

PRILOG I.

Obrazac I.

Subjekt u poslovanju s hranom životinjskog podrijetla _____
 Prijava obavljanja djelatnosti u objektu _____
 Za dan: _____
 Objekt podrijetla pošiljke: _____
 Oznaka pratećeg dokumenta: _____

	sirovina/hrana životinjskog podrijetla	KOLIČINA
rasijecanje mesa proizvodnja MM, MP i SOM-a proizvodnja mesnih proizvoda mesnica	Goveđe meso	
	Juneće meso	
	Teleće meso	
	Svinjsko meso	
	Meso koza	
	Meso ovaca	
	Meso kopitara	
	Meso peradi	
	Meso lagomorfa	
	Meso bezgrebenki	
	Meso pernatih divljači	
	Meso dlakave divljači	
	Meso divljih svinja	
	Meso divljih preživača	
prerada mlijeka	Mlijeko krava	
	Mlijeko koza/ovaca	
	Mlijeko ostalo	
	Mlijeko u prahu	
	Sirutka u prahu	

usklađivanje svježih proizvoda ribarstva stavljanje na tržište svježih proizvoda ribarstva (ribarnice i veletržnice)	Proizvodi morskog ribarstva iz ulova	
	Proizvodi morskog ribarstva iz uzgoja	
	Proizvodi slatkovodnog ribarstva iz ulova	
	Proizvodi slatkovodnog ribarstva iz uzgoja	
	Školjkaši iz ulova	
prerada proizvoda ribarstva priprema proizvoda ribarstva ribarnica	Uzgajani školjkaši	
	Proizvodi morskog ribarstva iz ulova	
	Proizvodi morskog ribarstva iz uzgoja	
	Proizvodi slatkovodnog ribarstva iz ulova	
	Proizvodi slatkovodnog ribarstva iz uzgoja	
otpremni centri centri za pročišćavanja živih školjkaša	Školjkaši iz ulova	
	Uzgajani školjkaši	
	Ostali školjkaši	
sortiranje i pakiranje konzumnih jaja	Dagnje	
	Nesortirana jaja	
usklađivanje hrane životinjskog podrijetla u uvjetima kontrolirane temperature usklađivanje hrane životinjskog podrijetla u uvjetima bez kontrolirane temperature samostojeći objekti za pakiranje hrane životinjskog podrijetla	Kamenice	
	Meso (svježe, rashlađeno, smrznuto)	
	Proizvodi od mesa	
	Mlijeko konzumno	
	Proizvodi od mlijeka	
	Sortirana jaja	
	Proizvodi od jaja	
	Proizvodi ribarstva	
Pčelinji proizvodi		
punjenje i pakiranje pčelinjih proizvoda	Mješoviti proizvodi	
	Ostali proizvodi	
proizvodnja, prerada i stavljanje na tržište ostale hrane životinjskog podrijetla i hrane za životinje	Pčelinji proizvodi	
	Životinjske masnoće	
	Obradeni želuci, mjehuri i crijeva	
	Koža za prehranu ljudi	

Prijava obavljanja djelatnosti zbog nemogućnosti pristupa računalnoj aplikaciji dostavlja se Nadležnom tijelu – Uprava za veterinarstvo i sigurnost hrane na broj telefaksa 01/6443-899 ili adresu elektroničke pošte: veti@mps.hr.

PRILOG II.

VRIJEME POTREBNO ZA OBAVLJANJE ANTE MORTEM PREGLEDA

PM	Dobna kategorija	Ante mortem pregled goveda			Ante mortem pregled svinja			Ante mortem pregled ovaca i koza		
		Rutinski pregled		Detaljni pregled svih dobnih i težinskih kategorija	Rutinski pregled		Detaljni pregled svih dobnih i težinskih kategorija	Rutinski pregled		Detaljni pregled svih dobnih i težinskih kategorija
		starija od 24 mjeseca	stariji do 24 mjeseca		starija od 3 mjeseca	stariji do 3 mjeseca		starija od 3 mjeseca	stariji do 3 mjeseca	
Pregled	dokumentacijski	30	30	20	15	15	20	15	15	20
	identifikacijski	30	30	20	15	15	20	15	15	20
	fizički	30	30	800	15	10	600	15	10	500

