



HRVATSKA
OBRITNIČKA
KOMORA



HRVATSKA
GOSPODARSKA
KOMORA

VODIČ DOBRE HIGIJENSKE PRAKSE ZA TRGOVINU U POSLOVANJU S HRANOM

HACCP vodič

***Praktična provedba HACCP
sustava za trgovinu***

Prvo izdanje



Izdavač: Hrvatska gospodarska komora i Hrvatska obrtnička komora

Za izdavača: Nadan Vidošević, Dragutin Ranogajec

Uredili i pripremili: Nevenka Gašparac, Đana Pahor, Ivica Štambuk

Autori:

Hrvatska gospodarska komora

Milica Rakuša Martulaš, Sektor za trgovinu, direktorica
Nevenka Gašparac, Centar za kvalitetu
Ivona Bačelić Grgić, tajnica radne skupina za izradu vodiča

Hrvatska obrtnička komora

Boris Vukelić, predsjednik Ceha trgovine pri HOK-u
Ivica Štambuk, Komorski ured Hrvatske obrtničke komore

Nastavni zavod za javno zdravstvo Primorsko-goranske županije

Đana Pahor, Epidemiološki odjel
Tamara Muždeka Živković, Epidemiološki odjel
Dolores Vodopija Sušan, Epidemiološki odjel
Vedrana Jurčević Podobnik, Epidemiološki odjel
Darko Budimir, Epidemiološki odjel

Radna skupina za izradu vodiča dobre higijenske prakse i primjene načela HACCP u djelatnosti trgovine pri Hrvatskoj gospodarskoj komori i Hrvatskoj obrtničkoj komori:

Branka Magdalenić, Agrokor d.d.
Mila Međugorac Popovski, Konzum d.d.
Miroslav Husnjak, Billa d.o.o.
Gordana Šubat, Dinova-Diona d.o.o.
Tomo Meker, Metro Cash&Carry d.o.o.
Aleksandra Vrbanić, Brodokomerc nova d.o.o.
Igor Lukačević, Vindija trgovina d.o.o.
Franjo Božak, Ceh trgovine HOK-a
Stjepan Lokner, Ceh trgovine HOK-a
Marija Komerički, Sekcija trgovine Udruženja obrtnika Samobor
Ivona Babić, Ministarstvo poljoprivrede, ribarstva i ruralnog razvoja
Koraljka Knezić, Ministarstvo zdravstva i socijalne skrbi
Đema Bartulović, Ministarstvo gospodarstva, rada i poduzetništva

Grafička priprema: GENS 94, Zagreb

Tisak: Internet izdanje

Naklada: I. izdanje

Vodič dobre higijenske prakse za trgovinu u poslovanju s hranom i HACCP vodič - praktična provedba HACCP sustava za trgovinu upućen je na procjenu Ministarstvu zdravstva i socijalne skrbi te je temeljem mišljenja stručnog Povjerenstva KLASA: UP/I-011-01/09-01/108, URBROJ: 534-08-1-3/1-11-7 pozitivno procijenjen.

Smatra se da subjekti u poslovanju s hranom koji su uspostavili sustave samokontrole temeljene na načelima HACCP sustava iz članka 5. Pravilnika o higijeni hrane („Narodne novine“ br. 99/07.) i članka 51. Zakona o hrani („Narodne novine“ br. 46/07.) u skladu s odredbama ovih Vodiča ispunili zakonske obaveze.

Jednako tako sukladno članku 10. stavka 2. točki d Pravilnika o službenim kontrolama koje se provode radi verifikacije postupanja u skladu s odredbama propisa o hrani i hrani za životinje te propisa o zdravlju životinja i zaštiti životinja („Narodne novine“ br. 99/07.) prilikom službene kontrole odredbe predmetnih vodiča uzimati će se u obzir.

ISBN broj: 978-953-7622-31-2 (Hrvatska gospodarska komora)
978-953-99596-3-8 (Hrvatska obrtnička komora)

Zagreb, prosinac 2011.

PREDGOVOR

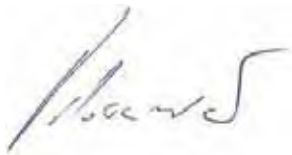
Proizvodnja hrane je u svakoj državi strateški zanimljiva. Prema Zakonu o hrani (NN 46/07.) subjekti u poslovanju s hranom koji proizvode, prerađuju ili distribuiraju hranu krajnjem korisniku obvezni su od 1. siječnja 2009. godine uspostaviti, provoditi i održavati sustav sigurnosti hrane temeljen na načelima HACCP-a. Zakonodavni je okvir postavio ciljeve koje subjekti u poslovanju s hranom moraju ostvariti sustavom samonadzora, a načini ostvarivanja tih ciljeva ovise o procjeni rizika za njihovu djelatnost i odgovornosti subjekata u poslovanju hranom.

Rukovodeći se iskustvima i praksom europskih zemalja, Hrvatska gospodarska komora i Hrvatska obrtnička komora su odlučile objaviti Vodič za praktičnu provedbu zakonskih obveza za sve subjekte u djelatnosti trgovine hranom. Vodič dobre higijenske prakse za trgovinu hranom ima namjenu služiti kao podsjetnik i vodilja prodavaonicama za dobro poslovanje hranom, uz poštovanje preduvjeta i potrebnih programa koji su potpuno usklađeni sa zahtijevanim zakonskim uvjetima za trgovinu hranom.

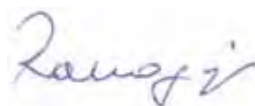
Praktična provedba načela sustava HACCP-a za trgovinu obuhvaća dugogodišnju praksu i iskustvo trgovine i institucija, iskustva drugih zemalja u načinu definiranja kritičnih kontrolnih točaka (KKT) te upute za vođenje evidencija. Uvođenjem i primjenom ovog Vodiča u svakodnevnom radu, provodit će se i preventivne provjere provedbe mjera higijene u pripremi i prodaji hrane u prodavaonicama.

Važno je naglasiti da HACCP nije samo propisana tehnika izvođenja određenih radnja nego i novi način razmišljanja kojim se razvijaju navike na kojima počiva strategija odgovornog ponašanja. Kao posljedica nastojanja da spomenute navike postanu dio svakodnevnog poslovanja nastao je i ovaj Vodič, koji će primjenom u praksi nastojati olakšati, ali i unaprijediti poslovanje hranom.

Predsjednik
Hrvatske gospodarske komore
Nadan Vidošević, v.r.



Predsjednik
Hrvatske obrtničke komore
Dragutin Ranogajec, v.r.



SADRŽAJ

PREDGOVOR	3
1. UVOD	7
1.1 OPSEG I PRIMJENA.....	10
1.2 USKLAĐENOST SA ZAKONODAVSTVOM	10
1.3 POJMOVI I DEFINICIJE	11
1.4 REGISTRACIJA	19
1.5 SLJEDIVOST.....	19
1.6 POSTUPAK POVLAČENJA	22
1.7 ODGOVORNOST	23
2. PREDUVJETI - DOBRA HIGIJENSKA PRAKSA.....	26
2.1 SANITARNO TEHNIČKI I HIGIJENSKI UVJETI KOJIMA MORAJU UDOVOLJAVATI PROSTORIJE ZA PROMET HRANE.....	26
2.1.1 Opći zahtjevi za objekte u kojima se hrana priprema i distribuira	26
2.1.2 Posebni zahtjevi za objekte u kojima se obavlja promet hranom.....	28
2.1.3 Zahtjevi za opremu u objektima u kojima se obavlja promet hranom	29
2.1.4 Zahtjevi za vodoopskrbom u objektima u kojima se obavlja promet hranom .	30
2.1.5 Zahtjevi za pokretne i /ili privremene objekte u kojima se redovito obavlja promet hranom.....	31
2.2 ČIŠĆENJE	32
2.3 SREDSTVA ZA ODRŽAVANJE HIGIJENE	32
2.4 POSTUPCI ČIŠĆENJA, PRANJA I DEZINFEKCIJE	33
2.4.1 Plan čišćenja	35
2.5 KONTROLA HIGIJENE OBJEKTIVNIM METODAMA.....	36
2.6 KONTROLA ŠTETNIKA.....	37
2.7 IZVOĐAČ DDD MJERA	40
2.8 ZBRINJAVANJE OTPADA NASTALOG U PROSTORU TRGOVINE	42
2.9 ZBRINJAVANJE AMBALAŽE I AMBALAŽNOG OTPADA	44
2.10 ODRŽAVANJE OPREME	45
2.11 OSOBNA HIGIJENA	46
2.11.1 Zahtjevi za osobnu higijenu zaposlenika.....	46
2.12 PRANJE RUKU	47
2.13 UPORABA JEDNOKRATNIH RUKAVICA.....	50
2.14 ZDRAVSTVENO STANJE ZAPOSLENIKA.....	50
2.15 IZOBRAZBA OSOBLJA.....	51
3. NADZOR NAD POSTUPCIMA U RADU S HRANOM U TRGOVINI	54
3.1 NADZOR NAD DOBAVLJAČIMA	54
3.1.1 Naručivanje i dobavljači hrane	54
3.1.2 Transport hrane	56
3.2 ZAPRIMANJE HRANE	58
3.3 SKLADIŠTENJE HRANE	62
3.4 OBRADA - PRIPREMA HRANE U TRGOVINAMA SA GASTRO PROGRAMOM ...	70
3.4.1 Opći zahtjevi za termičku obradu i hlađenje.....	70
3.4.2 Odmrzavanje hrane.....	72

3.4.3	<i>Termička obrada i kontrola termičke obrade hrane</i>	74
3.4.4	<i>Hlađenje hrane nakon termičke obrade</i>	76
3.5	PONUĐA HRANE NA PRODAJNOM MJESTU	78
3.5.1	<i>Izlaganje hrane na toplom</i>	78
3.5.2	<i>Hladno izlaganje</i>	80
3.5.3	<i>Prodaja na način samoposluživanja</i>	84
3.6	USLUŽIVANJE HRANE (porcioniranje, zamatanje, pakiranje, rukovanje novcem, kupci)	85
3.6.1	<i>Vaganje, omatanje</i>	85
3.6.2	<i>Kupci (potrošači)</i>	86
3.7	DOSTAVA HRANE U KUĆU	86
3.8	POKRETNOST PRODAJA (POKRETNOSTI PRODAVAČI)	87
3.9	PRODAJNI APARATI	88
4.	KONTROLA ZDRAVSTVENE / MIKROBIOLOŠKE ISPRAVNOSTI HRANE	89
5.	VERIFIKACIJA	90
6.	ARHIVIRANJE DOKUMENTACIJE	91
7.	HACCP	92
8.	POPIS EVIDENCIJA I OBRAZACA ZA SPH TRGOVINA HRANOM - maloprodaja i veleprodaja	101
9.	POPIS PLANOVA ZA SPH TRGOVINA HRANOM - maloprodaja i veleprodaja	122
10.	VODIČ HACCP ZA TRGOVINE	141
10.1	PRIMJER HACCP PLANA ZA TRGOVINE	141
10.2	STABLO ODLUČIVANJA	142
10.3	ODREĐIVANJE KKT POMOĆU STABLA ODLUČIVANJA	143
10.4	OPIS PROIZVODNOG PROCESA PRIJEM – SKLADIŠTENJE – PRODAJA HRANE	143
10.5	DIJAGRAM TIJEKA: PRIJEM, SKLADIŠTENJE I PRODAJA HRANE	145
10.6	HACCP PLAN: PRIJEM, SKLADIŠTENJE I PRODAJA HRANE	149
10.7	NADZOR NAD KT/KKT	154
11.	VODIČ HACCP ZA TRGOVINE SA GASTRO PONUDOM	158
11.1	PRIMJER HACCP PLANA ZA TRGOVINE	158
11.2	STABLO ODLUČIVANJA	159
11.3	ODREĐIVANJE KKT POMOĆU STABLA ODLUČIVANJA	160
11.4	OPIS PROIZVODNOG PROCESA	160
11.5	DIJAGRAM TIJEKA: PRIJEM, SKLADIŠTENJE I PRIPREMA HRANE	162
11.6	HACCP PLAN: 1. PRIJEM, SKLADIŠTENJE I PRIPREMA HRANE	166
12.	HLADNA PRIPREMA – HLADNO POSLUŽIVANJE	169
12.1	OPIS PROIZVODA	169
12.2	DIJAGRAM TIJEKA: HLADNA PRIPREMA – HLADNO POSLUŽIVANJE	170
12.3	HACCP PLAN: 2. HLADNA PRIPREMA – HLADNO POSLUŽIVANJE	172

13. TERMIČKA OBRADA – HLADNO POSLUŽIVANJE	174
13.1 OPIS PROIZVODA.....	174
13.2 DIJAGRAM TIJEKA TERMIČKA OBRADA – HLADNO POSLUŽIVANJE	175
13.3 HACCP PLAN: 3. TERMIČKA OBRADA, HLADNO POSLUŽIVANJE	178
14. TERMIČKA OBRADA – TOPLO POSLUŽIVANJE	182
14.1 OPIS PROIZVODA.....	182
14.2 DIJAGRAM TIJEKA: TERMIČKA OBRADA - TOPLO POSLUŽIVANJE	183
14.3 HACCP PLAN: 4. TERMIČKA OBRADA, TOPLO POSLUŽIVANJE	185
15. NADZOR NAD KT/KKT	188
15.1 PRIJEM, SKLADIŠTENJE I PRIPREMA HRANE.....	188
15.2 HLADNA PRIPREMA, HLADNO POSLUŽIVANJE.....	190
15.3 TERMIČKA OBRADA- HLADNO POSLUŽIVANJE	191
15.4 TERMIČKA OBRADA, TOPLO POSLUŽIVANJE	193

1. UVOD

Zakonom o hrani („Narodne novine“ br. 46/07.) propisana je odgovornost za uspostavu, provođenje i održavanje preventivnih postupaka temeljenih na načelima analize opasnosti i kontinuiranoj kontroli kritičnih točaka (HACCP) za sve subjekte u **prehrambenom lancu** sa ciljem osiguranja više razine zaštite zdravlja potrošača.

