

Adresa objekta: _____

Veterinarski kontrolni broj objekta: _____

Kategorizacija u objektu obavljena je dana _____

Broj zapisnika o izvršenoj procjeni stanja u objektima za hranu radi dalje kategorizacije
br. _____ od _____

Objekat je razvrstan u kategoriju _____

Datum prijema obavještnja o kategoriji objekta: _____

3. Vrsta djelatnosti koje se obavljaju u objektu:

4. Datum podnošenja zahtjeva: _____

5. Potpis podnosioca zahtjeva - odgovorno lice u subjektu:

(osim potpisa navesti ime i prezime velikim štampanim slovima)

M.P.

Zahtjev za
izdavanje
privremenog
odobrenja za
obavljanje
djelatnosti

Podnosi se uz plan
unaprjeđenja

Sadržaj Plana unaprjeđenja

SADRŽAJ PLANA UNAPRJEĐENJA

Plan unaprjeđenja treba da sadrži najmanje sljedeće:

1. Detaljan opis radnji sa prioritetima koje će subjekt poslovanja hranom preduzimati radi otklanjanja utvrđenih neusaglašenosti, u skladu sa Izvještajem o neusaglašenosti (Odjeljak W kontrolne liste), pri izvršenju procjeni objekta;
2. Očekivani datum završetka otklanjanja svake pojedinačno utvrđene neusaglašenosti/investicije;
3. Opis svih djelatnosti koje se obavljaju u objektu, vrste proizvoda koji se proizvode u objektu i proizvodni kapacitet izražen na dnevnom/mjesečnom prosjeku sa kratkim opisom postupka proizvodnje; informacijama o porijeklu sirovine i drugih proizvoda koji se koriste u proizvodnom procesu, uključujući i druge bitne podatke od koristi za praćenje unaprjeđenja objekta;
4. Broj stalno/povremeno zaposlenih lica koja rukuju hranom;
5. Spisak i namjena svih prostorija u objektu, njihove površine i zapreminu (spisak svih prostorija za proizvodnju sa režimom kontrolisane temperature, ako je potrebno za tehnološki proces proizvodnje);
6. Spisak i namjena opreme i alata koji se koriste u objektu;
7. Opis snabdjevanja vodom/kontrola vode;
8. Opis način odvođenja otpadnih voda;
9. Plan-skica objekta (sadašnje stanje), u razmjeri 1:100 izrađen od strane ovlaštenog arhitekta ili inženjera sa ucrtanim prostorijama i prostorima, opremom, tačnim mjestima, opremom za pranje ruku, garderobe, toaleti i ucrtanim putevima kretanja zaposlenih, sirovina i proizvoda uključujući i puteve kretanja nusproizvoda životinjskog porijekla –linije kretanja moraju biti obojene različitim bojama);
10. Plan-skica objekta (buduće planirano stanje nakon sprovedenih predviđenih radnji/investicija za otklanjanja utvrđenih neusaglašenosti) u razmjeri 1:100 izrađen od strane ovlaštenog arhitekta ili inženjera sa ucrtanim prostorijama i prostorima, opremom, tačnim mjestima, opremom za pranje ruku, garderobom, toaletom i ucrtanim putevima kretanja zaposlenih, sirovina i proizvoda uključujući i puteve kretanja nusproizvoda životinjskog porijekla –linije kretanja moraju biti obojene različitim bojama);
11. Izvore finansiranja (lična ulaganja, kredit, sredstva IPARD ike i drugo).

Plan unaprjeđenja

- Unaprjeđenje postojećeg objekta
 - Nadogradnja, pregradnja, promjena rasporeda prostorija, uređenje postojećih prostorija...
- Unaprjeđenje izgradnjom novog objekta
 - Plan unaprjeđenja
 - Postojeći objekt
 - osigurati higijensko obavljanje svih djelatnosti u objektu
 - ponekad potrebno i unaprjeđenje
 - Novi objekt
 - Plan za izgradnju – od idejnog rješenja do finalnog uređenja