Higijena	30	20	60	15	10	60	10	5	60
Ukupno (sekundi)	120	110	900	60	50	700	55	45	600
Ukupno (minuta)	2,00	1,83	15,00	1,00	0,83	11,67	0,92	0,75	10,00

	Dobna kategorija	Ante mortem pregled kopitara			Ante mortem pregled peradi, lagomorfa, uzgojene pernate divljači			Ante mortem pregled izlučenih kokoši i pura		
		Rutinski pregled		Detaljni pregled svih dobnih i težinskih kategorija	Rutinski pregled		Detaljni pregled svih dobnih i težinskih kategorija	Rutinski pregled		Detaljni pregled svih dobnih i težinskih kategorija
		stariji od 12 mjeseci	starosti do 12 mjeseci		brojlera, patke, guske, uzgajane pernate divljači	lagomorfa		izlučenih kokoši	pura	
Pregled	dokumentacijski	30	30	40	0,50	2,00	10	1,50	4,00	10
	identifikacijski	30	30	30	0,50	2,00	10	1,50	4,00	10
	fizički	30	30	1.000	0,50	2,00	10	1,50	4,00	10
	Higijena	30	20	60	0,00	2,00	10	1,00	2,00	10
	Ukupno (sekundi)	120	110	1.130	1,50	8,00	60	5,50	14,00	40
	Ukupno (minuta)	2,00	1,83	18,83	0,025	0,13	1,00	0,09	0,23	0,67

Trajanje ante mortem pregleda odstrijeljene slobodno živuće divljač iznosi 0 sekundi;

Za ante mortem pregled krupne divljači uzgojene za klanje primjenjuje se vrijeme potrebno za ante mortem pregled govoda starijih od 24 mjeseci;

Za ante mortem pregled dlakave divljači uzgojene za klanje primjenjuje se vrijeme potrebno za ante mortem pregled svinja starijih od 3 mjeseca;

Za ante mortem pregled pernate divljači uzgojene za klanje primjenjuje se vrijeme potrebno za ante mortem pregled peradi svih dobnih i težinskih kategorija.

VRIJEME POTREBNO ZA OBAVLJANJE POST MORTEM PREGLEDA

	Dobna kategorija	Govoda			Svinja		Ovaca i koza		Kopitara		Divljač			Perad i lagomorfi	Izlučene kokoši i pure				
		Starija od 24 mjeseca	Od 8 mjeseci do 24 mjeseca	Od 6 tjedana do 8 mjeseci	Starije od 3 mjeseca	Starosti do 3 mjeseca	Starije od 3 mjeseca	Starosti do 3 mjeseca	Stariji od 12 mjeseci	Starosti do 12 mjeseci	Krupna divljač (divlja svinja, divljji preživači, medvjed)	Dlakava divljač	Pernata divljač						
Pregled	Glava	90	60	60	20	10	20	15	60	60	90	20	15,00	1,00	4,00				
	Trup	60	60	50					60	50	60								
	Organi	120	120	60					15	15	15					10	120	60	120
	Crijeva	30	30	20					10	10	10					10	30	20	0
Uzorkovanja	10	0	0	5	5	0	0	5	5	10	0	0,00	0,00	0					
Označavanje životinjskih trupova	20	20	10	10	10	10	10	20	20	20	10	1,00	0,50	0,5					
Čišćenje i dezinfekcija	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	1,00	0,01	0,01					
Vođenje evidencija	100	100	100	120	120	90	90	120	120	100	90	1,00	0,50	0,50					
	Ukupno (sekundi)	440	400	310	190	180	155	145	425	345	410	130	18	2,01	5,01				
	Ukupno (minuta)	7,33	6,67	5,17	3,17	3,00	2,58	2,42	7,08	5,75	6,83	2,17	0,30	0,034	0,84				

PRILOG III.