Svi subjekti u poslovanju s hranom „**od farme do stola**“ koji proizvode, prerađuju, pripremaju ili distribuiraju hranu ili hranu za životinje odgovorni su za provođenje i kontrolu učinkovitosti provođenja mjera higijene hrane u svim fazama procesa proizvodnje, prerade i distribucije koji se nalaze pod njihovom odgovornošću.

Uspostavljen sustav samokontrole ima za cilj prevenirati i smanjiti rizike od poznatih opasnosti na najmanju moguću mjeru. Kontinuirano nadziranje kritičnih kontrolnih točaka, poduzimanje korektivnih mjera u slučaju gubljenja kontrole te učinkovito provođenje postupaka dobre higijenske prakse razvijenog sustava sigurnosti hrane u objektima, pružiti će potrošačima jamstvo sigurnosti za hranu koja se stavlja na tržište, te dati jamstvo potrošačima da ista neće naškoditi njihovom zdravlju, ukoliko je pripremljena u skladu sa njezinom namjenom.

Osnovni okvir za odabir načina uspostave, provođenja i održavanja sustava sigurnosti hrane mora biti temeljen na analizi opasnosti u odnosu na vrstu i obim proizvodnje, prerade, pripreme, dorade i distribucije hrane subjekta a osnovni zahtjevi kojima mora biti udovoljeno propisani su Pravilnikom o higijeni hrane („Narodne novine“ br. 99/07., 27/08.) i Pravilnikom o higijeni hrane životinjskog podrijetla („Narodne novine“ br. 99/07.).

Subjekti u poslovanju sa hranom u cijelom prehrambenom lancu odgovorni su za provođenje kontinuiranog nadzora nad:

- poštivanjem mikrobioloških kriterija za hranu;
- postupcima potrebnim za postizanje ciljeva više razine zaštite zdravlja
- udovoljavanjem zahtjevima o praćenju temperature za hranu;
- održavanjem hladnog lanca;
- uzorkovanje i analize.

Za uspostavu učinkovitog sustava samokontrole (**plan samokontrole**) potrebno je prethodno osigurati određene **preduvjete i tzv. preduvjetne programe**, što su **opći zahtjevi** kao i **sve posebne zahtjeve**.

Opći zahtjevi za higijenu hrane (preduvjetni programi):

- za objekte (projekt, izgradnja, dizajn, lokacija i veličina objekta, prikladno za održavanje higijene; osvjetljenje, ventilacija, odvodnja, temperatura, zaštita od kontaminacije)
- za prostorije (podovi, vrata, zidovi, stropovi, održavanje higijene, kontaminacija, temperatura)
- za prijevoz (čišćenje, kontaminacija, temperatura, hladni lanac)
- za opremu (čišćenje, kontrolni uređaji)
- za otpad nastao u poslovanju sa hranom
- za opskrbu sa vodom

- za osobnu higijenu
- za hranu (prijem sirovina, križna kontaminacija, štetnici, temperatura, odmrzavanje)
- za pakiranje i ambalažiranje hrane
- za termičku obradu
- za izobrazbu (trening) osoblja

HACCP i fleksibilan pristup

Kada ispunjavanjem **PREDUVJETA**, koji se zahtijevaju od subjekta u poslovanju sa hranom, postigne cilj kontroliranja opasnosti povezanih sa hranom i hranom za životinje, treba se smatrati da su obaveze utvrđene Pravilnikom o higijeni hrane („Narodne novine“ br. 99/07., 27/08.) ISPUNJENE te da nije potrebno nastavljati s ispunjavanjem obveze uspostavljanja, provedbe i održavanja trajnog postupka utemeljenog na HACCP načelima.

Ovakav bi se pristup mogao primjenjivati za subjekte koji **ne pripremaju, ne proizvode, ne prerađuju ili ne dorađuju/obrađuju hranu**, te se sve procijenjene poznate opasnosti mogu kontrolirati provedbom zahtijevanih PREDUVJETA. U takvim slučajevima **može se smatrati da je prva faza HACCP postupka (analiza opasnosti) izvršena** i da nema daljnje potrebe za provedbu svih HACCP načela.

** Primjerice takvi subjekti (tvrtke) mogu biti (ali ne isključivo): šatori, štandovi na tržnici i mobilna vozila iz kojih se vrši prodaja, objekti koji uglavnom serviraju pića (barovi, kafići, itd.), male maloprodajne trgovine (kao što su trgovine mješovitom robom), te prijevoz i skladištenje već zapakiranih ili trajnih prehrambenih proizvoda, u kojima se obično ne priprema, ne proizvodi i ne dorađuje i ne obrađuje hrana.*

Takvi subjekti u poslovanju sa hranom mogu se također baviti jednostavnim operacijama pripreme prehrambenih proizvoda (kao što je rezanje proizvoda na kriške), koje se sigurno mogu vršiti kada se ispravno primjenjuju zahtijevani preduvjeti i mjere higijene hrane u skladu sa dobrom higijenskom praksom.

Jasno je, da se tamo **gdje to zahtjeva sigurnost hrane ili hrane za životinje, MORA osigurati provođenje neophodnog praćenja (monitoringa) verifikacije i vođenje evidencija posebice** tamo gdje se mora održavati hladni lanac i kontrola temperature toplinske obrade hrane. U takvim slučajevima bitno je kontrolirati temperature i provjeravati da li se rashladna ili oprema za toplinsku obradu redovito održava i da li ista ispravno funkcionira.

Sedam HACCP načela su praktični model za identificiranje i kontroliranje značajnih opasnosti na trajnoj osnovi. Fleksibilnost u primjeni HACCP načela podrazumijeva, da tamo gdje taj cilj može biti postignut jednako vrijednim (ekvivalentnim) sredstvima koja zamjenjuju sedam načela na pojednostavljeni ali učinkovit način, mora se smatrati da je obveza za subjekte u poslovanju sa hranom, utvrđena u članku 5. stavak 1. Pravilnika o higijeni hrane („Narodne novine“ br. 99/07., 27/08.) ispunjena.

TAKAV koncept dozvoljava da HACCP načela budu provedena sa potrebnom fleksibilnošću u svim slučajevima a posebice u malim SUBJEKTIMA U POSLOVANJU SA HRANOM a neophodno je priznati da u nekim subjektima nije moguće identificirati kritične kontrolne točke i da, u nekim slučajevima, dobra higijenska praksa može zamijeniti praćenje (monitoring) kritičnih kontrolnih točaka.

Slično tome, zahtjev za utvrđivanje „kritičnih granica“ (limita) ne podrazumijeva da je u svakom slučaju potrebno utvrditi brojčanu granicu (limit).

Dodatno tome, zahtjev koji se odnosi na čuvanje dokumenata treba biti fleksibilan kako bi se izbjeglo nepotrebno opterećenje za vrlo male tvrtke.

Važno je naglasiti da potreba utvrđivanja dokumentacije i evidencija mora biti **u razmjeru sa prirodom i veličinom te procijenjenim stupnjem rizika subjekta u poslovanju s hranom.**

HACCP i analiza opasnosti

Osnovno pitanje kojim se je potrebno rukovoditi tijekom provođenja ANALIZE OPASNOSTI nije općenito pitanje kakvoće, već da li će hrana biti sigurna za konzumaciju (npr. da li je sirovina, poluproizvodi od kojih je sastavljena udovoljavaju uvjetima te da li je udovoljeno uvjetima u kojima se ista mora proizvesti, prerađiti, obraditi, doraditi, uskladištiti, čuvati i distribuirati) ukoliko je pripremljena u skladu sa njezinom namjenom (sirova, svježa, pečenje, kuhanje, ...) i da li kao takva neće naštetiti zdravlju ljudi.

Ukoliko ANALIZA OPASNOSTI potvrdi da se sve opasnosti koje subjekt mora moći kontrolirati i nadzirati u okviru njegove odgovornosti, mogu kontrolirati i nadzirati preduvjetima i učinkovitim provođenjem planova u okviru provođenja dobre higijenske prakse i mjerama higijene hrane tada nema potrebe za uspostavom KKT.

Ukoliko **ANALIZA OPASNOSTI** ukaže da subjekt nije u mogućnosti nadzirati sve opasnosti samo provođenjem preduvjetnih programa i planova DOBRE HIGIJENSKE PRAKSE tada će na određenim procesnim koracima u fazama procesa za koji je odgovoran uspostaviti kontinuirani nadzor i takva mjesta označiti kao KKT (kritične kontrolne točke).

Kritične kontrolne točke (KKT) će biti ona mjesta u fazama procesa, procesnim koracima na kojima će se moći utjecati na sigurnost hrane i na takvim mjestima subjekt će morati:

- osigurati kontrolne mjere,
- uspostaviti i provoditi sustav praćenja (monitoringa),
- uspostaviti korektivne mjere i kontrolu nad njihovim provođenjem

HACCP U TRGOVINI HRANOM

U provođenju preporuka iz Vodiča dobre higijenske prakse za TRGOVINU HRANOM kao i u uspostavi sustava sigurnosti hrane u subjektima, za subjekte su moguće dvije opcije:

1. Uspostava Dobre higijenske prakse temeljene na već uspostavljenim preduvjetima, te uspostavi, provođenju i kontroli provođenja planova samokontrole uključujući kontrolu temperatura i održavanje hladnog lanca.

2. Uspostava Dobre higijenske prakse temeljene na već uspostavljenim preduvjetima, te uspostavi, provođenju i kontroli provođenja planova samokontrole uključujući kontrolu temperatura i održavanje hladnog lanca kao kritičnih kontrolnih točaka (KKT).

Zaključno, uspostava sustava sigurnosti hrane temeljenog na analizi opasnosti (HACCP) zahtjeva potpunu posvećenost uprave subjekta i svih zaposlenika.

1.1 OPSEG I PRIMJENA

Vodič će obuhvatiti sve faze procesa u SEKTORU TRGOVANJA HRANOM od nabave do usluživanja potrošača, uključujući kontrolu dobavljača.

Vodič će se primjenjivati na SEKTOR TRGOVINE HRANOM (*maloprodaja¹ i veleprodaja² u skladu sa definicijama iz Zakona o hrani*) a obuhvatiti će rukovanje hranom i/ili obrada, priprema i skladištenje hrane na mjestu prodaje ili isporuke krajnjem potrošaču, a uključuje distribucijske terminale, prodavaonice, distributivne centre u supermarketima i veleprodajna mjesta i distribuciju hrane namijenjenu prodaji drugoj tvrtki koja posluje sa hranom.

1.2 USKLAĐENOST SA ZAKONODAVSTVOM

Vodič je usklađen sa zakonodavnim uvjetima propisanim za subjekte u poslovanju s hranom, temeljem Zakona o hrani, Pravilnika o higijeni hrane Poglavljem III (čl. 7. i 8.) na način da je sadržaj primjenjiv u sektoru kojem je namijenjen, te da je prikladan kao vodič za udovoljavanje zahtjevima iz čl. 3. – 5., uvažavajući preporuke Codex Alimentarius Komisije o higijeni hrane (načelima utvrđenim u dokumentu iz Codex-a Alimentarius-a CAC/RPC 1 – 1996, rev. 4-2003.).

Od subjekata u poslovanju s hranom u **SEKTORU TRGOVINE HRANOM** očekuje se ispunjavanje općih minimalnih uvjeta glede prostora, opreme, pribora i osoblja koje posluje sa hranom, a isto je regulirano **Zakonom o trgovini** („Narodne novine“ br. 87/08.), čl. 12. za obavljanje trgovine moraju biti ispunjeni minimalno – tehnički uvjeti kojima moraju udovoljavati prodajni objekti, oprema i sredstva pomoću kojih se obavlja trgovina te drugi uvjeti propisani posebnim propisom s obzirom na oblik i način obavljanja trgovine, te opći i zdravstveni uvjeti i uvjeti sukladni propisima o hrani kojima moraju udovoljavati prodajni objekti, oprema, sredstva i osobe koje neposredno posluju s hranom, koja može utjecati na zdravlje ljudi sukladno posebnim propisima, **Pravilnikom o minimalnim tehničkim i drugim uvjetima koji se odnose na prodajne objekte, opremu i sredstva u prodajnim objektima i uvjetima za prodaju robe izvan prodavaonica** („Narodne novine“ br. 66/09.) i **Pravilnikom o brzo smrznutoj hrani** („Narodne novine“ br. 38/08.).