Unaprjeđenje izgradnjom novog objekta

- Obrazložiti zašto se gradi novi objekt, npr.
- Nemogućnost dogradnje prerade/skladišta što onemogućuje unaprjeđenje objekta/konkurentnost proizvoda
- Sam objekt je nemoguće proširiti (okolne parcele nisu u vlasništvu) i time je onemogućeno izbjegavanje križanja puteva
- Nemogućnost izgradnje dez barijere za vozila zbog skućenog okolnog terena

Plan unaprjeđenja

Uvod

- Kada je izgrađen objekt
- Od kada posluje
- Čime se bavi
- Postoje li u sastavu još neki objekti (npr. maloprodaja, farme, itd)
- Ukupni broj zaposlenih
- Vizija/misija
- Što će unaprjeđenje objekta omogućiti (nastavak proizvodnje, povećanje kapaciteta, izlaz na EU tržište,...)

Što sadrži Plan unaprjeđenja

- 1. Detaljan opis radnji sa prioritetima koje će subjekt poslovanja hranom preduzimati radi otklanjanja utvrđenih neusaglašenosti, u skladu sa Izvještajem o neusaglašenosti (Odjeljak W kontrolne liste), pri izvršenoj procjeni objekta;

Što sadrži Plan unaprjeđenja

- 2. Očekivani datum završetka-otklanjanja svake pojedinačno utvrđene neusaglašenosti/investivcije;

Br. Odjeljak W kontrolne liste	Radnje koje će se poduzimati	Rok
	Zaštita prozora-ugradnja mrežica na prozorima u prostoriji za rasijecanje mesa	Nesukladnost otklonjena
	U prostoriji za rasijecanje instalirati umivaonik s nožnim pogonom za toplu i hladnu vodu	Nesukladnost otklonjena
	Izgradnja odgovarajuće i higijenske prostorije za prihvata i privremeni smještaj životinja za klanje	31.12.2016.
	Nabavka i ugradnja opreme za dezinfekciju alata vrućom vodom od najmanje 82 °C	31.03.2016.
	Saniranje površina podova u prostoriji za rasijecanje mesa	15.07.2016.
	Zaštita rasvjetnih mjesta u skladištu gotovih proizvoda	28.02.2016.

Detaljan opis radnje koje će se poduzimati	Rok
Izgradnja odgovarajuće i higijenske prostorije za prihvata i privremeni smještaj životinja za klanje	31.12.2016.
Izrada projektne dokumentacije	31.01.2016.
Ishođenje lokacijske dozvole	31.03.2016.
Ishođenje građevinske dozvole	30.04.2016.
Sklapanje ugovora s izvođačem radova	30.04.2016.
Nabavka materijala	30.06.2016.
Završetak grubih građevinskih radova	30.09.2016.
Dovršetak izgradnje	31.12.2016.

Detaljan opis radnje koje će se poduzimati	Rok
Izgradnja planiranog dijela dogradnje objekta	31.12.2017.
Izrada projektne dokumentacije	31.03.2016.
Ishođenje lokacijske i građevinske dozvole	30.04.2016.
Izrada konstrukcije planiranog dijela dogradnje	31.10.2016.
Pokrivanje i zatvaranje dograđenog dijela (vanjski zidovi, krov, fasada, vanjska stolarija)	15.03.2017.
Pregradni zidovi, vanjske i unutarnje instalacije	30.06.2017.
Uređenje pristupnih puteva, parkirališta i okoliša dograđenog dijela objekta	30.09.2017.
Unutarnja završna obrada, opremanje cijelog objekta	31.10.2017.
Tehnički pregled i dobivanje uporabne dozvole	31.12.2017.

Opis radnji koje će se poduzimati	Rok
Rušenje postojeće armirano-betonske ploče u stočnom depou, izvedba nove armirano-betonske ploče, novi slojevi poda, tehnološka kanalizacija	30.04.2016.
Dogradnja crijevare, prostorije za kože i nusproizvoda-građevinski radovi	30.10.2016.
Dogradnja stočnog depoa i garderobe za radnike u nečistom dijelu klaonice-građevinski radovi	30.03.2017.
Unutarnje uređenje klaonice, podova, zidova, spajanje postojeće klaonice s nadograđenim dijelom	30.11.2017.
Završni radovi, konstrukcija kolosijeka i ugradnja opreme	31.05.2018.

