

1. Lokacija farmi,
2. Rasa svinja,
3. Ishrana svinja,
4. Poreklo začnske paprike,
5. Lokacija klanja i prerade,
6. Vreme klanja,
7. Starost i težina svinja tokom klanja,
8. Delovi svinje koji se koriste u preradi,
9. Dodatak začina,
10. Priprema nadeva,
11. Upotrebljeni omotač,
12. Način dimljenja,
13. Senzorna svojstva finalnog proizvoda,
14. Parametri kvaliteta finalnog proizvoda,
15. Označavanje

Na terenu u periodu  
nov-dec kontrolisu  
se proizvodni proces  
- 1 do 12;



Vreme kontrole kontrolnih  
tačaka  
1.-12. novembar-decembar

Vreme kontrole kontrolnih  
tačaka  
13.-15. mart – april

## Scenario :

- Inicijalna sertifikacija,
- sertifikacija grupe sa 10 članova
- Prema pravilima sertifikacije minimalni uzorak članova koji se kontrolišu je  $\sqrt{n}$

Lokacija  
klanja i  
prerade

kontrola:  
5-12 i 15

Ispitivanja:  
tačke 13 i 14

## Zadatak :

- Koje vrste aktivnosti u okviru vrednovanja ste identifikovali (ispitivanja, kontrolisanja, provere sistema menadžmenta)?
- Kada i koliko lokacija treba posetiti
- Koje biste aspekte sagledali u okviru: jezika, kulturoloških i socijalnih pitanja, infrastrukture, razuđenosti, raspoloživih metoda komunikacije?
- Da li treba još nešto vrednovati pored staki navedenih u Kontrolnom planu?

lokacije:  
klanica,

4 proizvođača  
i 1 udruženje

sistem  
menadžmenta  
- sve tačke

ispitivanje  
tačke 13 i  
14

dva puta  
godisnje

Tačke 13 i  
14  
ispitivanje

Provera  
internog  
sistema  
kontrole

lokacije klanja i  
prerade, a nakon toga  
rasa svinja i ishrana  
(kontrola  
januar-februar).  
Vreme, starost i tezina  
pre samog klanja, kao  
i delovi svinje koje se  
koriste u preradi.  
Tačke 13, 14 i 15 su  
poslednje koje se

Kontrola se vrši dva  
puta godišnje. Prva će  
biti 4 proizvođača u  
periodu  
novembar-decembar.  
Druga kontrola će biti  
u mart -april.

interni  
sistem  
kontrole

- Provera internog sistema kontrole i prigovora na rad
- Uzorkovanje finalnog proizvoda (kobasice)

Poznavanje običaja i jezika - lokalni čovek

Zadatak:

Navedite koja znanja i veštine treba da imaju kontrolori za obavljanje delegiranih poslova

## AKTIVNOSTI VREDNOVANJA

- Za svaku stavku navedite kriterijum i metodu vrednovanja

Poznavanje tehnologije proizvodnje - obrazovanje i radno iskustvo

TREBA ZNATI KULTURU I OBICAJE SREDINE... TRADICIJU PROIZVODNJE

iskustvo pisanja izveštaja

tehnolog proizvodnje mora da ima pored diplome i prakticno iskustvo u proizvodnji

7 - stočarstvo ili tehnologija

Tačke 1, 2, 3, 6, 7, 8 - stočarstvo i veterina

znanja iz oblasti tehnologije mesa

Znanja i veštine - sistematičnost, veštine komunikacije

senzorna svojstva - može raditi drugi kontrolor (poznavalac tradicionalnih karakteristika proizvoda).. aroma, ukus..

poznavanje standarda, elaborata, kontrolnog plana, relevantne regulative

Dodatak začina -

kontrolor mora da poseduje komunoikacijske veštine...

Parametri kvaliteta: fizičko - hemijska i senzorna analiza

6, 8, 9, 10, 11 i 12, 13, 14 - tehnolog

Senzorna analiza - da ima sertifikat

Označavanje - tehnolog ili neko ko ima iskustva u oblasti

GRUPA 4 JE NAJBOLJA!!!

Da mora da poseduje tehnike uzorkovanja

iskustvo u samoj tehnici kontrolisanje, uzimanja uzoraka

adekvatna komunikacija - intervju

poznavanje jezika sredine i običaja vezano za proizvodnju

Označavanje: poznavanje zakona i pravilnika

Tačka 4 - sertifikat

poznavanje elaborata - interna obuka

iskustvo u kontrolisanju sledljivosti

da zna kolika starost i težina svinje treba da bude u vremenu klanja (iskustvo u proizvodnji, inženjer stočarstva, tehnolog)

znanja iz oblasti stočarske proizvodnje veterine

tehnologiju proizvodnje kulena (tehnolog animalnih proizvoda)

zacinska paprika - mora postojati neka mala laboratorija koja ce proveriti kvalitet sirovine (deklaracija proizvoda nije dovoljna dokaz u pocetku za kvalitet)

da ima iskustva vezano za samu proizvodnju

Znanje tehnologije prerade hrane

nacin dimljenja, vrsta drveta... (tehnolog proizvodnje)







