

Specifičnosti provera i sertifikacije u sistemu upravljanja bezbednošću hrane

- **Faza I – preliminarna provera (dokumentacija i PRP)**
- **Faza II – glavna provera (pridržavanje i funkcionisanje)**

Dokumentacija sa sertifikacije



Certificate/ Reference Number	BEO/09/	Certification Audit:	x	Re-Certification Audit:		Surveillance: (Indicate visit no.)	
--	----------------	---------------------------------	----------	------------------------------------	--	---	--

Standard audit conducted against:	Other documents (i.e. EN46000):
Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP)	DS 3027:2002

Status of Management System Manual	<i>N/A</i>
---	------------

Initial Audit Dates (Surveillance) :	<i>From: 19/03/2010</i>	<i>To: 19/03/2010</i>
---	-------------------------	-----------------------

Main Audit Dates:	<i>From: 19/04/2010</i>	<i>To: 19/04/2010</i>
--------------------------	-------------------------	-----------------------

Team Leader:	Team Members:

DS 3027 : 2002

Contacts:		DEPARTMENTS										
		Production	Management	Purchasing	Sales							TOTALS
DS 3027:2002	Assessor Nr.											
Clause	PERIOD (AM / PM)											
4.1.1	FOOD SAFETY POLICY		01									1
4.1.2.1	RESPOSIBILITY & AUTHORITY		+									
4.1.2.2	HACCP TEAM LEADER		+									
4.1.2.3	HACCP TEAM		+									
4.1.2.4	COMPETENCE, TRAINING & AWARENESS		+									
4.1.3	MANAGEMENT REVIEW		+									

Audit Report:

POLITIKA UPRAVLJANJA BEZBEDNOŠĆU HRANE

Odluka o imenovanju tima za bezbednost hrane od 13.01.2010.

Duško Ćelić, vođa tima, tehnolog.

UPRAVLJENJE DOKUMENTACIJOM I ZAPISIMA

U1.1 Postupak upravljanja dokumentacijom

Dokument bez datuma izrade i usvajanja. Opisi proizvoda, kao i ostali značajni zapisi bez datuma usvajanja.

Problem sa upravljanjem dokumentacije u delu kontrole izmena. NCR1

Unaprediti način upravljanja dokumentima. O1

OPISI PROIZVODA:

Opisi proizvoda od 02.03.2010.

- Sirup za osvežavajuće bezalkoholno piće (ukus: limun, narandža, kajsija, malina, borovnica) - 12 meseci
- Osvežavajuće gazirano bezalkoholno piće (ukus: orange, kola, bitter lemon, limunada, egzotik, limeta)-6 meseci
- Osvežavajuće gazirano bezalkoholno piće (bez dodataka šećera sa zaslađivačima) - 6 meseci
- Osvežavajuće negazirano bezalkoholno piće - 6 meseci

Dokumentacija sa sertifikacije



ANALIZE RIZIKA I HACCP PLANOVI:

Analize BHF uticaja i rizika za proizvod od 05.03.2010.:

U analizi rizika nije izvršena prethodna ocena značaja uticaja pre identifikacije CCP-ova. **NCR2**

HACCP plan od 07.03.2010.



CCP	KG, <u>Odgovor</u> an, <u>Zapis</u>
CCP1H <u>Prijem pomoćne sirovine - Pregled uverenja o ispravnosti proizvoda</u> CCP1B <u>Prijem pomoćne sirovine - Pregled uverenja o ispravnosti proizvoda</u> CCP1H <u>Prijem bazne sirovine - Pregled uverenja o ispravnosti proizvoda</u> CCP1B <u>Prijem bazne sirovine - Pregled uverenja o ispravnosti proizvoda</u> CCP1H <u>Prijem šećera - Pregled uverenja o ispravnosti proizvoda</u> CCP1B <u>Prijem šećera - Pregled uverenja o ispravnosti proizvoda</u> CCP1H <u>Prijem zatvarača i ambalaže - Pregled uverenja o ispravnosti proizvoda</u> CCP1B <u>Prijem zatvarača i ambalaže - Pregled uverenja o ispravnosti proizvoda</u>	<u>Tehnolog</u> <u>Prilikom svakog prijema</u> <u>Obrazac za praćenje CCP</u>
CCP2B <u>Skladištenje pomoćne i bazne sirovine i šećere - Prema definisanim uslovima za svaku vrstu materijala</u>	<u>T skladištenja bazne sirovine max 10C</u> <u>Tehnolog</u> <u>Jednom dnevno</u> <u>Obrazac za praćenje CCP</u>
CCP3H <u>Razmeravanje prema recepturi - Kontrola primene recepture</u>	<u>Tehnolog</u> <u>Prilikom svakog razmeravanja</u> <u>Pregled troškova</u>
CCP4H <u>Priprema sredstva za ispiranje - Razmeravanje prema uputstvu proizvođača</u>	<u>Koncentracija vodonik peroksida max 2%</u>