PRILOG II, Poglavlje I, 2b, 2c	9	Konstrukcija, položaj i veličina prostora/prostorija za rukovanje hranom izgrađeni su tako da:
	10	Korozija kolosijeka Oštećenja pločice podova i lajsni na spojevima sa zidovima
PRILOG II, Poglavlje I, 2d	11	Prostorija za rasijecanje nema sistem za hladjenje iste
		Ukrstanje puteva crijevara, klanje, u preradi, iz garderobe u klanicu ukrstanje jer je dimljenje sa strana

R.br. Odjeljak W	Neusaglašenost	Radnje koje će se poduzimati	Rok
9	Korozija kolosijeka	Zamjena dijela kolosijeka koji je korodirao u prostoriji za klanje	30.06.2016.
9		Zamjena cijelog kolosijeka u manipulativnom hodniku	31.12.2016.
10	Oštećenja pločica podova i lajsni na spojevima sa zidovima	Saniranje oštećenja podova i zamjena lajsni na spojevima sa zidovima u prostoriji za rasijecanje i u prostoriji za preradu	15.09.2016.
10		Saniranje oštećenja podova i zamjena lajsni na spojevima sa zidovima u svim ostalim prostorijama (hladnjača 1, 2 i 3, manipulativni hodnik)	15.03.2017.

Što sadrži Plan unaprjeđenja

- 3. Opis svih djelatnosti koje se obavljaju u objektu, vrste proizvoda koji se proizvode u objektu i proizvodni kapacitet izražen na dnevnom/mjesečnom prosjeku sa kratkim opisom postupka proizvodnje; informacijama o porijeklu sirovine i drugih proizvoda koji se koriste u proizvodnom procesu, uključujući i druge bitne podatke od koristi za praćenje unaprjeđenja objekta;

Opis svih djelatnosti koje se obavljaju u objektu

Npr. Klanje i obrada goveda

Nakon pregleda goveda u depou, goveda se pojedinačno uvode u boks za omamljivanje gdje se omamljuju pomoću pištolja za omamljivanje koji je smješten u zidnom ormaru. Omamljenom govedu koje je palo na podnu rešetku, pričvrsti se kuka s lancem iznad skočnog zgloba zadnje desne noge i pomoću električne dizalice (ED) podigne na viseći cijevni kolosijek (VCK) iskrvarenja.

ED, VCK-Legenda u planu-skici objekta

Opis svih djelatnosti koje se obavljaju u objektu

Npr. Hlađenje mesa-Skladištenje u hladnjači

Polovice zaklanih životinja moraju se pravilno smještati na visećem cijevnom kolosijeku u hladnjačama, a to znači da se postavljaju na razmak kako se ne bi međusobno dodirivale, a isto tako ne smiju dodirivati ni zidove hladnjače.

Time se postiže djelotvornije strujanje hladnog zraka oko polovica.

Opis svih djelatnosti koje se obavljaju u objektu

Npr. Hlađenje mlijeka KT 3

U sistemu cijevi mlijeko prolazi kroz pločasti hladionik gdje se hladi na $+4^{\circ}\text{C}$ do $+6^{\circ}\text{C}$ i tako ohlađeno mlijeko se skladišti u prijemni izolirani tank.

Mlijeko ide odmah nakon prijema na pasterizaciju i preradu.

Vrste proizvoda koje se proizvode u objektu i proizvodni kapacitet izražen na dnevnom/mjesečnom prosjeku sa kratkim opisom postupka proizvodnje

Trenutno se u objektu proizvode sljedeći proizvodi:

- Obarene kobasice (hrenovka)
- Kuhane kobasice (švargla)
- Polutrajne kobasice (jeger, pučka)
- Trajni suhomesnati proizvodi (panceta, buđola)

Vrsta proizvoda	Količina proizvoda u kg/mjesečno	
	Trenutno	Nakon završetka unaprjeđenja
Obarene kobasice	600	800
Kuhane kobasice	600	800
Polutrajne kobasice	800	1000
Trajni suhomesnati	700	1500

Proizvodni kapacitet izražen na dnevnom/mjesečnom prosjeku

Npr. Klanje

- Planira se klanje
 - svinja u količini do 200 kom/dan sa satnim kapacitetom od 40 do 60 komada po satu.
 - 20 do 30 kom goveda/dan, na liniji koja će omogućiti kapacitet klanja do 5 goveda po satu.
- Klanje životinja u klaonici obavljat će se metodom asinkronog klanja, tj. dok se kolju goveda ne kolju se svinje i obratno.