Sukladno **Pravilniku o klasifikaciji prodavaonica i drugih oblika trgovine na malo** („Narodne novine“ br. 39/09.) svi subjekti u poslovanju sa hranom koji isto ostvaruju u trgovačkim objektima obvezni su na osnovu kategorizacije provoditi slijedeće:

Rizičnost objekta: niska – zahtjev: samo uspostava i provođenje preduvjetnih programa. Isto je moguće osigurati prema smjernicama iz Vodiča dobre higijenske prakse; voditi evidencije navedene u poglavlju Evidencije (Popis evidencija i obrazaca za objekte niskog rizika). Objekti u kojima se radi porcioniranje narezaka na zahtjev kupca su objekti niskog rizika.

Rizičnost objekta: srednja – zahtjev: uspostava i provođenje preduvjetnih programa (isto je moguće osigurati prema smjernicama iz Vodiča dobre higijenske prakse); primjena Plana samokotrole (HACCP) u skladu s izrađenim Vodičem za HACCP (opseg provedbe utvrđuje nadležno Ministarstvo); voditi evidencije navedene u poglavlju Evidencije (Popis evidencija i obrazaca za objekte srednjeg rizika). Sve trgovine sa gastro ponudom su objekti srednjeg rizika.

1.3 POJMOVI I DEFINICIJE

ANALIZA OPASNOSTI je proces sakupljanja i procjene podataka o opasnostima i uvjetima koji dovode do takve pojave kako bi se odlučilo koje su bitne za zdravstvenu ispravnost namirnica i zbog toga bi trebale biti zastupljene planom HACCP-a.

AMBALAŽIRANJE/AMBALAŽA je stavljanje jednog ili više komada zapakirane hrane ili pakovine u drugi spremnik, a uključuje i sam spremnik; unutrašnja ambalaža je ona koja dolazi u neposredan dodir sa hranom, vanjska ambalaža je ona koja ne dolazi u neposredan dodir sa hranom.

AMBALAŽNI OTPAD predstavlja svaku ambalažu ili ambalažni materijal koji ostane nakon što se proizvod otpakira i odvoji od ambalaže, isključujući proizvodne ostatke.

AUDIT je sistematično i nezavisno ispitivanje koje se provodi kako bi se utvrdilo da su aktivnosti i rezultati u skladu sa dokumentiranim procedurama i da su te procedure efikasno primijenjene i pogodne za postizanje ciljeva.

BRZO SMRZNUTA HRANA - jest hrana koja je bila podvrgnuta odgovarajućem postupku brzog zamrzavanja, s najkraćim vremenom kristalizacije u kojem je u cijelom proizvodu postignuta i održavana temperatura od -18°C i niže.

ČIŠĆENJE – otklanjanje zaostataka hrane i stranih čestica, uključujući prljavštinu, masnoće ili drugo.

DEKLARIRANJE ILI OZNAČAVANJE je stavljanje je pisanih oznaka, trgovačkih oznaka, zaštitnog znaka, naziva marke, slikovnih prikaza ili simbola koji se odnose na hranu ili hranu za životinje, a stavljaju se na ambalažu, naljepnicu ili privjesnicu ili na mjesto vidljivo potrošaču za nepakiranu hranu.

DERATIZACIJA je skup različitih mjera koji se poduzimaju s ciljem smanjenja populacije štetnih glodavaca ispod praga štetnosti, zaustavljanja razmnožavanja ili potpunog uništenja nazočne populacije štetnih glodavaca koji su prirodni rezervoari i prijenosnici uzročnika zaraznih bolesti ili skladišni štetnici. Deratizacija podrazumijeva i sve mjere koje se poduzimaju radi sprječavanja ulaženja, zadržavanja i razmnožavanja štetnih glodavaca na površinama, u prostoru ili objektima.

DEZINFEKCIJA je skup različitih mjera koji se provode sa ciljem uništavanja, usporavanja rasta i razmnožavanja ili uklanjanja većine mikroorganizama.

DEZINFICIJENS – je kemikalija pomoću koje se smanjuje broj mikroorganizama na površini do sigurne ili prihvatljive razine.

DEZINSEKCIJA je skup različitih mjera koje se poduzimaju sa ciljem smanjenja populacije najmanje do praga štetnosti, zaustavljaju rast i razmnožavanje ili potpuno uništavaju nazočnu populaciju štetnih člankonožaca koji prenose uzročnike zaraznih bolesti, parazitiraju na tijelu čovjeka, uzrokuju alergijske reakcije, imaju toksično djelovanje ili su uznemirivači ili skladišni štetnici na hrani. Dezinsekcija podrazumijeva i način sprječavanja ulaženja i zadržavanja štetnih člankonožaca na površine, u prostor ili objekt.

DIJAGRAM TIJEKA je sistematičan prikaz redoslijeda faza postupaka korištenih u proizvodnji ili izradi određenog prehrambenog artikla. Omogućuje lakše prepoznavanje stupnja koji je KKT.

DOBRA HIGIJENSKA PRAKSA (DHP) predstavlja zahtjeve koji se odnose na osobnu higijenu zaposlenika, higijenu radnog okoliša, higijenu tehnološke opreme i proizvodnu higijenu.

DOBRA PROIZVOĐAČKA PRAKSA (DPP) predstavlja zahtjeve koji se odnose na stanje samih objekata, te poštivanje zadanih tehnoloških postupaka, dakle, prikladnu opremu, materijal opreme, lokaciju i dizajn objekata, kontrolu štetnika, dizajn okoliša lokacije proizvodnje (zahvata, prerade).

FAZA PROIZVODNJE, PRERADE I DISTRIBUCIJE - je bilo koja faza, uključujući uvoz i primarnu proizvodnju, preradu, skladištenje, prijevoz, prodaju ili opskrbu krajnjeg potrošača hranom, i gdje je to u vezi, uvoz, proizvodnju, izradu, skladištenje, prijevoz, distribuciju, prodaju hrane za životinje te opskrbu hranom za životinje.

GASTRO PONUDA je pojam koji se koristi za one trgovine u kojima se priprema hrane zaista i vrši. U navedenim trgovinama se obrađuje i priprema primjerice: dopeka pekarskih proizvoda, pečenje mesa, izrada salata, kuhanje gotovih jela i slično. Isto tako slaganje i dekoriranje ovala sa narescima, stavljanje u promet gotovih salata u rinfuzi, izrada sendviča i slično. Priprema hrane uključuje procese, kao što je priprema mesa i mesnih proizvoda za termičku obradu i termička obrada hrane, porcioniranje i konfekcioniranje.

HACCP (eng. Hazard Analysis Critical Control Point – hr. Analiza opasnosti i kritične kontrolne točke) – je sustav (logičan i razuman slijed načela) koji nam pomaže u identifikaciji, procjeni i uspostavi kontrole nad poznatim opasnostima koje su značajne za sigurnost (zdravstvenu ispravnost) hrane u fazama procesa proizvodnje, prerade i distribucije hrane koji se nalaze pod odgovornošću subjekta u poslovanju s hranom.

HACCP PLAN (PLAN SAMOKONTROLE) - dokument koji se priprema u skladu s načelima HACCP-a kako bi se osigurala kontrola opasnosti koje su značajne za sigurnost hrane u subjektima koji posluju s hranom, a rezultat je provedene analize opasnosti za sve procesne korake, sadrži podatke o svim kontrolnim mjerama higijene hrane koje subjekt u poslovanju s hranom provodi sustavom nadzora nad procesima za koje je odgovoran, a kojim je propisan: način na koji se kontrola provodi, kojom se učestalosti provodi, tko je odgovorna osoba i evidencija kojom se dokazuje provođenje, te uključuje kritične granice (vrijednosti) koje ne smiju biti prijeđene a ukoliko se isto dogodi sadrži podatke o korektivnim mjerama (postupcima) za vraćanje sustava pod nadzor.

HACCP TIM - grupa ljudi odgovornih za razvoj, provođenje i održavanje HACCP sustava.

HERMETIČKI ZATVORENI SPREMNIK – spremnik tako oblikovan da na njegov sadržaj ne mogu utjecati opasnosti.

HIGIJENA HRANE podrazumijeva mjere i uvjete potrebne za kontrolu opasnosti i osiguranje prikladnosti hrane za prehranu ljudi u skladu s njezinom namjenom.

HLADNI LANAC – postupak u kojem se rashlađena i zamrznuta hrana od proizvodnje do potrošnje kontinuirano transportira i skladišti na ispravnoj temperaturi.

HRANA - svaka tvar ili proizvod prerađen, djelomično prerađen ili neprerađen, a namijenjen je konzumaciji ili se može opravdano očekivati da će ga ljudi konzumirati; Pojam hrane uključuje i vodu za piće, piće, žvakaću gumu i bilo koju drugu tvar, uključujući i vodu, koja se namjerno ugrađuje u hranu tijekom njezine proizvodnje, pripreme ili obrade.

ISTOVRIJEDAN - kada se radi o različitim sustavima, znači biti sposoban postići iste ciljeve.

KAKVOĆA ILI KVALITETA HRANE – su sveukupna svojstva hrane koja pridonose njezinoj sposobnosti da zadovolji potrebe krajnjeg potrošača.

KALIBRACIJA – je skup operacija koje, ako su izvedene u određenim uvjetima pokazuju odnos između vrijednosti naznačene mjernim instrumentom ili mjernim sustavom te odgovarajućim vrijednostima realiziranim pomoću referentnog standarda.

KIOSK – prostorija u kojoj se prodaja robe na malo obavlja kroz odgovarajući otvor na samom kiosku bez ulaska kupca u prodajni prostor.

KRAJNI POTROŠAČ – fizička osoba koja nabavlja hranu za udovoljavanje vlastitih potreba, a ne koristi je niti u jednoj fazi poslovanja s hranom.

KONTAMINACIJA – BIOLOŠKA – prisutnost živih organizama (bakterija, gljivica, plijesni) u hrani koji bi mogli biti štetni ako se oni ili njihovi toksini ili metaboliti konzumiraju u hrani.

KONTAMINACIJA – KEMIJSKA – prisutnost neprihvatljivih razina kemijskih tvari u hrani.

KONTAMINACIJA – FIZIČKA – prisutnost stranih tijela u hrani koji bi mogli biti štetni ako se konzumiraju.

KONTROLA – upravljanje uvjetima postupaka kako bi se održalo udovoljavanje utvrđenim kriterijima. Prate točne procedure i gdje su ispunjeni svi kriteriji.

KONTROLNA MJERA – bilo kakva akcija ili djelovanje koje se može primijeniti u sprečavanju, eliminaciji ili smanjenju veće opasnosti. Bilo kakva akcija ili djelovanje koje se može primijeniti u sprečavanju ili eliminaciji opasnosti za zdravstvenu ispravnost namirnica ili ju smanjiti na prihvatljivu razinu.

KONTROLNA TOČKA – bilo koja točka u kojoj se mogu kontrolirati biološki, kemijski ili fizikalni faktori.

KOREKTIVNE MJERE (POPRAVNI POSTUPCI) – radnje koje poduzima zadužena osoba kada je prijeđena kritična granica, a na što upućuju rezultati praćenja kritičnih kontrolnih točaka na kojima se vidi gubitak kontrole.

KRITIČNA GRANICA – kriterij koji odvaja prihvatljivo od neprihvatljivog.

KRITIČNA KONTROLNA TOČKA (KKT) predstavlja operativnu fazu ili korak u procesu ili metodi proizvodnje, u kojoj se može kontrolom spriječiti, smanjiti ili eliminirati opasnost za zdravstvenu ispravnost namirnica ili opasnost smanjiti na prihvatljivu razinu.

KRIŽNA KONTAMINACIJA (UNAKRSNO ZAGAĐENJE / ONEČIŠĆENJE) – prijenos mikroorganizama sa jedne hrane na drugu ili sa kontaminirane površine, pribora i osoblja na hranu.

MALOPRODAJA – jest rukovanje hranom i/ili obrada, priprema i skladištenje hrane na mjestu prodaje ili isporuke krajnjem potrošaču, a uključuje distribucijske terminale, djelatnosti opskrbe pripremljenom hranom, tvorničke kantine, opskrbe institucija pripremljenom hranom, restorane i druge slične djelatnosti opskrbe hranom, prodavaonice, distributivne centre u supermarketima i veleprodajna mjesta.

