

## **UPUTSTVO**

### **Procenjivanje objekta**

Postupak procene za odobravanje objekta predviđen je članom 8. stav 3. Uredbe br. 18/2016 o registraciji i odobravanje operatera poslovanja hranom, koji obuhvata:

**1.** procenu za ispunjavanje uslova infrastrukture i opreme objekta;  
**2.** verifikaciju plana sistema samokontrole u vezi sa tehnološkim koracima koji će se praviti u odgovarajućem objektu.

**2.** Za proveru saglasnosti sistema samokontrole, subjekat koji posluje hranom mora dokazati dokumentima koji imaju najmanje:

**2.1.** plan čišćenja i dezinfekcije objekta i održavanje lične higijene;

**2.2.** plan za kontrolu štetočina;

**2.3.** plan kontrole pitke vode;

**2.4.** dokaz o zdravlju zaposlenih koji su u kontaktu sa hranom, u skladu sa važećim propisima;

**2.5.** plan edukacije radnika;

**2.6.** plan za ispunjavanje mikrobioloških uslova i drugih predviđenih kriterijuma;

**2.7.** plan koraka samokontrole odvijene u skladu sa načelima sistema HACCP, u skladu sa članom 6. Uredbe br. 11/2011 o higijeni prehrambenih proizvoda;

**2.8.** plan sledljivosti proizvoda, toka sirovina i hrane;

**2.9.** plan za upravljanje nus-proizvoda životinjskog porekla koji nisu namenjeni za ishranu ljudi, već se stvaraju u objekat ili se prima spolja.

**3.** Planovi iz tačke 2. sadrže opis i postupke rada kao i učestalost primene popravnih mera u slučaju nesaglasnosti tokom procesa proizvodnje.

**4.** U odsustvu dokumentacije ili nekog njenog dela od tačke 2, subjekat može primeniti sistem samokontrole prema smernicama sastavljene u skladu sa članom 8. stavovima 1. i 2. Uredbe br. 11/2011 o higijeni prehrambenih proizvoda, nakon odobrenja od strane nadležnog organa, za vrstu aktivnosti sa kojom posluje taj subjekat.