Dokumentacija sa sertifikacije



DEFINISANJE KARAKTERISTIKA KVALITETA PROIZVODA

Karakteristike proizvoda definisane su u Normativima

- Naziv artikla: Vitaminko Kola, na šaržu od 1200l, E211 i E202 0,07kg

KONTROLA KVALITETA PROIZVODA

Izveštaj o ispitivanju od 19.03.2010. broj 0342/10N za osvežavajuće negazirano bezalkoholno piće - narandža (dojpak). Mikrobiološka analiza i kvalitet ODGOVARA!

PREDUSLOVNI PROGRAMI

KONSTRUKCIJA I OPREMLJENOST OBJEKTA

Definisano u Q1.1 Uputstvu za održavanje preduslovnih programa

Postoji projekata izvedenog objekta, februar 2008. Izdato odobrenje za izgradnju i upotrebnna dozvola 351-246/08-11 od 03.03.2008.

Objekat je, u najvećem delu, izveden u skladu sa odnosnim pravilnicima za ovakvu vrstu proizvodnje. Mogući problemi su u delu sprečavanja ulaska štetoina (otvori na vratima, podovima i u delu proizvodnje spojevi zidova sa krovom.

Na ulazu prostorije za presvlačenje radnika i toalet sa WC-om. Poželjno bi bilo da su ove prostorije međusobno povezane.

Dokumentacija sa sertifikacije



DEFINISANJE KARAKTERISTIKA KVALITETA PROIZVODA

Karakteristike proizvoda definisane su u Normativima

- Naziv artikla: Vitaminiko Kola, na šaržu od 1200l, E211 i E202 0,07kg

KONTROLA KVALITETA PROIZVODA

Izveštaj o ispitivanju od 19.03.2010. broj 0342/10N za osvežavajuće negazirano bezalkoholno piće - narandža (dojpak). Mikrobiološka analiza i kvalitet ODGOVARA!

PREDUSLOVNI PROGRAMI

KONSTRUKCIJA I OPREMLJENOST OBJEKTA

Definisano u Q1.1 Uputstvu za održavanje preduslovnih programa

Postoji projekata izvedenog objekta, februar 2008. Izdato odobrenje za izgradnju i upotrebnna dozvola 351-246/08-11 od 03.03.2008.

Objekat je, u najvećem delu, izveden u skladu sa odnosnim pravilnicima za ovakvu vrstu proizvodnje. Mogući problemi su u delu sprečavanja ulaska štetoina (otvori na vratima, podovima i u delu proizvodnje spojevi zidova sa krovom.

Na ulazu prostorije za presvlačenje radnika i toalet sa WC-om. Poželjno bi bilo da su ove prostorije međusobno povezane.

Dokumentacija sa sertifikacije



UKRŠTANJE PUTEVA

Ispoštovano u najvećem delu, iako zbog načina proizvodnje nisu od direktnog uticaja.

VODA

Voda iz sopstvenih bunara. Izveštaj o ispitivanju vode za uzorak br. V 0699/10 od 22.3.2010.

Mikrobiološka ispitivanja, fizički, fizičko-hemijski i hemijski parametri. Uzorkovanje se obavlja na svakih 3 meseca.

HIGIJENA ZAPOSLENIH

Definisano u Q1.1 Uputstvu za održavanje preduslovnih programa (bez datuma usvajanja i distribucije).

Sanitarne knjižice:

- , proizvodni radnik
- , tehnolog u pripremi

U pogonu radnici opremljeni propisanom zaštitnom odećom i obućom.

POSETIOCI

Definisano u Q1.1 Uputstvu za održavanje preduslovnih programa

Dokumentacija sa sertifikacije



HIGIJENA OBJEKTA

Q1.1 Uputstvu za održavanje predusovnih programa

- Plan čišćenja/održavanja fabrike od 02.03.2010.