NADLEŽNO TIJELO - Ministarstvo poljoprivrede, ribarstva i ruralnog razvoja koje je središnje tijelo državne uprave nadležno za zdravstvenu ispravnost, higijenu i kakvoću hrane i hrane za životinje i organizaciju službenih kontrola te predstavlja kontakt točku prema Europskoj komisiji; ili drugo tijelo državne uprave na koje je prenesena ovlast i odgovornost ili određeni poslovi službene kontrole.

NADZIRANJE – postupak promatranja i mjerenja kako bi se reagiralo, ako rezultati nisu ispod kritične granice.

NEPRERAĐENI PROIZVODI – su proizvodi koji nisu bili podvrgnuti preradi, uključujući proizvode koji su podijeljeni, razdvojeni, odrezani, razrezani na kriške, očišćeni od kostiju, kosani, oguljeni, usitnjeni, isjeckani, očišćeni, narezani, oljušteni, samljeveni, rashlađeni, zamrznuti, duboko zamrznuti ili odmrznuti.

NESUKLADNOST – znači neudovoljavanje propisima o hrani i hrani za životinje, te o zdravlju.

NEZAPAKIRANA HRANA - je hrana koja je stavljena na tržište bez prethodnog pakiranja ili se pakira na mjestu prodaje u prisutnosti krajnjeg potrošača ili bez njega.

MIKROORGANIZMI – skupni naziv za bakterije, gljive, viruse i protiste, vidljive pod mikroskopom, **ŠTETNI MIKROORGANIZMI (PATOGENI)** - grč. *páthos* - bolest; *génsis* – stanak; su uzročnici neželjenih promjena u namirnicama i zaraznih bolesti.

OBJEKT – jedinica subjekta u poslovanju sa hranom.

OMOT – materijal u izravnom kontaktu s prehrambenim proizvodom.

OPASNOST jest biološka, kemijska i fizikalna tvar štetna za zdravlje ljudi, koja nije namjerno dodana hrani, a prisutnost koje je u hrani posljedica postupaka tijekom proizvodnje (uključujući postupke izvršene tijekom uzgoja usjeva i životinja te primjene veterinarskih lijekova), prerade, pripreme, tretiranja, pakiranja, transporta ili skladištenja te hrane, ili posljedica okolišnog zagađenja biološko, kemijsko ili fizikalno svojstvo koje može uzrokovati zdravstvenu neispravnost namirnica za ljudsku prehranu biološko, kemijsko ili fizikalno sredstvo u namirnici ili njezino svojstvo koje može uzrokovati negativne zdravstvene posljedice.

OZNAČAVANJE – podrazumijeva bilo koje riječi, podatke, trgovačke nazive, nazive robnih marki, slikovne prikaze ili simbole koji se odnose na hranu, a koje se nalaze na bilo kojoj ambalaži, dokumentu, obavijesti, etiketi, obruču ili privjesnici koje prate ili se odnose na tu hranu.

PAKIRANJE – stavljanje hrane u omot ili spremnik koji je u neposrednom dodiru sa hranom, a uključuje i sam omot ili spremnik.

POKRETNIM PRODAVAČEM podrazumijeva se prodaja bez stalnog prodajnog mjesta, putem posebno uređenog i opremljenog vozila za prodaju robe, odnosno putem kolica koja se prevoze od mjesta do mjesta ili putem plovnog objekta koji je opremljen za prodaju na malo određenih grupa proizvoda.

POSLOVANJE S HRANOM – poslovni postupak, bez obzira na to je li poduzet zbog ostvarivanja dobiti ili ne, javni ili privatni, u sklopu kojeg se izvršavaju poslovi vezani za bilo koju fazu proizvodnje, prerade, skladištenja, prijevoza ili distribucije hrane.

POTROŠAČ – fizička osoba koja nabavlja hranu za udovoljavanje vlastitih potreba, a ne koristi je niti u jednoj fazi poslovanja s hranom.

POVLAČENJE – uklanjanje opasne hrane iz prehrambenog distribucijskog lanca, uključujući hranu prodanu potrošačima.

POVRATNA AMBALAŽA – ona ambalaža, koja se, nakon što se isprazni, ponovno upotrebljuje u istu svrhu.

PRIMARNI PROIZVODI – jesu proizvodi primarne proizvodnje, uključujući proizvode bilinogojstva, stočarstva, ribolova i lova.

PRODAJNI OBJEKT – prodavaonica, skladište, tržnica na veliko, tržnica na malo ili drugi oblici prodaje robe izvan prodavaonice.

PRODAVAONICA – posebno uređen prodajni objekt u kojem se obavlja djelatnost trgovine, a sastoji se od prodajnog prostora i pomoćnih prostorija; prostorija u kojoj se obavlja trgovina na malo od najužeg do najšireg izbora robe široke potrošnje, u kojoj je prodaja robe organizirana, tako da zaposleno osoblje uslužuje kupce na uobičajen (tradicionalan) način ili kao prodaja putem samoizbora odnosno samoposluživanja kupaca, te djelomično i preko automata u sastavu prostorije ili kombinacijom navedenih oblika prodaje.

PROGRAM PREDUVJETA – osnovni uvjeti i aktivnosti potrebni za održavanje higijenskog okruženja u cijeloj tvrtki koja posluje s hranom prikladni za proizvodnju, rukovanje i postizanje sigurnog završnog proizvoda.

PROPISI O HRANI – jesu provedbeni propisi doneseni na temelju Zakona o hrani . te drugi posebni propisi (zakoni i podzakonski propisi) koji se odnose na hranu, osobito na higijenu i zdravstvenu ispravnost hrane, a obuhvaćaju sve faze proizvodnje, prerađivanja i distribucije hrane, kao i hrane za životinje koja se proizvodi ili kojom se hrane životinje koje se koriste za proizvodnju hrane.

PREDUVJETNI PROGRAMI - radnje koje uključuju dobre postupke proizvodnje koji se trebaju uzeti kao primjer, a odnosi se na operativne uvjete i pružaju temelje HACCP sustava.

PRERADA – je svako djelovanje koje bitno mijenja početni proizvod, uključujući zagrijavanje, dimljenje, soljenje, dozrijevanje, sušenje, mariniranje, ekstrahiranje, prešanje ili kombinacija ovih procesa.

PRERAĐENI PROIZVODI – proizvodi koji nastaju preradom neprerađenih proizvoda. Navedeni proizvodi mogu sadržavati sastojke koji su potrebni za njihovu proizvodnju ili koji im daju posebne značajke

PRIKLADNOST NAMIRNICA – jamstvo da su namirnice prihvatljive za ljudsku prehranu u skladu sa njihovom namjenom.

PRIMARNA PROIZVODNJA – proizvodnja i uzgoj primarnih poljoprivrednih proizvoda u biljnogojstvu, stočarstvu i ribarstvu, uključujući žetvu i pobiranje plodova, mužnju i uzgoj životinja prije klanja, lov i ribolov, te sakupljanje samoniklih plodova i biljaka.

RADNA UPUTA – pisani način provođenja postupaka kako bi se postigli željeni ciljevi.

REVIZIJA (engl. audit), **PROVJERAVANJE** – znači sustavno i neovisno preispitivanje kojim se treba ustanoviti je li djelovanje i uz to povezani rezultati u skladu sa planovima, provode li se ti planovi učinkovito i jesu li prikladni za postizanje ciljeva.

RIZIK – funkcija vjerojatnosti štetnog učinka na zdravlje i težine tog učinka koji proizlazi iz opasnosti

SANITACIJA (provođenje higijensko-zdravstvenih mjera) – kombinirana radnja čišćenja, pranja i dezinfekcije.

SIGURNOST HRANE – predstavlja činjenicu da hrana neće izazvati štetne posljedice za ljudsko zdravlje ukoliko je pripremljena i konzumirana u skladu sa njenom namjenom.

SKLADIŠTE – prodajni objekt (otvoren, natkriven ili zatvoren) namijenjen za smještaj i čuvanje robe te za obavljanje ostalih aktivnosti skladištenja, odnosno prodajni objekt u kojem se obavlja trgovina.

SLJEDIVOST – mogućnost ulaženja u trag hrani, hrani za životinje, životinji koja proizvodi hranu, odnosno služi za proizvodnju hrane, sirovini ili tvari koja je namijenjena ugrađivanju ili se očekuje da će biti ugrađena u hranu ili hranu za životinje, kroz sve faze proizvodnje, prerade i distribucije.

SLUŽBENA KONTROLA – znači svaki oblik kontrole koju nadležno tijelo, odnosno tijela nadležna za provođenje inspekcije provode s ciljem verifikacije sukladnosti propisa o hrani i hrani za životinje, o zdravlju i dobrobiti životinja.

SREDSTVA ZA ČIŠĆENJE – uključuju deterdžente, dezinficijense i čistila.

STAVLJANJE NA TRŽIŠTE – jest držanje hrane ili hrane za životinje u svrhu prodaje, uključujući ponudu za prodaju ili svaki drugi oblik prijenosa, bez obzira na to je li besplatan ili nije, te prodaju, distribuciju i druge oblike prijenosa kao takve.

SVJEŽE MESO – je meso koje nije bilo podvrgnuto nikakvom drugom postupku konzerviranja osim hlađenja, zamrzavanja ili brzog zamrzavanja, uključujući vakuumski pakirano meso[m10] i meso pakirano u kontroliranoj atmosferi.

SUKLADNOST – predstavlja ispunjenje određenog zahtjeva.

SUBJEKT U POSLOVANJU SA HRANOM – fizička ili pravna osoba, registrirana za obavljanje određenih djelatnosti vezanih uz poslovanje s hranom, odgovorna da osigura nesmetanu provedbu odredbi propisa o hrani unutar poslovanja kojim upravlja.

STABLO ODLUČIVANJA – slijed od četiri pitanja koja pomažu u identificiranju KKT.

SUSTAVNI NADZOR – sustavno i kontinuirano prikupljanje i evidentiranje podataka.

SUSTAV NADZORA (MONITORING) – obilježavanje određenih zapažanja ili mjerenje preventivnih odnosno kontrolnih postupaka da bi ustanovili da li je KKT pod nadzorom.

ŠTETNICI – prijenosnici uzročnika zaraznih bolesti, a također izazivaju oštećenja hrane i prostora u kojem se hrana proizvodi, priprema i distribuira. Generalno govoreći štetnici su životinje, ptice ili insekti koji mogu zagaditi hranu direktno ili indirektno.

TOPLI LANAC – postupak u kojem se topla hrana od proizvodnje do potrošnje kontinuirano transportira i skladišti na propisanoj temperaturi.

TRGOVINA – gospodarska djelatnost kupnje i prodaje robe i/ili pružanja usluga u trgovini u svrhu ostvarivanja dobiti ili drugog gospodarskog učinka, na domaćem ili inozemnom tržištu.

TRGOVINA NA MALO – kupnja robe radi daljnje prodaje potrošačima za osobnu uporabu ili uporabu u kućanstvu, kao i profesionalnim korisnicima ako za tu prodaju nije potrebno ispunjavanje dodatnih minimalnih tehničkih i drugih uvjeta propisanih posebnim propisima.

TRGOVINA NA MALO IZVAN PRODAVAONICA – oblik trgovine na malo kada se prodaja roba i/ili usluga obavlja na neki od sljedećih načina:

- na štandovima i klupama na tržnicama na malo,
- na štandovima i klupama izvan tržnica na malo,
- na štandovima i klupama unutar trgovačkih centara, ustanova i sl.,
- putem kioska,
- pokretnom prodajom,
- prodajom na daljinu (prodaja putem kataloga, TV prodaja, prodaja putem interneta, prodaja putem telefona),
- direktnom prodajom putem zastupnika,
- prodajom putem automata,
- prigodnom prodajom (sajmovi, izložbe, i sl.),
- u proizvodnim objektima seljačkih ili obiteljskih poljoprivrednih gospodarstava,
- u proizvodnim objektima pravnih ili fizičkih osoba koje posjeduju povlasticu za akvakulturu ili povlasticu za uzgoj riba i drugih morskih organizama
- u spremištima, trapilištima i sl. koja prodaju poljoprivredni sadni materijal.

TRGOVINA NA VELIKO – kupnja robe radi daljnje prodaje profesionalnim korisnicima, odnosno drugim pravnim ili fizičkim osobama koje obavljaju registriranu ili zakonom određenu djelatnost.

TRŽNICE NA VELIKO – posebno organizirana i uređena mjesta na kojima se obavlja prodaja i kupnja poljoprivrednih proizvoda na veliko i skladištenje roba.

VALIDACIJA (POTVRĐIVANJE) – predstavlja provjeru i sakupljanje dokaza da su elementi HACCP plana djelotvorni i da osiguravaju postizanje ciljeva.

VELEPRODAJA – skladištenje i distribucija hrane namijenjena prodaji drugoj tvrtki koja posluje sa hranom.

VERIFIKACIJA – provjeravanje, pregledom i razmatranjem objektivnih dokaza, jesu li zadovoljeni utvrđeni uvjeti.