Obavezne aktivnosti službenih kontrola i učestalost provođenja prema djelatnosti/kapacitetu objekta i prema procijenjenom riziku objekta

Aktivnost službene kontrole
Kontrola trgovinskih dokumenata
Kontrola identifikacijskih oznaka sirovine
Kontrola uvjeta čuvanja gotovih proizvoda
Kontrola identifikacijskih oznaka gotovih proizvoda
Kontrola postupanja s nusproizvodima
Kontrola dobre higijenske prakse
Kontrola načina praćenja KKT i evidencija

objekt za klanje životinja – velikog kapaciteta		
Procjena rizika		
Visoki rizik	Srednji rizik	Niski rizik
Godišnje službenih kontrola		
24	12	6
Učestalost službenih kontrola		
<i>dva puta mjesečno</i>	<i>jedan put mjesečno</i>	<i>jedan put u dva mjeseca</i>
Najduže trajanje službene kontrole u satima		
5	4	4

objekt za preradu mesa velikog kapaciteta		
Procjena rizika		
Visoki rizik	Srednji rizik	Niski rizik
Godišnje službenih kontrola		
24	12	6
Učestalost službenih kontrola		
<i>dva puta mjesečno</i>	<i>jedan put mjesečno</i>	<i>jedan put u dva mjeseca</i>
Najduže trajanje službene kontrole u satima		
4	4	4

objekt za maloprodaju nezapakiranog mesa, uključujući MM i MP te rasijecanje i/ili mljevenje mesa na zahtjev kupca – mesnica		
Godišnje službenih kontrola		
4		
Učestalost službenih kontrola		
<i>jedan put u tri mjeseca</i>		
Najduže trajanje službene kontrole u satima		
2		

objekt za rasijecanje mesa – velikog kapaciteta		
Procjena rizika		
Visoki rizik	Srednji rizik	Niski rizik
Godišnje službenih kontrola		
12	6	4
Učestalost službenih kontrola		
<i>jedan put mjesečno</i>	<i>jedan put u dva mjeseca</i>	<i>jedan put u tri mjeseca</i>
Najduže trajanje službene kontrole u satima		
5	4	4

objekt za uskladištenje hrane životinjskog podrijetla u uvjetima kontrolirane temperature – skladišta velikog kapaciteta – više od jednog korisnika

objekt za preradu mlijeka velikog kapaciteta

objekt za preradu proizvoda ribarstva velikog kapaciteta

Procjena rizika		
Visoki rizik	Srednji rizik	Niski rizik
Godišnje službenih kontrola		
12	6	4
Učestalost službenih kontrola		
<i>jedan put mjesečno</i>	<i>jedan put u dva mjeseca</i>	<i>jedan put u tri mjeseca</i>
Najduže trajanje službene kontrole u satima		
4	4	4

objekt za klanje životinja – malog kapaciteta (klanje divljači iz uzgoja)

objekt za preradu jaja i proizvodnju tekućih jaja

objekt za stavljanje na tržište proizvoda ribarstva – ribarnice velikog kapaciteta – više od jednog korisnika

Procjena rizika		
Visoki rizik	Srednji rizik	Niski rizik
Godišnje službenih kontrola		
12	6	4
Učestalost službenih kontrola		
<i>jedan put mjesečno</i>	<i>jedan put u dva mjeseca</i>	<i>jedan put u tri mjeseca</i>
Najduže trajanje službene kontrole u satima		
3	3	3

objekt za preradu mesa malog kapaciteta

objekt za veleprodaju svježih proizvoda ribarstva

Procjena rizika		
Visoki rizik	Srednji rizik	Niski rizik
Godišnje službenih kontrola		
12	6	4
Učestalost službenih kontrola		
<i>jedan put mjesečno</i>	<i>jedan put u dva mjeseca</i>	<i>jedan put u tri mjeseca</i>
Najduže trajanje službene kontrole u satima		
2	2	2

objekt za rasijecanje mesa – malog kapaciteta

objekt za preradu mlijeka – malog kapaciteta

objekt za punjenje i pakiranje pčelinjih proizvoda – odobreni objekt velikog kapaciteta

