

PRILOG II

Ocjenjivački kriteriji
za određivanje minimalne učestalost redovnih službenih veterinarskih kontrola u
odobrenim objektima za proizvodnju hrane životinjskog porijekla u svrhu izvoza za
_____godinu

1. Djelatnost objekta:

Bodovi	Opis
5	Proizvodnja i rasjecanje svježeg mesa papkara, kopitara, peradi, kunića, uzgojene i lovne divljači, proizvodnje mljevenog mesa, mašinski otkoštenog mesa i pripravaka od mesa
3	Proizvodnja mesnih proizvoda
5	Proizvodnja mlijeka i mliječnih proizvoda
4	Proizvodnja ribljih proizvoda
4	Školjke
3	Proizvodnja proizvoda od jaja
3 ¹	Ostalo (žabji bataci, puževi, obrađeni želuci, mjehuri i crijeva)
1	Izdvojene hladnjače
1	Pakirni centri

2. Kapacitet proizvodnje (osim za Izdvojene hladnjače)²:

Bodovi	Proizvodnja svježega mesa - klanje životinja
6	> 100 t
3	10 – 100 t
1	< 10 t
Rasjecanje mesa papkara, kopitara i ratita	
6	> 100 t
3	10 – 100 t
1	< 10 t
Rasjecanje mesa peradi, kunića	
6	> 1000 t
4	100 – 1000 t
2	10 – 100 t
1	< 10 t
Prerada i rasjecanje mesa uzgojene i lovne divljači	
6	> 10 t
3	1 – 10 t
1	< 1 t
Proizvodnja mljevenog mesa i mesnih pripravaka	
6	> 10 t
4	5 – 10 t
2	1 – 5 t
1	< 1 t
Proizvodnja mesnih proizvoda	
6	> 100 t
4	10 – 100 t
2	1 – 10 t
1	< 1 t

¹U obzir se uzima mjesečna količine proizvedenih proizvoda, ukupni kapacitet proizvodnje objekta je zbir bodova za svaku kategoriju hrane životinjskog porijekla proizvedene u objektu sa istim odobrenim kontrolnim brojem.

²Uzima se u obzir prosječna količina uskladištenih proizvoda životinjskog porijekla u pojedinačnom objektu

Proizvodnja mlijeka i mliječnih proizvoda	
6	> 100 t
4	10 – 100 t
2	2 – 10 t
1	< 2 t
Proizvodnja ribištinskih proizvoda	
6	> 100 t
4	10 – 100 t
2	5 – 10 t
1	< 5 t
Školjke	
3	Bez obzira na opseg proizvodnje
Proizvodnja proizvoda od jaja	
2	Bez obzira na opseg proizvodnje
Ostalo (žablji bataci kraci, puževi, obrađeni želuci, mjehuri i crijeva)	
3	Bez obzira na opseg proizvodnje
Pakirni centri	
3	> 2.500.000 kom
2	500.000 – 2.500.000 kom
1	< 500.000 kom

3. Porijeklo sirovine – jaja (samo pakirni centri)³:

Bodovi	Porijeklo jaja za kvalifikaciju
3	Jaja za klasifikaciju potječu iz zemalja članica EU ili iz trećih zemalja
2	Jaja za klasifikaciju potječu iz drugih farmi/uzgajališta na području BiH
1	Jaja za klasifikaciju potječu iz vlastite farme/uzgajališta

4. Kapacitet skladištenja proizvoda (samo za izdvojene hladnjače)⁴:

Bodovi	Ukupna količina skladištenih proizvoda
3	> 100 t
2	10 – 100 t
1	< 10 t

5. Način prerade proizvoda (osim za izdvojene hladnjače i pakirne centre za jaja):

Bodovi	Opis
6	Proizvodni proces ne uključuje termičku obradu proizvoda
3	Proizvodni proces uključuje termičku obradu proizvoda sa potencijalnom mogućnošću naknadne mikrobiološke kontaminacije
1	Proizvodni proces uključuje termičku obradu proizvoda bez mogućnosti naknadne kontaminacije
6	Proizvodni proces je kombiniran ili kombinacija gore navedenih mogućnosti

³Ukupan broj bodova je zbir bodova dobiven bez obzira na izvor jaja za razvrstavanje.

⁷Uzima se u obzir prosječna količina uskladištenih proizvoda životinjskog porijekla u pojedinačnom objektu

6. Obim proizvodnje u poređenju sa kapacitetom objekta (osim za izdvojene hladnjače):

Bodovi	Opis
6	Proizvodnja se vrši na gornjoj granici kapaciteta objekta
3	Proizvodnja se vrši ispod gornje granice kapaciteta objekta
1	Proizvodnja je znatno manje od stvarnog kapaciteta objekta

7. Higijensko tehničko stanje:

Bodovi	Opis
0	Objekat je u vrlo dobrom higijensko tehničkom stanju
2	Objekat je u dobrom higijensko tehničkom stanju
6	Objekat je u slabom higijensko tehničkom stanju i upitno je ispunjavanje propisanih higijenskih uvjeta

8. Kooperativnost subjekta u poslovanju sa hranom:

Bodovi	Opis
6	Subjektu u poslovanju sa hranom je u proteklih dvanaest mjeseci izrečene korektivne mjere za otklanjanje nedostataka i / ili je izrečena sankcija / kazna
3	U objektu su u proteklih dvanaest mjeseci uočeni manji nedostaci od strane službenog veterinarara, zabilježeni u zapisniku službenih kontrola, ali koje ne predstavljaju direktnu opasnost za sigurnost hrane i koje su se otklonile u vrijeme pregleda objekta.
0	Nedostaci u objektu se otklanjaju samoinicijativno i na vrijeme od starane subjekata u poslovanju sa hranom.

9. Stanje unutarnjih kontrola u objektu:

Bodovi	Opis
6	- sistem unutarnjih kontrola je manjkav, - unutarnje kontrole se ne provode u skladu sa programom, - pouzdanost sistema je niska,
3	- sistem unutarnjih kontrola je zadovoljavajući, - sve unutarnje kontrole se provode u skladu sa programom, - pouzdanost sistema nije posve zadovoljavajuća,
0	sistem unutarnjih kontrola je zadovoljavajući, - sve unutarnje kontrole se provode u skladu sa programom - pouzdanost sistema je visoka,

10. Kvalificiranost zaposlenih u objektu:

Bodovi	Opis
8	Kvalifikacija uposlenih je nedovoljna, sistem kontrole kvalitete ne postoji.
4	Kvalifikacija uposlenih je zadovoljavajuća, sistem kontrole kvalitete ne postoji.
0	Kvalifikacija osoblja je na visokom nivou, objekat ima uspostavljen sistem kontrole kvalitete.