Proizvodni kapacitet izražen na dnevnom/mjesečnom prosjeku

- Ukoliko količina proizvodnje nije ujednačena tijekom godine/sezonska – opisati

Npr. Klanje

- Od januara do juna - 40 tona žive vage mjesečno
- Od jula do augusta - 30 tona žive vage mjesečno
- Od septembra do decembra - 60 tona žive vage mjesečno

Vrste proizvoda koje se proizvode u objektu

Mljekara

- Proizvodni program mljekare uključuje proizvodnju:
 - Svježeg pasteriziranog mlijeka
 - Svježeg sira
 - Polutvrdih sireva

Proizvodni kapacitet izražen na dnevnom/mjesečnom prosjeku

Mjesečna prerada	Količina proizvoda
30.000 l mlijeka s 2,8 % mm prerađuje se u polutvrđi sir	3.000 kg
150.000 l mlijeka s 1 % mm prerađuje se usvježi sir	35.000 kg
10.000 l mlijeka s 3,2 % mm u konzumno mlijeko	10.000 kg

Što sadrži Plan unaprjeđenja

- 4. Broj stalno/povremeno zaposlenih lica koja rukuju hranom;

Radna operacija	Broj zaposlenih
KLAONICA	
-nečisti dio klaonice	3 M
-čisti dio klaonice	3 M
PRERADA	
-strojna obrada i punjenje	2 M
-trajna roba	2 M
-pakiranje i otprema	2 Ž
UKUPNO	12

Broj zaposlenih

Povremenih-navesti kada i koliko često

Radna operacija	Broj zaposlenih	
	Stalno	Povremeno
KLAONICA		
-nečisti dio klaonice	3 M	+1 M
-crijevara	1 M	
-čisti dio klaonice	3 M	+1 M
PRERADA		
-strojna obrada i punjenje	2 M	+ 2 M
-trajna roba	2 M	
-pakiranje i otprema	2 Ž	+1 Ž
UKUPNO	13	13-18

Broj zaposlenih

R.br.	Radno mjesto	Broj djelatnika
1	Voditelj proizvodnje	1M
2	Mljekarski radnik	4M
3	Pomoćni mljekarski radnik	5M
4	Skladištar	1M
5	Vozač na sakupljanju mlijeka	2M
6	Vozač za distribuciju proizvoda	2M

Što sadrži Plan unaprjeđenja

- 5. Spisak i namjena svih prostorija u objektu, njihove površine i zapreminu (spisak svih prostorija za proizvodnju sa režimom kontrolirane temperature, ako je potrebno za tehnološki proces proizvodnje);

SPECIFIKACIJA PROSTORIJA-PRIZEMLJE	POVRŠINA m ²	VOLUMEN m ³
Stočni depo (goveda + svinje)	102+73	540
Stočni depo za sumnjive/bolesne (goveda + svinje)	8+3,6	36,0
Hladnjača 1	104,0	416,0
Sanitacija opreme	9,7	43,6
Strojna obrada i punjenje	30,2	90,0
Spremište ambalaže	26,6	82,4

Prostorije u objektu

Postojeće stanje-prije rekonstrukcije

Prostorija	Površina m ²	Volumen m ³
Garderoba za radnike	9	32
Prostorija za veterinarskog inspektora	16,6	49,8

Nakon rekonstrukcije

Prostorija	Površina m ²	Volumen m ³
Garderoba za radnike u čistom dijelu objekta	16	45,6
Garderoba za radnike u nečistom dijelu objekta	12	34,8
Prostorija za veterinarskog inspektora	9,6	28,8