Procjena rizika		
Visoki rizik	Srednji rizik	Niski rizik
Godišnje službenih kontrola		
6	4	3
Učestalost službenih kontrola		
<i>jedan put u dva mjeseca</i>	<i>jedan put u tri mjeseca</i>	<i>jedan put u četiri mjeseca</i>
Najduže trajanje službene kontrole u satima		
3	3	3

objekt za uskladištenje hrane životinjskog podrijetla u uvjetima kontrolirane temperature

objekt za uskladištenje svježih proizvoda ribarstva

objekt za preradu proizvoda ribarstva malog kapaciteta

Procjena rizika		
Visoki rizik	Srednji rizik	Niski rizik
Godišnje službenih kontrola		
6	4	3

Učestalost službenih kontrola		
<i>jedan put u dva mjeseca</i>	<i>jedan put u tri mjeseca</i>	<i>jedan put u četiri mjeseca</i>
Najduže trajanje službene kontrole u satima		
2	2	2

objekt za proizvodnju topljenje životinjske masti i čvaraka
objekt za proizvodnju obrađenih želudaca, mjehura i crijeva
objekt za proizvodnju želatine
objekt za proizvodnju kolagena

Procjena rizika		
Visoki rizik	Srednji rizik	Niski rizik
Godišnje službenih kontrola		
4	3	2
Učestalost službenih kontrola		
<i>jedan put u tri mjeseca</i>	<i>jedan put u četiri mjeseca</i>	<i>jedan put u šest mjeseci</i>
Najduže trajanje službene kontrole u satima		
3	3	3

objekt za obradu trupova odstrijeljene divljači
objekt za proizvodnju MM, MP i SOM-a
objekt za proizvodnju MM i MP u sklopu maloprodajnog objekta za opskrbu krajnjeg potrošača
objekt za preradu mesa isključivo za potrebe maloprodajnog(ih) objek(a)ta, koji opskrbljuje krajnjeg potrošača, istog SPH
objekt za preradu mesa na gospodarstvu podrijetla
objekt za prepakiranje hrane životinjskog podrijetla
objekt za sortiranje i pakiranje konzumnih jaja
objekt za punjenje i pakiranje pčelinjih proizvoda – odobreni objekt malog kapaciteta
objekt za preradu puževa i žaba
objekt za pročišćavanje živih školjkaša
objekt za sortiranje i pakiranje živih školjkaša (otprezni centar)

Procjena rizika		
Visoki rizik	Srednji rizik	Niski rizik
Godišnje službenih kontrola		
4	3	2
Učestalost službenih kontrola		
<i>jedan put u tri mjeseca</i>	<i>jedan put u četiri mjeseca</i>	<i>jedan put u šest mjeseci</i>
Najduže trajanje službene kontrole u satima		
2	2	2

objekt za preradu mlijeka na gospodarstvu podrijetla

Procjena rizika		
Visoki rizik	Srednji rizik	Niski rizik
Godišnje službenih kontrola		
3	2	1
Učestalost službenih kontrola		
<i>jedan put u četiri mjeseca</i>	<i>jedan put u šest mjeseci</i>	<i>jedan put u dvanaest mjeseci</i>
Najduže trajanje službene kontrole u satima		
2	2	2

objekt za stavljanje na tržište proizvoda ribarstva – ribarnica

Procjena rizika		
Visoki rizik	Srednji rizik	Niski rizik
Godišnje službenih kontrola		
12	6	4

Učestalost službenih kontrola		
<i>jedan put mjesečno</i>	<i>jedan put u dva mjeseca</i>	<i>jedan put u tri mjeseca</i>
Najduže trajanje službene kontrole u satima		
1	1	1

PRILOG IV.

