



Република Србија
МИНИСТАРСТВО ПОЉОПРИВРЕДЕ, ТРГОВИНЕ
ШУМАРСТВА И ВОДОПРИВРЕДЕ
-Управа за ветерину-
Број: Службено/2011-05
20.06.2011. године
БЕОГРАД

ПРЕДМЕТ: Појашњење инструкције Управе за ветерину од 02.06.2011.године и информације која се односи на увођење система самоконтроле у објекте за промет хране на мало

Ради лакшег спровођења надзора над одредбама Закона о безбедности хране, Управа за ветерину је донела Инструкцију о начину и поступку спровођења службене контроле у малопродајним објектима у којима се рукује са храном на месту продаје крајњем потрошачу. Поред инструкције урађена је контролна листа за ветеринарске инспекторе у којој су таксативно побројани важни елементи који су обавезни за проверу и која ће осигурати једнакост у раду ветеринарских инспектора на свим нивоима.

Напомињемо да објекти за промет хране на мало који не врше производњу у склопу свог малопродајног објекта не треба да уводе програм НАССР-а, већ добру дистрибутивну и хигијенску праксу, а контрола коју ће ветеринарска инспекција спроводити ће бити у складу са наведеним захтевима у Инструкцији и контролној листи, а који ће посебно наглашавати специфичне врсте делатности, капацитет и тржиште на којем се промет обавља.

Објекти за промет на мало морају да имају писани план самоконтроле а да ли ће тај план поред увођења Добре хигијенске праксе, Добре дистрибутивне праксе, укључивати и увођење система НАССР зависи да ли се у таквом објекту поред руковања хране као продаја крајњем потрошачу обавља било какав процес производње - нпр. месара која расеца и продаје расечено и млевено месо треба да има писани план самоконтроле, али не и НАССР док месара која у склопу малопродаје има и део где се врши производња обликованог млевеног меса (ћевап, плескавица) или свежа кобасица, мора да уведе систем НАССР-а јер се у једном делу бави и производњом.

Ветеринарска инспекција ће у току службених контрола упознати субјекте у пословању са храном на мало, како ће спроводити самоконтроле и бити сигурни да је храна коју стављају у промет безбедна. При томе се неће доносити решења нити казнене мере, већ ће се субјекти едуковати како да послују у складу са добром хигијенском и дистрибутивном праксом.

НАЧЕЛНИК

Сања Челебићанин