Što sadrži Plan unaprjeđenja

- 6. Spisak i namjena opreme i alata koji se koriste u objektu;

Naziv opreme-KLAONICA	Jedinica mjere	Komada
Uređaj za omamljivanje goveda	kom	1 + 1
Bazen za iskrvarenje	kom	1 + 1
Boks za omamljivanje goveda	kom	1
Kabinet za pranje goveđih glava i lira za pregled	kom	1 + 1
Posude-kontejneri za nejestive nusproizvode	kom	5
Stroj za skidanje kože	kom	1
Kolica za vješanje iznutrica	kom	1

Spisak i namjena opreme

Naziv opreme	Jedinica mjere	Komada
Stroj za automatsko zamatanje na polistirenskim podlošcima	Kom	1
Stroj za vakum pakiranje	Kom	1
Transportno korito	Kom	8
Sterilizator	Kom	1
Umivaonik	Kom	1

Što sadrži Plan unaprjeđenja

- 7. Opis snabdjevanja vodom/kontrola vode;
 - Voda iz gradskog vodovoda
 - Voda iz vlastitog bunara
 - Redovita kontrola na mikrobiološke i kemijske parametre

Što sadrži Plan unaprjeđenja

- 8. Opis načina odvođenja otpadnih voda;

852/2004

Sustavi za odvod otpadnih voda moraju:

- odgovarati svrsi kojoj su namijenjeni
- biti tako projektirani i izgrađeni da se izbjegne opasnost od kontaminacije
- ako su odvodni kanali u cijelosti ili djelomično otvoreni, tako projektirani da se osigura da voda ne teče iz kontaminiranog područja prema čistom području ili u čisto područje, pogotovo u područje u kojemu se rukuje hranom koja bi mogla predstavljati veliku opasnost za krajnjeg potrošača.

Što sadrži Plan unaprjeđenja

- 9. Plan-skica objekta (sadašnje stanje), u razmjeri 1:100 izrađen od strane ovlaštenog arhitekta ili inženjera sa ucrtanim prostorijama i prostorima, opremom, točecim mjestima, opremom za pranje ruku, garderobe, toaleti i ucrtanim putevima kretanja zaposlenih, sirovina i proizvoda uključujući i puteve kretanja nusproizvoda životinjskog porijekla –linije kretanja moraju biti obojene različitim bojama);

Što sadrži Plan unaprjeđenja

- 10. Plan-skica objekta (buduće planirano stanje nakon sprovedenih predviđenih radnji/investicija za otklanjanja utvrđenih neusaglašenosti) u razmjeri 1:100 izrađen od strane ovlašćenog arhitekta ili inženjera sa ucrtanim prostorijama i prostorima, opremom, točecim mjestima, opremom za pranje ruku, garderobom, toaletom i ucrtanim putevima kretanja zaposlenih, sirovina i proizvoda uključujući i puteve kretanja nusproizvoda životinjskog porijekla –linije kretanja moraju biti obojene različitim bojama);

Što sadrži Plan unaprjeđenja

- 11. Izvore financiranja (lična ulaganja, kredit, sredstva IPARD like i drugo).

Nesukladnost	Radnja koja će se poduzimati	Financiranje		Rok
		Vlastita sredstva	IPARD like	
Nedostaju mrežice na prozorima	Kupnja i postavljanje zaštitnih mrežica na svim prozorima u proizvodnom dijelu objekta	DA		Sanirano
Nedostaje sterilizator u prostoriji za rasijecanje	Kupnja i postavljanje sterilizatora u prostoriji za rasijecanje		DA	30.06. 2016.
Križanje puteva	Nadogradnja prostora za rasijecanje, manipulativnog hodnika i skladišta gotovog proizvoda		DA	31.12. 2017.

Nekoliko savjeta za kraj..

- HACCP - procedure
- Vodiči
- Odrediti realne rokove za usklađivanje/poštivati rokove
- Mali objekti / fleksibilnost
- Suradnja nadležnog/ih tijela i subjekata





- Hvala na pažnji
- Pitanja?

mr.sc. Vlatka Vrdoljak-Muheljić, dr.med.vet.
vrdoljak@yahoo.com