Maksimalno vrijeme trajanja pojedinih aktivnosti veterinarskih kontrola prema zahtjevima zemlje uvoznice u objektima koji obavljaju djelatnosti

klanje životinja	
Aktivnosti	trajanje
Dodatne aktivnosti prilikom <i>ante mortem</i> pregleda	45 min
Provjera postupanja sukladno propisima o dobrobiti životinja	15 min
Kontrola veterinarskih i trgovinskih dokumenata	15 min
Dodatne aktivnosti prilikom <i>post mortem</i> pregleda	45 min
Provjera postupanja sukladno propisima o nusproizvodima i, ako je potrebno, SRM	30 min
Kontrola skladištenja proizvoda i uvjeta čuvanja	15 min
Provjera dobre higijenske prakse	30 min
Provjera načina praćenja kritičnih kontrolnih točaka (KKT) i evidencija	45 min
Vrijeme potrebno za obavljanje službene kontrole je 4 sata.	

rasijecanje i prerada mesa	
Aktivnosti	trajanje
Kontrola i provjera trgovinskih dokumenata i identifikacijskih oznaka	60 min
Dodatna uzorkovanja prema zahtjevima zemlje uvoznice	60 min
Provjera postupanja sukladno propisima o nusproizvodima	30 min
Provjera dobre higijenske i proizvođačke prakse	30 min
Provjera načina praćenja kritičnih kontrolnih točaka (KKT) i evidencija	30 min
Kontrola skladištenja proizvoda i uvjeta čuvanja	30 min
Vrijeme potrebno za obavljanje službene kontrole je 4 sata.	

prerada proizvoda ribarstva	
Aktivnosti	trajanje
Kontrola i provjera trgovinskih dokumenata i identifikacijskih oznaka	30 min
Dodatna uzorkovanja prema zahtjevima zemlje uvoznice	45 min
Provjera postupanja sukladno propisima o nusproizvodima	15 min
Provjera dobre higijenske i proizvođačke prakse	30 min
Provjera načina praćenja kritičnih kontrolnih točaka (KKT) i evidencija	45 min
Kontrola skladištenja proizvoda i uvjeta čuvanja	15 min
Vrijeme potrebno za obavljanje službene kontrole je 3 sata.	

prerada mlijeka	
Aktivnosti	trajanje
Kontrola i provjera trgovinskih dokumenata i identifikacijskih oznaka	30 min
Dodatna uzorkovanja prema zahtjevima zemlje uvoznice	30 min
Provjera postupanja sukladno propisima o nusproizvodima	30 min
Provjera dobre higijenske i proizvođačke prakse	30 min
Provjera načina praćenja kritičnih kontrolnih točaka (KKT) i evidencija	30 min
Kontrola skladištenja proizvoda i uvjeta čuvanja	30 min
Vrijeme potrebno za obavljanje službene kontrole je 3 sata.	

uskladištenje hrane životinjskog podrijetla u uvjetima kontrolirane temperature	
Aktivnosti	trajanje
Kontrola i provjera trgovinskih dokumenata i identifikacijskih oznaka	30 min
Provjera dobre higijenske i proizvođačke prakse	30 min
Dodatna uzorkovanja prema zahtjevima zemlje uvoznice	15 min
Provjera načina praćenja kritičnih kontrolnih točaka (KKT) i evidencija	30 min
Kontrola skladištenja proizvoda i uvjeta čuvanja	15 min
Vrijeme potrebno za obavljanje službene kontrole je 2 sata.	

PRILOG V.

IZVJEŠĆE O POSLOVIMA CERTIFICIRANJA I POSTUPANJA PO CERTIFIKATIMA

Datum	Vrijeme obavljanja poslova		Oznaka certifikata	Objekt / Mjesto postupanja (oznaka objekta, adresa objekta)	Kilometraža (dolazak i odlazak)	Ime i prezime stranke/subjekta	Ovjera subjekta potpis i pečat
	početak	završetak					

PRILOG VI.