U delu pogona na plafonima paučina.

Evidencija sprovedenih čišćenja proizvodni pogon sa pratećom opremom za datum 12.04.2010.

ŠTETOČINE

ZZJZ cv - deratizacione kutije prema planu postavljanja - rb. 2 od 14.04.2010.

OPREMA

CIP sistem zatvorenog tipa koji se održava prema preporukama proizvođača i Planu čišćenja.

Zavidan nivo higijene i održavanja opreme.

Pranje i ispiranje sa FT-53 i FT58 (isporuke od 10.03. 1/10)

Okaren10 za sterilizaciju čepova (1/10 od 10.03.2010. Ivanning, Novi sad)

ODLAGANJE PROIZVODA

Proizvodi uskladišteni na suvom i hladnom mestu. Izolovana prostorija za skladištenje gotovih proizvoda. PET ambalaža označana (ulazi 14/10 i 21/10) odložena u delu proizvodnog prostora. Sirovine se odlažu na za to

ODGOVORNOSTI, OVLAŠĆENJA I OBUKE

HACCP zapisnik o obuci zaposlenih od 20.4.2009.

Odgovornosti za pojedina radna mesta definisani u dokumentu o sistematizaciji i organizacionoj šemi podele rada za novog vlasnika.

Za postojeću strukturu koja je važeća u postupku sertifikacije odnosni dokument sistematizacije bez datuma usvajanja, bez kvalifikacionih zahteva za radnim mestima. Zaposleni na istom dokumentu navedeni kao raspoređeni na pojedina mesta. Moguća unapređenja u delu definisanja i opisa radnih mesta. **O3**
(Nacrt Ugovora o spajanju uz pripajanje 15.04.2010. sa Elixir Natura)

REAGOVANJE ZA SLUČAJ OPASNOSTI

Q3.1 Uputstvo za reagovanje u slučaju opasnosti od 10.4.2009.

Moguće je detaljnije opisati način ragovanja u slučaju opasnosti za sve grupe i slučajeve korisnika.

VERIFIKACIJA

Q2.1 Uputstvo za verifikaciju HACCP

Zapisnik o verifikaciji HACCP sistema od 06.04.2010. Verifikacije na CCP ovima- videti zapise o monitoringu na CCP-ovima.

Dokumentacija sa sertifikacije



SLEDLJIVOST

Kobasica 07.09.2009., 4,5kg, Račun otpremnica 75/2009, Sekulić, Bela Zemlja

RN za preradu 06/09 za Domaća kobasica široka od 03.08.2009. ukupno 600 kg

Zrenje 22.08.2009. 396kg

ULAZ RN04/09/03, 05/09/03, za obradu (goveđa ficla) 125kg, RN12/09/2, za obradu (svinjska ficla) 40kg, Prijemnica 10/2008/10 svinjska ficla 47kg

ULAZ RN 04/09 za obradu od 02.03.2009. goveđa ficla 376 kg po prijemnici 06/2009/1 od 28.2.2009 goveđe meso 940kg. Prateća potvrda o zdravstvenoj ispravnosti 26/2009 od 28.02.2009. T pri prijemu nije zabeležena. Dobavljač Mesara Čolić, Bajina bašta

ULAZ RN 05/09 za obradu od 23.03.2009. goveđa ficla 220 kg po prijemnici 11/2009/1 od 23.3.2009 goveđe meso 550kg. Prateća potvrda o zdravstvenoj ispravnosti 71/2009 od 23.03.2009. T pri prijemu 3.1C. Dobavljač Mesara Čolić, Bajina bašta

ULAZ RN 12/09 za obradu od 29.05.2009. svinjska ficla 50 kg po prijemnici 20/2009/3 od 28.5.2009 svinjska polutka 167kg. Prateća potvrda o zdravstvenoj ispravnosti 323-87 od 27.5.2009. T pri prijemu 3C. Dobavljač SMR Gajić Srboljub, Loznica

ULAZ broj prijemnica 10/2008 svinjski milanez 02.10.2008. T pri prijemu 3.3C. Dobavljač SMR Gajić Srboljub, Loznica

Right-click to display grammar suggestions

ULAZ Prijemnica za začine 02.06.2009. 06/2009 Kokofi45, Al karmin 2%, Nitritna so 1%, šalitra 25/1. Dobavljač "Alimenta", Mačkat. Izveštaj o ispitivanju 01-09/1803 od 28.3.2007. Naučni institut za prehrambene tehnologije u Novom Sadu. U radnom nalogu za preradu ne postoji veza sa navedenom isporukom začina. NCR6