VISOKORIZIČNA HRANA s aspekta sigurnosti, je hrana spremna za uporabu koja je prošla sve predviđene faze pripreme i ne postoje daljnje faze u kojima se mogu kontrolirati opasnosti.

Visokorizična hrana je i hrana koja zahtjeva posebnu pozornost prilikom pripreme (jaja, pileće i pureće meso i sl.) jer sama predstavlja rizik za oboljenje ljudi ukoliko se prilikom pripreme ne vodi briga o pravilnom postupanju sa istom.

VODA ZA PIĆE – voda koja udovoljava odredbama propisanim posebnim propisima.

ZAPAKIRANA HRANA ILI PRETPAKOVINA – proizvod namijenjen krajnjem potrošaču i subjektima u poslovanju s hranom, a sastoji se od hrane i ambalaže u koju je hrana zapakirana prije nego što je stavljena na tržište, bilo da ambalaža u potpunosti ili samo djelomično zatvara hranu, ali u svakom slučaju na način da sadržaj ne može biti promijenjen bez otvaranja ili vidne promjene ambalaže.

ZDRAVSTVENA ISPRAVNOST HRANE – jamstvo da hrana neće naškoditi potrošaču kada se priprema i/ili konzumira u skladu sa njenom namjenom.

1.4 REGISTRACIJA

U skladu sa odredbama Pravilnika o vođenju upisnika registriranih i odobrenih objekata te o postupcima registriranja i odobravanja objekata u poslovanju s hranom, („Narodne novine“ br. 125/08.), objekti u trgovini koji su pod nadležnošću sanitarne i/ili veterinarske inspekcije moraju biti registrirani i/ili odobreni i/ili odobreni pod posebnim uvjetima sukladno vrsti i obimu djelatnosti koju obavljaju.

Subjekti u trgovini koji su pod nadležnošću Uprave za sanitarnu inspekciju upisuju se u Upisnik kao objekti :

- za proizvodnju i preradu
- objekti za veleprodaju i skladištenje
- objekti za maloprodaju

Subjekti u poslovanju sa hranom moraju u roku od 8 dana obavijestiti nadležno tijelo o svakoj promjeni podataka vezanih uz promjene u registraciji djelatnosti, svim značajnim promjenama u poslovanju sa hranom ili prestanku poslovanja.

1.5 SLJEDIVOST

Tvrtke koje posluju sa hranom obvezne su uspostaviti sustave i procedure koji im omogućuju identificiranje drugih tvrtki koje su ih opskrbile proizvodima ili od kojih su primile hranu, prehrambene proizvode ili sastojke. Pri tom treba zadovoljiti zahtjeve za **sljedivost hrane**, što znači da subjekti u poslovanju sa hranom moraju uspostaviti takav sustav da mogu identificirati „**korak naprijed i korak natrag**“ u lancu: dobavljač – proizvođač – distributer – potrošač.

Subjekti u poslovanju sa hranom mogu odbiti bilo koji proizvod koji nema adekvatan način identifikacije vremena isporuke i svaku hranu koja nije označena (deklarirana) u skladu sa nacionalnim propisima.

Javnost mora biti na prikladan način obaviještena o povlačenju prehrambenog proizvoda ukoliko postoji opasnost da je zdravstveno neispravan proizvod stavljen na tržište.

Subjekt u poslovanju sa hranom na zahtjev će nadležnom tijelu pružiti informacije povezane s identifikacijom pošiljaka hrane.

Mogućnost praćenja porijekla hrane

Subjekt u poslovanju hranom obvezuje se osigurati uspostavljanje metode identifikacije izvora svih sirovina, sastojaka ili gotove hrane korištene u poslovanju sa hranom. Prikladne metode identifikacije hrane korištene u poslovanju mogu uključivati:

- fakture dobavljača
- primke ili dostavnice
- evidencije robe
- oznake proizvoda
- obavijesti o prodaji za ribu i plodove mora

Metode za identifikaciju izvora svih sirovina, sastojaka ili gotove hrane korištene u poslovanju sa hranom trebaju biti prikladne za ostvarivanje cilja i uspostave sljedivosti uzimajući u obzir mogućnosti i stupanj razvijenosti sustava sljedivosti subjekta u poslovanju s hranom i učinkovit način identifikacije u hitnim slučajevima povlačenja.

Podaci koje bi subjekt u poslovanju hranom trebao sačuvati za potrebe osiguranja sljedivosti uključuju:

- ime i adresu dobavljača
- opis ili naziv prehrambenog proizvoda
- šifru serije ili drugi način identifikacije prehrambenog proizvoda
- EU zdravstvene žigove (gdje je to prikladno).

Prodavatelji na veliko obvezuju se sačuvati pojedinosti o svim kupcima koji su nabavili proizvod.

Subjekti u poslovanju sa hranom razvijati će sustave za:

- praćenje dobavljača
- praćenje proizvoda
- opoziv/povlačenje proizvoda

Praćenje dobavljača

Svi prehrambeni proizvodi i pakiranje (ako je to primjenjivo) koji ulaze u objekt obvezno se moraju moći pratiti do dobavljača. To se može postići čuvanjem evidencije o:

- imenu i adresi dobavljača
- datumima isporuke
- vrsti proizvoda
- količini primljenog proizvoda

Središnje službe distribucije

Ako se tvrtka koja posluje s hranom opskrbljuje putem središnje službe distribucije, dokumentacija o praćenju robe čuva se u objektu središnje distribucije.

Na zahtjev službene osobe u nadzoru ili za potrebe ispunjenja zahtjeva sljedivosti proizvoda, objekt trgovine zatražiti će dostavu podataka o praćenju proizvoda, koji mu nisu izravno dostupni, od objekta središnje distribucije. Objekt središnje distribucije osigurati će i dostaviti tražene podatke objektu u najkraćem, realno mogućem vremenu. Objekt središnje distribucije može određene podatke, koji sadrže elemente poslovne tajne, dostaviti izravno službenoj osobi u nadzoru.

Subjekt u poslovanju sa hranom će u slučaju opoziva proizvoda, podatke o praćenju iz središnje službe distribucije učiniti dostupnima svojim objektima i Nadležnom tijelu odmah odnosno u najkraćem mogućem vremenu.

Praćenje proizvoda

Ako subjekt u poslovanju sa hranom prepakira proizvod za prodaju kupcima, u objektu će se čuvati podaci o praćenju izvornog proizvoda.

Dobra praksa

Subjekt čija aktivnost uključuje prodaju proizvoda za daljnju prodaju drugim tvrtkama koje posluju sa hranom, treba čuvati sljedeće podatke:

- Ime/adresu kupca
- prodane proizvode
- datum isporuke
- volumen ili količinu
- šifru serije ili datum valjanosti proizvoda
- druge informacije po potrebi

Uspostavljeni sustav praćenja u tvrtki koja posluje sa hranom treba se revidirati jednom godišnje ili prema potrebi a posebno u slučaju opoziva (povlačenja) kako bi se osigurala njegova učinkovitost i uspješnost kada je to potrebno.

Čuvanje evidencija

Kako bi bili u skladu sa Zakonom o hrani subjekti koji posluju sa hranom obvezne su čuvati evidenciju o kupljenim ili prodanim proizvodima. Općenito, tvrtke koje posluju s hranom čuvaju komercijalne dokumente, npr. fakture tijekom 5 godina, a to je dovoljno za poštivanje ovih uvjeta, što ne isključuje čuvanje dokumenata u skladu sa drugim propisima.

Subjekt u poslovanju sa hranom obvezuje se da će u slučaju da prehrambeni proizvodi imaju vijek trajanja dulji od pet godina čuvati evidenciju o praćenju tih proizvoda tijekom vijeka trajanja proizvoda plus šest mjeseci.

Ako tvrtka koja posluje sa hranom prodaje proizvode kojima je vijek trajanja kraći od tri mjeseca ili nije izričito specificiran, npr. voće ili povrće za trenutnu potrošnju evidencija se čuva šest mjeseci nakon prodaje ili isporuke proizvoda.

Označavanje hrane

Hrana stavljena na tržište Republike Hrvatske označava se sukladno zahtjevima Pravilnika o označavanju, reklamiranju i prezentiranju hrane („Narodne novine“ br. 63/11, 79/11.), Vodiču za označavanje, reklamiranje i prezentiranje hrane, objavljenom na web stranicama Nadležnog tijela, te drugim važećim posebnim propisima koji se odnose na tu hranu.

Za označavanje zapakirane hrane odgovoran je subjekt u poslovanju sa hranom koji je na oznaci na proizvodu naveden kao onaj koji hranu proizvodi ili pakira ili stavlja na hrvatsko tržište, a registriran je u Republici Hrvatskoj.

Za označavanje nezapakirane hrane odgovoran je subjekt u poslovanju sa hranom koji hranu prodaje krajnjem potrošaču.

Tvrtke koje posluju sa hranom, a prodaju unaprijed pakirane prehrambene artikle obvezni su prema nacionalnom propisu o označavanju hrane navesti podatke o proizvodu na pakiranju. Podaci na oznaci hrane trebaju biti vidljivi, čitljivi, razumljivi, neizbrisivi, jasni i jednoznačni te ni na koji način ne smiju dovesti potrošača u zabludu.

Podaci na oznaci trebaju biti na hrvatskom jeziku te na svim drugim jezicima koje prodavatelj na malo ili veliko smatra potrebnim. Nazivi proizvoda koji se prodaju iz vitrina bit će na proizvodu ili izloženi nedaleko od njih.

Podaci na unaprijed zapakiranom proizvodu uključuju sljedeće:

- ime proizvoda
- ime i adresu proizvođača, distributera ili subjekta koji hranu pakira ili prodavatelja unutar RH
- minimalna trajnost – datum isteka trajanja ili preporučeni datum uporabe
- popis sastojaka i alergena
- količinu određenih sastojaka (kvantitativna deklaracija o sastojcima)
- neto količinu proizvoda – bez pakiranja
- upute za uporabu, npr. priprema, kuhanje, podgrijavanje, zamrzavanje
- posebne upute za skladištenje ili uvjete uporabe
- mjesto porijekla, ako bi nepostojanje takvog podataka u bitnoj mjeri dovelo - kupca u zabludu
- sadržaj alkoholnih pića kod kojih je udio alkohola veći od 1,2%.

Posebno označavanje

Ribu, govedinu, perad, ostale mesne i mliječne proizvode potrebno je posebno označiti. Subjekt u poslovanju hranom obvezuje se osigurati da su ti podaci dostupni za robu prilikom zaprimanja u objektu te da su po potrebi dostupni kupcima.

1.6 POSTUPAK POVLAČENJA

Ako subjekt u poslovanju sa hranom smatra ili opravdano sumnja da hrana koju je uvezao, proizveo, preradio, izradio ili distribuirao ne udovoljava zahtjevima zdravstvene ispravnosti hrane, odgovoran je odmah pokrenuti postupak povlačenja te hrane s tržišta u slučajevima kada ta hrana više nije pod njegovom neposrednom kontrolom i o tome obavijestiti nadležno tijelo.

Ako je hrana već stigla do potrošača, subjekt u poslovanju sa hranom odgovoran je za učinkovito i točno obavješćavanje potrošača o razlogu njezinog povlačenja i ako je potrebno, od potrošača zatražiti povrat hrane kojom su već opskrbljeni, kada ostale mjere nisu dovoljne za postizanje visoke razine zaštite zdravlja.

Subjekt u poslovanju sa hranom u djelatnosti trgovine (maloprodaji ili veleprodaji) koji nema izravnog utjecaja na ambalažu, označavanje, zdravstvenu ispravnost ili na cjelovitost hrane mora, u okvirima svoje djelatnosti odgovoran je i mora sudjelovati u postupcima osiguranja zdravstvene ispravnosti hrane, dajući odgovarajuće informacije neophodne za sljedivost hrane, surađujući u radnjama koje poduzimaju proizvođači, prerađivači, izrađivači hrane i/ili nadležno tijelo.

Subjekt u poslovanju sa hranom mora bez odgode obavijestiti nadležno tijelo ako smatra ili opravdano sumnja da hrana koju je stavio na tržište može biti štetna za zdravlje ljudi.

Opoziv ili povlačenje prehrambenog proizvoda postupak je koji je posljedica plasiranja proizvoda koji bi mogao ugroziti zdravlje ljudi.

Opoziv se provodi kada postoji mogućnost da je proizvod već kod potrošača i zato je važno provesti obavješćivanje potrošača, odnosno javnosti.

Povlačenje je, za razliku od opoziva, postupak koji se provodi dok je hrana još u distribucijskom lancu i nije u cijelosti dospjela do potrošača, te nije potrebno izvršiti obavješćivanje potrošača odnosno javnosti.