UČESTALOST SLUŽBENIH KONTROLA U OBJEKTIMA O KOJIMA SLUŽBENE KONTROLE PROVODI NADLEŽNO TIJELO

Namjena objekta	Učestalost službene kontrole		
	Visoki rizik	Srednji rizik	Niski rizik
objekt za klanje životinja velikog kapaciteta	jedan put u dva mjeseca (6 x godišnje)	jedan put u tri mjeseca (4 x godišnje)	jedan put u četiri mjeseca (3 x godišnje)
objekt za preradu mesa velikog kapaciteta			
objekt za rasijecanje mesa velikog kapaciteta			
objekt za uskladištenje hrane životinjskog podrijetla u uvjetima kontrolirane temperature za više od jednog korisnika – skladišta velikog kapaciteta			
objekt za preradu mlijeka velikog kapaciteta			
objekt za preradu jaja i proizvodnju tekućih jaja			
objekt za preradu proizvoda ribarstva velikog kapaciteta			
objekt za stavljanje na tržište proizvoda ribarstva za više od jednog korisnika – ribarnice velikog kapaciteta			
objekt za klanje životinja malog kapaciteta			
objekt za preradu mesa malog kapaciteta			
objekt za veleprodaju svježih proizvoda ribarstva			

Namjena objekta	Učestalost službene kontrole		
	Visoki rizik	Srednji rizik	Niski rizik
objekt za punjenje i pakiranje pčelinjih proizvoda – odobreni objekt velikog kapaciteta	jedan put u tri mjeseca (4 x godišnje)	jedan put u četiri mjeseca (3 x godišnje)	jedan put u šest mjeseci (2 x godišnje)
objekt za rasijecanje mesa malog kapaciteta			
objekt za uskladištenje hrane živ.podrijetla u uvjetima kontrolirane temperature za jednog korisnika			
objekt za preradu mlijeka malog kapaciteta			
objekt za uskladištenje svježih proizvoda ribarstva			
objekt za preradu proizvoda ribarstva malog kapaciteta			
objekt za obradu trupova odstrijeljene divljači			
objekt za proizvodnju MM, MP i SOM-a			
objekt za proizvodnju MM i MP u sklopu maloprodajnog objekta za opskrbu krajnjeg potrošača			
objekt za preradu mesa isključivo za potrebe maloprodajnog(ih) objek(a)ta, koji opskrbljuje krajnjeg potrošača, istog SPH			
objekt za proizvodnju topljenje životinjske masti i čvaraka			
objekt za proizvodnju obrađenih želudaca, mjehura i crijeva			
objekt za proizvodnju želatine			
objekt za proizvodnju kolagena			
objekt za prepakiranje hrane životinjskog podrijetla			
objekt za sortiranje i pakiranje konzumnih jaja			
objekt za preradu puževa i žaba			
objekt za pročišćavanje živih školjkaša			
objekt za sortiranje i pakiranje živih školjkaša			
objekt za stavljanje na tržište proizvoda ribarstva za jednog korisnika – ribarnica			

Namjena objekta	Učestalost službene kontrole		
	Visoki rizik	Srednji rizik	Niski rizik
objekt za preradu mesa na gospodarstvu podrijetla	jedan put u četiri mjeseca (3 x godišnje)	jedan put u šest mjeseci (2 x godišnje)	jedan put u dvanaest mjeseci (1 x godišnje)
objekt za sabiranje sirovog mlijeka za više od jednog otkuplivača			
objekt za preradu mlijeka na gospodarstvu podrijetla			
objekt za punjenje i pakiranje pčelinjih proizvoda – odobreni objekt malog kapaciteta			

Namjena objekta	Učestalost službene kontrole		
	Visoki rizik	Srednji rizik	Niski rizik
objekt za maloprodaju nezapakiranog mesa, uključujući MM i MP te rasijecanje i/ili mljevenje mesa na zahtjev kupca – mesnica		jedan put u šest mjeseci (2 x godišnje)	