MONITORING NA CCP

Praćenje temperature u prostorijama obrade max+12C. OFI6

HACCP fermentisane kobasice - RN za preradu 06/09 za Domaća kobasica široka od 03.08.2009. ukupno 600 kg

CCP1 - prijem - Temperatura u dostavnom vozilu videti sledljivost za odnosne prijemnice - veterinarski inspektor;

CCP2 - razmeravanje začina- Indikativna uneta količina kalijum-nitrita i natrijum-nitrita mora biti <150 mg/kg - zapisi u odnosnom radnom nalogu za preradu.

CCP3 - skladištenje - Broj trupova, Temperatura u komorama za skladištenje ohlađenog mesa mora biti < +4°C - Magacioner/ Po prijemci 20/2009/3 od 28.5.2009 svinjska polutka 167kg - 2,7C u 07h i 2,6C u 15h. Dve polutke.

CCP4 - usitnjavanje - U gotovom proizvodu ne smeju biti prisutni metalni opiljci - Poslovođa/**Ne vode sa zapisi o pregledu kutera. NCR4**

CCP5 - skladištenje - T° u komorama za skladištenje celih gotovih proizvoda mora biti < +15°C - magacioner/ 22.08.2009. 07h 13,7C, 15h 13,8C

CCP6 - sterilizacija - Temperatura vode u sterilizatoru ne sme da bude manja od +83°C - poslovođa/ RN 12/09 za obradu od 29.05.2009. svinjska ficala 50 kg - 07h 84,3C, 15h 84C

Dokumentacija sa sertifikacije



Audit Report:

Velike neusaglašenosti

1. Ne postoji definisana procedura za reagovanje u slučaju opasnosti.
2. Ne postoje zapisi o verifikaciji sistema od prošle posete.
3. Ne postoje zapis o baždarenju vaga CAS na otpremi. Termometri za proveru temperature na prijemu mesa bez oznake i nisu etalonirani.
4. CCP4 - usitnjavanje - U gotovom proizvodu ne smeju biti prisutni metalni opiljci - Poslovođa/Ne vode sa zapisi o pregledu kutera.

Manje neusaglašenosti

1. Suvomesnati proizvodi i suva slanina CCP2 - Bez definisane granice
2. Proizvođačke specifikacije. Ne postoje definisani datumi donošenja istih.
3. Za obradu od 29.05.2009 ne postoji evidencija o čišćenju na odgovarajućim formularima
4. Ne postoji sklopljen Ugovor sa organizacijom za DDD i ne postoje zapisi o izvršenoj DDD.
5. Nije moguće u sušari za okačene proizvode utvrditi mesto odlaganja istih i sledljivost sa radnim nalogom za preradu.
6. U radnom nalogu za preradu ne postoji veza sa navedenom isporukom začina.

Mogućnosti za poboljšanja:

1. CCP2 - razmeravanje začina- Indikativna uneta količina kalijum-nitrita i natrijum-nitrita mora biti <150 mg/kg ili 300 mg/kg - Poslovođa, Kada je koja vrednost u upotrebi??
2. Prilikom verifikacije kvaliteta gotovih proizvoda potpis lica odgovornog za kontrolu unositi nakon izvršene kontrole i završetka procesa proizvodnje.
3. Mogućnost ukrštanja čistih i prijavih puteva prilikom otpreme gotovih proizvoda.

Dokumentacija sa sertifikacije



Summary of Audit Findings:

Number of SF02's Raised:	Major:	4	Minor:	6
--------------------------	--------	---	--------	---

Audit Summary

Continue to Certification after all major nonconformity has been corrected and the corrective action continues to be effective

Is a follow up visit required:	Yes*	No*	Date(s) of follow up visit:	
--------------------------------	------	-----	-----------------------------	--

Follow-up visit remarks:

Location Details:

Site(s) address(es): (To be displayed on Certificate) <i>(Not applicable for surveillance audits)</i>						
Accreditations and Number of Certificates						
	1English	1Serbian				

Team Leader Recommendation:

All NCR's now cleared:	Yes*		Proceed to certification:	Yes*	
Signed:				Date:	28.12.2009.

*Delete as appropriate