Prilikom povlačenja proizvoda potrebno je:

- zahtjev za povlačenje proizvoda daje inspeksijska služba, proizvođač, ili dobavljač
- nakon prijema obavijesti o potrebi povlačenja proizvoda potrebno je izdvojiti zalihe hrane i spremati ih na zasebno mjesto za povrat dobavljaču
- ispuniti obrazac za povlačenje proizvoda

Povlačenje subjekti u poslovanju s hranom mogu provoditi i u slučajevima :

- da je istekao rok uporabe,
- da je oštećena ambalaža, ako senzorska (boja, miris, okus) svojstva hrane nisu primjerena,
- ako je temperatura hrane neodgovarajuća.

Subjekt u poslovanju sa hranom mora obavijestiti nadležno tijelo o poduzetim mjerama za sprječavanje rizika za krajnjeg potrošača i ne smije sprječavati ili odgovarati drugu osobu da surađuje, u skladu s propisima o hrani i pravnom praksom, sa nadležnim tijelom, kada to može spriječiti, smanjiti ili ukloniti rizik koji proizlazi iz hrane.

Subjekti u poslovanju sa hranom surađuju sa nadležnim tijelom u poduzimanju mjera u svrhu izbjegavanja ili smanjivanja rizika koji potječe od hrane kojom oni opskrbljuju ili su opskrbljivali tržište.

1.7 ODGOVORNOST

Subjekti u poslovanju sa hranom i hranom za životinje odgovorni su u svim fazama proizvodnje, prerade i distribucije, koje su pod njihovom kontrolom, da hrana ili hrana za životinje udovoljava propisima o hrani koji su od važnosti za njihovo poslovanje i moraju dokazati da je udovoljeno propisanim zahtjevima.

Odgovornost za štetu

Odredbe Glave II. Zakona o hrani („Narodne novine“ br. 46/07., 155/08.) ne dovode u pitanje odredbe posebnih propisa o odgovornosti za štetu nastalu neispravnim proizvodima.

1.8 ZAKONODAVSTVO

Zakonski akti:

- Zakon o hrani („Narodne novine“ br. 46/07., 155/08.)
- Zakon o zaštiti pučanstva od zaraznih bolesti („Narodne novine“ br. 79/07., 113/08., 43/09.)
- Zakon o trgovini („Narodne novine“ br. 87/08., 114/11.)

Podzakonski akti:

- Pravilnik o higijeni hrane („Narodne novine“ br. 99/07., 27/08.)
- Pravilnik o higijeni hrane životinjskog podrijetla („Narodne novine“ br. 99/07.)
- Pravilnik o službenim kontrolama koje se provode radi verifikacije postupanja u skladu s odredbama propisa o hrani i hrani za životinje, te propisa o zdravlju i zaštiti životinja („Narodne novine“ br. 99/07., 74/08.)
- Pravilnik o službenim kontrolama hrane životinjskog podrijetla („Narodne novine“ br. 99/07.)
- Pravilnik o mikrobiološkim kriterijima za hranu („Narodne novine“ br. 74/08., 156/08.)
- Pravilnik o provedbenim mjerama za određene proizvode na koje se primjenjuju propisi o hrani („Narodne novine“ br. 154/08.)
- Pravilnik o označavanju, reklamiranju i prezentiranju hrane („Narodne novine“ br. 41/08.)
- Pravilnik o uvjetima kojima moraju udovoljavati pravne i fizičke osobe koje obavljaju djelatnost obvezatne dezinfekcije, dezinfekcije i deratizacije kao mjere za sprječavanje i suzbijanje zaraznih bolesti pučanstva („Narodne novine“ br. 35/07.)
- Pravilnik o načinu provedbe obvezatne dezinfekcije, dezinfekcije i deratizacije („Narodne novine“ br. 35/07.)
- Pravilnik o minimalnim tehničkim i drugim uvjetima koji se odnose na prodajne objekte, opremu i sredstva u prodajnim objektima i uvjetima za prodaju robe izvan prodavaonica („Narodne novine“ br. 66/09.)
- Pravilnik o zdravstvenoj ispravnosti vode za piće („Narodne novine“ br. 47/08.)
- Pravilnik o učestalosti kontrole i normativima mikrobiološke čistoće u objektima pod sanitarnim nadzorom („Narodne novine“ br. 137/09.)
- Pravilnik o načinu obavljanja zdravstvenih pregleda osoba pod sanitarnim nadzorom („Narodne novine“ br. 23/94., 93/00.)
- Pravilnik o sustavu brzog uzbunjivanja za hranu i hranu za životinje („Narodne novine“ br. 134/09.)
- Pravilnik o vođenju upisnika registriranih i odobrenih objekata te o postupcima registriranja i odobravanja objekata u poslovanju s hranom („Narodne novine“ br. 125/08.)
- Pravilnik o ambalaži i ambalažnom otpadu („Narodne novine“ br. 97/05., 115/05., 81/08., 31/09.)

1.9 KORISNI LINKOVI

Hrvatska gospodarska komora <http://www.hgk.hr>

Hrvatska obrtnička komora <http://www.hok.hr>

Ministarstvo poljoprivrede, ribarstva i ruralnog razvoja <http://www.mps.hr/>

Vodič za mikrobiološke kriterije za hranu <http://www.mps.hr/default.aspx?id=6337>

Ministarstvo zdravstva i socijalne skrbi <http://www.mzss.hr/>

Uprava za sanitarnu inspekciju http://www.mzss.hr/hr/ministarstvo/ustroj_ministarstva/uprava_za_sanitarnu_inspekciju

Narodne novine <http://www.nn.hr/>

Hrvatska agencija za hranu <http://www.hah.hr/>

**Europska agencija za hranu
http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa_locale-1178620753812_home.htm**

**Vodič za označavanje, reklamiranje i prezentiranje hrane
<http://www.mps.hr/dokumenti/publikacija.asp?id=45>**

2. PREDUVJETI - DOBRA HIGIJENSKA PRAKSA

2.1 SANITARNO TEHNIČKI I HIGIJENSKI UVJETI KOJIMA MORAJU UDOVOLJAVATI PROSTORIJE ZA PROMET HRANE

2.1.1 Opći zahtjevi za objekte u kojima se hrana priprema i distribuira

Objekti u kojima se posluje sa hranom moraju biti čisti, održavani i u dobrom stanju.

Projekt, izgradnja, lokacija i veličina objekta u kojemu se posluje sa hranom moraju biti takvi da:

- omogućuju odgovarajuće održavanje, čišćenje, dezinfekciju, da sprečavaju ili smanjuju kontaminaciju putem zraka, osiguravaju odgovarajući radni prostor koji omogućuje higijensko obavljanje svih poslova;
- sprečavaju nakupljanje nečistoće, doticaj s otrovnim materijalima, unošenje čestica u hranu i stvaranje kondenzacije ili neželjene plijesni na površinama;
- omogućuju dobru higijensku praksu pri rukovanju hranom, uključujući zaštitu od kontaminacije, te, naročito, suzbijanje štetočina;
- prema potrebi, osiguravaju odgovarajuće temperaturne uvjete za rukovanje i skladištenje hrane, kapaciteta dovoljnog za održavanje hrane na odgovarajućoj temperaturi, koja se može pratiti i, prema potrebi, bilježiti.



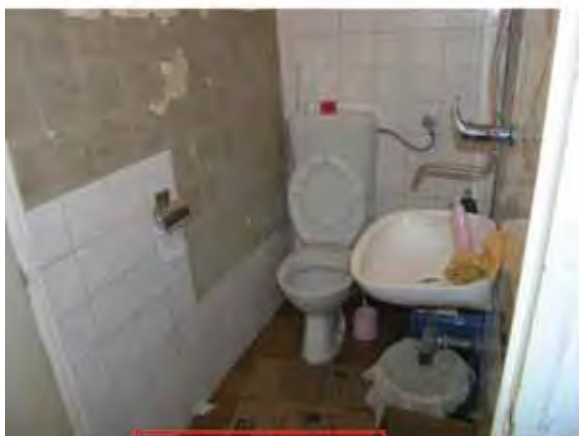
NIJE DOBRO

U objektima je potrebno sljedeće:	
Zahod	osigurati odgovarajući broj zahoda sa tekućom vodom spojenih na učinkoviti odvodni sustav, te sa umivaonikom sa toplom i hladnom vodom, prikladnim priborom i opremom za sušenje ruku.
Umivaonici	osigurati odgovarajući broj umivaonika za pranje ruku smještenih na prikladnim mjestima. Umivaonici za pranje ruku moraju imati toplu i hladnu tekuću vodu, sredstva za pranje ruku i higijensko sušenje.
Oprema za pranje hrane (trgovine sa gastro ponudom)	prema potrebi, oprema za pranje hrane mora biti odvojena od opreme za pranje ruku.
Izmjena zraka	osigurati primjerenu i dostatnu prirodnu ili umjetnu izmjenu zraka. Mora se izbjegavati umjetno izazvan protok zraka iz onečišćenog prostora u čisti prostor. Sustav za izmjenu zraka mora biti tako konstruiran da filteri i drugi dijelovi koji se moraju čistiti ili mijenjati budu lako dostupni. Izmjena zraka mora biti dovoljno učinkovita da bi se kontrolirali mirisi i isparavanja, te da bi se spriječilo nakupljanje vlage osigurati odgovarajuću prirodnu ili umjetnu izmjenu zraka u sanitarnim prostorijama
Osvjetljenje	osigurati prirodno i/ili umjetno osvjetljenje dovoljnog intenziteta kako bi se mogla vršiti vizualna kontrola hrane. Postaviti fizičku zaštitu rasvjetnog tijela radi sprječavanja prsnuća.
Odvod otpadnih voda	sustavi za odvod otpadnih voda moraju biti svrhoviti. Moraju biti tako projektirani i izgrađeni da se izbjegne opasnost od kontaminacije. Ukoliko su odvodni kanali u cijelosti ili djelomično otvoreni, moraju biti tako projektirani da se osigura da voda ne teče iz onečišćenog područja prema čistom području ili u čisto područje, pogotovo u područje u kojemu se rukuje hranom koja bi mogla predstavljati veliku opasnost za krajnjeg potrošača.
Garderobni prostor	osigurati odgovarajući garderobni prostor za osoblje sa odgovarajućim brojem dvodijelnih garderobnih ormarića (za odvajanje radne i civilne odjeće)
Sredstva za čišćenje	sredstva za čišćenje i dezinfekciju moraju se skladištiti odvojeno iz prostora u kojima se rukuje hranom.

Umivaonici moraju u odgovarajućem broju biti prisutni u sanitarnim čvorovima za zaposlenike te u prostorima u kojima se rukuje sa hranom koja nije u originalnom pakiranju. Preporuča se kad kod je moguće koristiti slavine na umivaonicima takve da se mogu otvarati bez korištenja ruku (na lakat, na pedal, na senzor).

2.1.2 Posebni zahtjevi za objekte u kojima se obavlja promet hranom

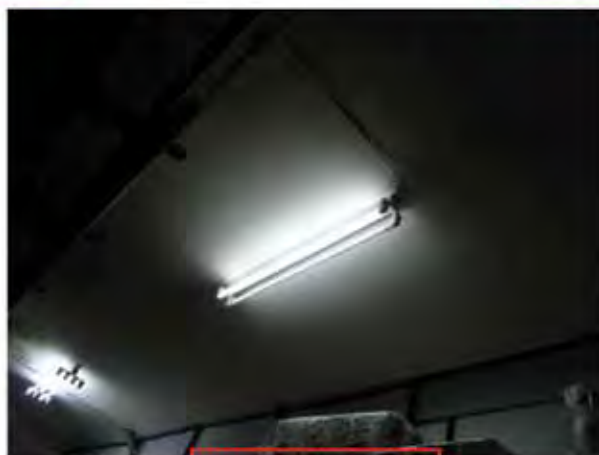
Prostorije u kojima se obavlja promet hranom trebaju udovoljiti uz spomenute opće sanitarno tehničke uvjete i niže navedene posebne uvjete:



NIJE DOBRO



NIJE DOBRO



NIJE DOBRO

1. Prostorije u kojima se obavlja promet hranom moraju biti tako projektirane i uređene da omogućuju dobru higijensku praksu pri rukovanju hranom, uključujući zaštitu od kontaminacije između i tijekom pojedinih radnji, a posebno:	
Podne površine	moraju se održavati u dobrom stanju te se moraju lako čistiti i, prema potrebi, dezinficirati. One moraju biti od nepropusnog, neupijajućeg, perivog i neotrovnog materijala, osim ako subjekti u poslovanju sa hranom mogu dokazati nadležnom tijelu da su drugi uporabljeni materijali primjereni. Ako je prikladno, podovi moraju omogućavati odgovarajuću površinsku odvodnju;
Zidne površine	moraju se održavati u dobrom stanju te se moraju lako čistiti i, prema potrebi, dezinficirati. One moraju biti od nepropusnog, neupijajućeg, perivog i neotrovnog materijala te moraju biti glatke do visine primjerene radnjama koje se obavljaju, osim ako subjekti u poslovanju s hranom mogu dokazati nadležnom tijelu da su drugi uporabljeni materijali primjereni;
Stropovi Stropne konstrukcije	moraju biti tako izvedeni i izrađeni da sprečavaju nakupljanje prljavštine i smanjuju kondenzaciju vodene pare te da sprečavaju razvoj neželjene plijesni i rasipanje čestica;
Prozori i drugi otvori	moraju biti tako izvedeni da sprečavaju nakupljanje prljavštine. Oni koji se mogu otvoriti prema vanjskom okolišu moraju, prema potrebi, imati zaštitne mreže koje sprječavaju ulazak insekata i koje se mogu lako skidati radi čišćenja. Ukoliko bi zbog otvorenih prozora moglo doći do kontaminacije, prozori moraju tijekom proizvodnje ostati zatvoreni i blokirani;
Vrata	moraju biti takva da se mogu lako čistiti i, prema potrebi, dezinficirati. Njihova površina mora biti glatka i od neupijajućeg materijala, osim ako subjekti u poslovanju s hranom mogu dokazati nadležnom tijelu da su drugi uporabljeni materijali primjereni;
Površine i oprema	Površine i oprema koje dolaze u dodir s hranom, moraju se održavati u dobrom stanju te biti takve da se lako čiste i, prema potrebi, dezinficiraju. One moraju biti od glatkog, perivog i neotrovnog materijala otpornog na koroziju i materijala koji ne prenose neugodne mirise na hranu, osim ako subjekti u poslovanju s hranom mogu dokazati nadležnom tijelu da su drugi uporabljeni materijali primjereni.
2. Prema potrebi, mora se osigurati odgovarajući prostor za čišćenje, dezinfekciju i skladištenje radnog pribora i opreme. Ti prostori moraju biti od materijala otpornog na koroziju, moraju se lako čistiti i imati odgovarajući dovod tople i hladne vode.	
3. U objektima koji imaju gastro ponudu moraju se osigurati odgovarajući uvjeti za pranje hrane. Svaki sudoper ili druga oprema predviđena za pranje hrane mora imati odgovarajući dovod tople i/ili hladne vode, te se mora redovito čistiti i, prema potrebi, dezinficirati.	

2.1.3 Zahtjevi za opremu u objektima u kojima se obavlja promet hranom

Svi predmeti, pribor i oprema sa kojima hrana dolazi u dodir moraju:

- biti učinkovito očišćeni i prema potrebi, dezinficirani. Čišćenje i dezinfekcija se moraju obavljati dovoljno često da se izbjegne svaka opasnost od kontaminacije;
- biti tako izrađeni, od takvog materijala i održavani u tako dobrom stanju da se opasnost od kontaminacije smanji na najmanju mjeru;
- biti postavljeni tako da omogućuju odgovarajuće čišćenje opreme i okolnog područja.

Prema potrebi, na opremi mora biti postavljen odgovarajući kontrolni uređaj kako bi se osiguralo ispunjavanje zahtjeva propisanih uvjeta.

Ukoliko se za sprečavanje korozije opreme i spremnika moraju upotrebljavati kemijski dodaci, oni se moraju upotrebljavati u skladu sa dobrom praksom.



2.1.4 Zahtjevi za vodoopskrbom u objektima u kojima se obavlja promet hranom

Vodoopskrba	Zahtjevi
Voda za piće	Mora biti osigurana dovoljna opskrba vodom za piće koju je obvezno upotrebljavati kad god je potrebno, kako bi se spriječila kontaminacija hrane.
Čista voda	Može se upotrebljavati i za vanjsko pranje. Ako se upotrebljava takva voda, moraju se osigurati odgovarajući uređaji za opskrbu.
Čista morska voda	Može se upotrebljavati za žive školjkaše, bodljikaše, plaštenjake i morske puževe.
Led	Led koji dolazi u doticaj s hranom ili koji može kontaminirati hranu mora biti od vode za piće a, ako se upotrebljava za poleđivanje cjelovitih proizvoda ribarstva, može biti i od čiste vode. On mora biti proizveden, njime se mora rukovati i mora se skladištiti u uvjetima koji ga štite od kontaminacije.
Para (trgovine sa gastro ponudom)	Para koja se upotrebljava u neposrednom dodiru s hranom ne smije sadržavati tvari koje predstavljaju opasnost za zdravlje ili koje bi mogle kontaminirati hranu.
Voda za hlađenje spremnika (trgovine sa gastro ponudom)	Ukoliko se hrana u hermetički zatvorenim spremnicima termički obrađuje, mora se osigurati da voda koja se rabi za hlađenje spremnika nakon termičke obrade ne bude izvor kontaminacije hrane.
Voda koja nije za piće	Voda koja nije za piće ne smije se spajati sa sustavima za vodu za piće niti otjecati u takve sustave. Ako se upotrebljava voda koja nije za piće, primjerice za gašenje požara, proizvodnju pare, hlađenje i druge slične svrhe, ona mora protjecati posebnim, pravilno obilježenim sustavom.

2.1.5 Zahtjevi za pokretne i /ili privremene objekte u kojima se redovito obavlja promet hranom

Pokretni i/ili privremeni objekti (kao što su šatori, štandovi na tržnicama, pokretna vozila za prodaju), objekti koji se u prvom redu koriste kao privatni stambeni prostori ali u kojima se redovito obavlja promet hranom, i automati za prodaju moraju udovoljiti sljedećim zahtjevima:

1. Prostori i automati za prodaju moraju, koliko god je to izvedivo, biti tako smješteni, izgrađeni, čišćeni i održavani da se spriječi opasnost od kontaminacije, posebice putem životinja ili štetnih organizama.
2. Prema potrebi, treba posebno osigurati sljedeće:
 - na raspolaganju mora biti odgovarajući prostor za održavanje osobne higijene (uključujući prostor za higijensko pranje i sušenje ruku, higijenske sanitarne čvorove i prostore za presvlačenje);
 - površine koje dolaze u doticaj s hranom moraju biti u dobrom stanju i moraju se lako čistiti i, prema potrebi, dezinficirati. Iste moraju biti od glatkog, lakopervog, inertnog i neotrovnog materijala otpornog na koroziju, osim ako subjekti u poslovanju s hranom mogu dokazati nadležnom tijelu da su drugi uporabljeni materijali primjereni;
 - mora se osigurati odgovarajuća mogućnost čišćenja i, prema potrebi, dezinfekcije radnog pribora i opreme;
 - ukoliko se u sklopu poslovanja s hranom obavlja i čišćenje hrane, mora se osigurati mogućnost obavljanja navedenog posla na higijenski način;
 - na raspolaganju mora biti dostatna opskrba toplom i/ili hladnom vodom za piće;
 - na raspolaganju moraju biti odgovarajuća rješenja i/ili prostori za higijensko skladištenje i odlaganje opasnih i/ili nejestivih tvari i otpada (bilo tekućeg ili krutog);
 - na raspolaganju moraju biti odgovarajuća oprema i/ili rješenja za održavanje i praćenje temperaturnih uvjeta prikladnih za hranu;
 - hrana mora biti smještena tako da se izbjegne opasnost od kontaminacije koliko god je to izvedivo.

2.2 ČIŠĆENJE

Jedan od preduvjeta koji ima za svrhu očuvanje zdravstvene ispravnosti hrane je održavanje čistoće.

Nečistoća pogoduje rastu i razmnožavanju mikroorganizama od kojih mnogi mogu biti uzročnici zaraznih bolesti.

Pravilnim održavanjem čistoće smanjujemo broj mikroorganizama na prihvatljivu razinu.

- pribor, oprema i površine koje dolaze u kontakt sa hranom kao i prostori u kojima se hrana priprema moraju se održavati u čistom stanju. To podrazumijeva redovito čišćenje, pranje i dezinfekciju.
- prilikom čišćenja potrebno je koristiti zaštitnu opremu kao što su gumene rukavice, pregača, vodootporna obuća i sl.
- važno je da se postupak čišćenja izvede na ispravan način.



2.3 SREDSTVA ZA ODRŽAVANJE HIGIJENE

Posebnu pozornost treba obratiti na čišćenje opreme i uređaja koji se mogu rastaviti. Potrebno je pridržavati se uputa proizvođača o načinu rastavljanja opreme i uređaja i/ili o specifičnom načinu higijenskog održavanja.

Postoje različita sredstva koja se koriste za održavanje higijene, međutim potrebno je poznavati načine kada i kako ih pravilno koristiti.

Sva sredstva koja se koriste moraju biti prikladna za čišćenje pribora, uređaja i površina koje dolaze u kontakt sa hranom.

Za provedbu čišćenja koristimo pribor, opremu i kemijska sredstva.

Pribor i oprema moraju biti namjenski (krpe, spužvice, metle, «jogeri» i sl.) te se redovito moraju mijenjati kada uslijed korištenja postanu neupotrebljivi za pravilnu izvedbu čišćenja.

Potrebno je osigurati prostor ili zaseban ormar za odlaganje pribora i opreme za vrijeme kada se ne koriste.

Sredstva za čišćenje i dezinfekciju moraju se skladištiti odvojeno iz prostora u kojima se rukuje sa hranom.

Različita kemijska sredstva za pranje ne miješati jedno sa drugim jer navedeno može dovesti do kemijske reakcije koja poništava njihov učinak.

Potrebno je slijediti upute proizvođača o načinu pripreme i upotrebe. Sva sredstva moraju biti propisno označena, ne smiju se pretakati u neoriginalnu ambalažu

Prema osnovnoj podjeli kemijska sredstva za čišćenje dijele se na detergente i dezinficijense.

Detergenti su kemijska sredstva koja se koriste za uklanjanje masnoća, nečistoća i ostataka hrane, a djelomično mehanički uklanjaju i mikroorganizme.

Dezinficijensi su kemijska sredstva koja uništavaju mikroorganizme. Prije postupka dezinfekcije potrebno je sa predmeta i površina očistiti sve tragove masnoća, nečistoća i ostataka hrane, dakle potrebno je prvo provesti postupak pranja.

Na tržištu postoje i kemijska sredstva koja sadrže obje komponente te se istovremeno vrši pranje i dezinfekcija.

Prilikom korištenja određenog kemijskog sredstva treba obratiti pozornost na preporučenu koncentraciju i potrebno kontaktno vrijeme djelovanja.

Većina sredstava za čišćenje je koncentrirana te se dodaju u vodu u točno određenim razrjeđenjima.

Potrebno je slijediti upute proizvođača sredstva o načinu pripreme kako bismo učinkovito izvršili postupak čišćenja, pranja i dezinfekcije.

Ukoliko imamo nisku ili visoku koncentraciju sredstvo neće pravilno djelovati. Povećana koncentracija kemijskog sredstva može predstavljati opasnost za osobu koja ga primjenjuje.

Također je potrebno držati se uputa proizvođača o potrebnom vremenu djelovanja koje označava minimalno vrijeme kontakta sredstva sa predmetom ili površinom koju peremo ili dezinficiramo.

2.4 POSTUPCI ČIŠĆENJA, PRANJA I DEZINFEKCIJE

Postupci čišćenja, pranja i dezinfekcije	
Mehaničke metode	mehaničko uklanjanje nečistoća podrazumijeva četkanje, struganje, metenje, brisanje i sl. Predstavlja početnu točku u procesu čišćenja, pranja i dezinfekcije. Kako bi proces pranja i dezinfekcije bio uspješan obvezno je provođenje mehaničkih metoda koje omogućuju uklanjanje grubih nečistoća u kojima mogu biti prisutni mikroorganizmi.
Fizikalne metode	primjena fizikalnih metoda podrazumijeva korištenje temperature, isušivanja, tlaka i zračenja. U trgovačkoj djelatnosti najčešće se koristi povišena temperatura koja smanjuje broj mikroorganizama, a koristi se kao povišena temperatura vode prilikom pranja ili kao povišena temperatura površina prilikom glačanja.
Kemijske metode	primjena kemijskih sredstava (detergenti, dezinficijensi) koja omogućuju adekvatno održavanje čistoće. Način primjene kemijskih sredstava: brisanje/prebrisanje, pranje, potapanje i prskanje

Brisanje/prebrisanje i pranje su najčešći načini primjene detergenata. Navedenim načinima uklanjamo onečišćenja te omogućujemo da provedba dezinfekcije bude uspješna.

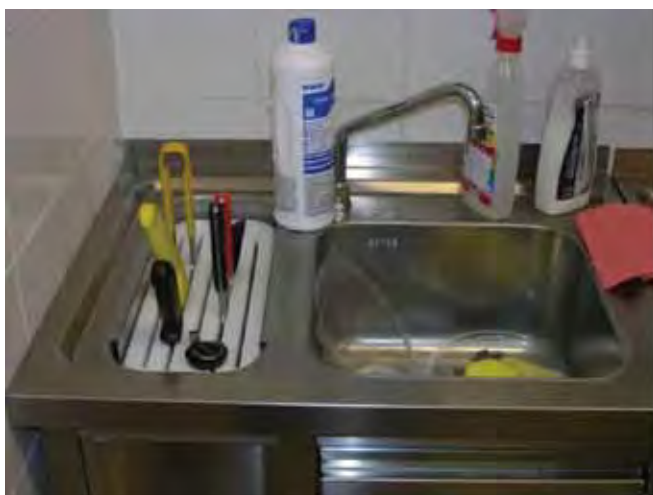
Pranje se također koristi i za primjenu dezinficijensa prilikom pranja ruku i pranja posuđa (ručno i strojno pranje).

Potapanje se koristi prilikom ručnog pranja posuđa, pribora i dijelova uređaja i opreme. Podrazumijeva pripremu vodene otopine dezinficijensa točno određene koncentracije te potapanje navedenih predmeta kroz određeno vrijeme.

Prskanje se uglavnom koristi prilikom ručnog pranja i dezinfekcije većih površina i uređaja. Pomoću prskalice nanosimo otopinu dezinficijensa točno određene koncentracije

Postupak pranja i dezinfekcije:

- ukloniti ostatke hrane i vidljivih nečistoća
- pranje sa toplom vodom i detergentom (uklanjanje masnoća i nečistoća)
- ispiranje kako bi se uklonili tragovi detergenta
- dezinfekcija kako bi se uništile bakterije (patogeni mikroorganizmi)
- finalno ispiranje kako bi uklonili tragove dezinficijensa (po potrebi)
- sušenje na zraku.



Sredstva i pribor za čišćenje držati u zasebnom prostoru, odvojeno od prostora za rad sa hranom.

2.4.1 Plan čišćenja

Za učinkovito provođenje čišćenja potrebno je izraditi Plan čišćenja.

Plan čišćenja	
Što čistiti	<p>U planu čišćenja treba navesti sve što dolazi u kontakt sa hranom ili može imati utjecaj na hranu:</p> <ul style="list-style-type: none">• radne površine• pribor za rad sa hranom• oprema za rad sa hranom• uređaji za rad sa hranom• rashladni uređaji• police/ ormari za odlaganje čistog pribora i opreme• kuhinjske nape• podne površine• zidne površine• stropne površine• kante za otpad• kanalizacijski odvodi• staklene površine
Kako čistiti	<p>Potrebno je navesti:</p> <ul style="list-style-type: none">• koje kemijsko sredstvo se koristi• način doziranja za određenu koncentraciju• potrebno kontaktno vrijeme djelovanja• temperatura otopine• način primjene sredstva: brisanje, pranje, potapanje, prskanje• radna uputa za opremu i pribor
Kada čistiti	<p>Potrebno je za svaku stavku koja zahtijeva čišćenje točno utvrditi dinamiku čišćenja npr.: u tijeku rada, obvezno je čišćenje nakon svakog zaprljanja, između različitih procesa rada</p> <ul style="list-style-type: none">• dnevno• tjedno• mjesečno
Tko će čistiti	<p>Potrebno je definirati osobu ili osobe zadužene za čišćenje koje moraju biti educirane za pravilan postupak čišćenja, te svojim potpisom odgovarati za učinjeno.</p>

Proces čišćenja se uvijek odvija od čistog dijela prema nečistom dijelu kako bi se spriječila mogućnost kontaminacije prostora, pribora i opreme.

Obveza je subjekta u poslovanju s hranom predvidjeti i utvrditi korektivne mjere.

Prema planu čišćenja vodi se i **evidencija čišćenja** koja se pohranjuje i služi za potrebe vršenja unutarnjeg (internog) i vanjskog nadzora procesa čišćenja (sanitarna inspekcija).

Prilozi: «Plan čišćenja prostora, pribora i opreme» i «Evidencija čišćenja, pranja i dezinfekcije».

2.5 KONTROLA HIGIJENE OBJEKTIVNIM METODAMA

Procesi čišćenja, pranja i dezinfekcije važni su za zadovoljavanje higijenskih uvjeta u radu sa hranom. Stoga se zapisi trebaju uredno voditi i pohranjivati.

Kontrola provedbe ovih mjera vrši se vizualno (pregled izgleda prostora, opreme i zaposlenika – vizualna čistoća i urednost); pregledom vođenja zapisa i provođenje postupaka čišćenja, pranja i dezinfekcije prema Planu. Za objektivnu kontrolu koja služi kao potvrda ispravnih postupaka čišćenja pranja i dezinfekcije i kao potvrda funkcioniranja nadzora nad KKT mora se primjenjivati objektivna metoda kontrole uzimanjem otisaka sa površina opreme, uređaja, pribora i ruku osoblja kao indikatora higijene procesa rada te uzimanjem uzoraka hrane kao indikatora utvrđivanja zdravstvene ispravnosti hrane (trgovine sa gastro ponudom). Isto je potrebno i kao potvrda provođenja općih mjera DDD-a prema Zakonu o zaštiti pučanstva od zaraznih bolesti.

Otisci i uzorci hrane uzimaju se najmanje dva puta godišnje na mjestima koja se procjene kao značajna za provjeru nadzora i učinkovitosti održavanja higijene. Ukoliko se laboratorijskom analizom uzetih uzoraka i otisaka mikrobiološka čistoća procjeni kao nezadovoljavajuća, potrebno je ponavljanje uzorkovanja, nakon poduzetih korektivnih mjera, sve do zadovoljenja mikrobiološke čistoće.

Kontrolu higijenskih uvjeta i mikrobiološke čistoće provodi se prema Planu.

Prilog: „Plan kontrole učinkovitosti provođenja čišćenja, pranja i dezinfekcije objektivnim metodama“

Provedbu postupaka samokontrole objektivnim metodama nadzire nadležna inspekcija.



2.6 KONTROLA ŠTETNIKA

Kontrola štetnika u objektima kojima se obavlja promet hranom iznimno je važna s obzirom da su štetnici prenosioci uzročnika zaraznih bolesti, a također izazivaju oštećenja hrane i prostora u kojem se hrana skladišti, priprema i stavlja u daljnju prodaju. Generalno govoreći štetnici su životinje, ptice ili insekti koji mogu zagaditi hranu direktno ili indirektno.

Najčešći štetnici koji mogu ugroziti zdravstvenu ispravnost hrane su:

- glodavci; štakori i miševi
- muhe i leteći insekti
- žohari
- mravi
- ptice
- žišci i drugi kukci

Opasnosti vezane uz štetnike:

- bakterije kojih su štetnici prenosioci
- tijela štetnika, jajašca, dlake, izmet i sl.
- kemijska sredstva npr. sredstva korištena kao mamci za štetnike

Kontrolne mjere za suzbijanje štetnika

Objekt mora biti izgrađen na način da se onemogući prodor štetnicima. Navedeno se može postići na slijedeći način:

- postaviti mreže na ventilacijskim otvorima
- zatvoriti mrežama i zvonima sifona odvodne kanale i druge otvore kroz koje bi štetnici mogli prodrijeti u objekt
- podove, zidove, krovove, vrata i prozore koji se otvaraju držati u dobrom stanju bez oštećenja i otvora

Mreže protiv insekta

Prozori koji se otvaraju trebaju biti zaštićeni mrežama koje zadržavaju leteće insekte (preporučena veličina otvora mreže 2mm²).

Mreže moraju imati mogućnost skidanja radi čišćenja.

Vrata

Vrata koja dijele prostor za rad sa hranom od vanjske sredine (okoliša) ili vrata koja se duže vrijeme drže otvorena, moraju biti izvedena na način da se spriječi prodor štetnicima (mreže, zračne zavjese, drvena vrata obložena metalnom oblogom u visini 30 cm od poda). Vrata moraju prijanjati uz okvir i imati pravilno izveden prag.



NIJE DOBRO

Električni uređaji za leteće insekte

Za uništavanje letećih insekata preporuča se uporaba električnih uređaja. Proizvođači daju savjete o mjestima postavljanja, načinu održavanja i čišćenju opreme, na način da ne ugrožava sigurnost hrane i zdravlje potrošača.



Dobra higijenska i dobra proizvođačka praksa

Prilikom dostave hrane potrebno je izvršiti detaljan pregled dostavnog vozila kao i hrane koja se zaprima kako se sa ambalažom i zaprimljenom hranom u objekt ne bi unijeli štetnici.

Objekt u kojem se obavlja promet hranom, kao i skladišni prostori moraju biti organizirani na način da se mogu lako prati i čistiti i da su zaštićeni od prodora štetnika.

U trgovinama sa gastro ponudom hrana koja čeka za daljnju obradu mora biti pokrivena.

Organski otpad se mora odmah maknuti iz prostora u kojem je nastao, a potrebno ga je držati do krajnje dispozicije u posudama sa poklopcem.

Hrana se mora skladištiti odmaknuta od poda i zidova.

Povremeno preslagivanje duže uskladištene hrane.

Gdje je moguće hrana se mora skladištiti u hermetički zatvorenim posudama izvedenim od lakoperivog materijala u cilju sprečavanja kontakta sa glodavcima.

Vanjske površine objekta potrebno je održavati čistima.

Štetnici se mogu pojaviti:

- iz samog proizvoda (štetnici uskladištenih proizvoda)
- iz ambalaže npr. kartonske, drvene, pvc i ostale
- prilikom transporta npr. gusto zbijene palete u transportnim sredstvima koje pružaju glodavcima skrovište, drvenim paletama mogu se prenijeti i insekti koji se zavuku u drvo
- prilikom transporta hrane iz skladišnog u prodajni prostor
- kroz prozorska okna koja nemaju zaštitnu mrežicu
- iz odvodnih kanala kroz oštećene zaštitne rešetke i sifone
- kroz komunikacije objekta sa vanjskom sredinom (prostor oko toplovodnih instalacija, klimatizacijskih cijevi, vanjski otvori ventilacije i druga oštećenja)
- zbog neadekvatnog zbrinjavanja otpada radi neprikladnog prostora za odlaganje, nedovoljnog broja i kapaciteta spremnika za odlaganje, nedostatna dinamika odvoza koji predstavlja hranu za rast i razvoj štetočina.
- zbog visoke vlage koja osim što pogoduje rastu plijesni i gljivica predstavlja povoljne uvjete za umnožavanje štetnika



Nadzor prisutnosti štetnika od strane zaposlenika

Sastoji se iz vizualne detekcije štetnika koju provode educirane i obučene osobe u samom objektu.

1. Detekcija insekata:

- praćenje pojave uginulih insekata, njihovih razvojnih oblika i dijelova skeleta koji se odbacuje prilikom sazrijevanja insekta
- praćenje pojave živih insekata na mjestima potencijalnih skrovišta
- praćenje pojave insekata na lovkama (električni uređaji, ljepljive i/ili feromonske lovke)
- uočavanje oštećenja na hrani i ambalaži

2. Detekcija glodavaca:

- prisutnost izmeta
- pojava oglodanih pakiranja hrane
- pojava rupa u zidovima
- pronalazak gnijezda u prostoru ili hrani
- pojava specifičnog mirisa u pojedinim prostorijama koji ukazuje na prisutnost glodavaca
- uočavanje glodavaca u objektu

2.7 IZVOĐAČ DDD MJERA

Subjekti su odgovorni za odabir ovlaštenog izvođača (pravna ili fizička osoba) koji će sačiniti plan i program provođenja mjera za suzbijanje štetnika.

Osobe koje koriste sredstva za suzbijanje štetnika ista moraju upotrebljavati na način da ne dođe do zagađenja hrane i okoliša.

Obveze izvođača DDD mjera propisane su Zakonom o zaštiti pučanstva od zaraznih bolesti, Pravilnikom o uvjetima kojima moraju udovoljavati pravne i fizičke osobe koje obavljaju djelatnost obvezatne dezinfekcije, dezinsekcije i deratizacije kao mjere za sprječavanje i suzbijanje zaraznih bolesti pučanstva, te Pravilnikom o načinu provedbe obvezatne dezinfekcije, dezinsekcije i deratizacije.

Izvođač DDD mjera dužan je	
Napraviti pregled površina i prostora	odrediti stanje površina i prostora u odnosu na onečišćenje mikroorganizmima i prisustvo štetnih insekata i štetnih glodavaca utvrditi stupanj infestacije i nastalu štetu odrediti vrstu uzročnika štete i odrediti mjere s kojima će se smanjiti, zaustaviti rast i razmnožavanje ili potpuno uklanjanje prisustva mikroorganizama, štetnih insekata i štetnih glodavaca utvrditi »kritične točke«, odnosno ekološke niše, hranilišta i nastale štete
Izraditi dokumentaciju	napisati preporuke za edukaciju osoba (osoblje mora znati prepoznati znakove prisutnosti štetnika i poznavanje akcija koje su dužni poduzeti ukoliko iste primijete) koje rade u objektu koji posluje hranom(napisati i podijeliti upute i instruktivne letke), napisati preporuke za sanacijske mjere u okolišu i na »kritičnim točkama« napisati preporuke i prijedloge za provedbu vrste obvezatnih DDD mjera
Izraditi Plan provedbe obvezatnih DDD mjera koji mora sadržavati	popis prihvatljivih pesticida s kojima će se obraditi površina, prostor ili objekt shemu objekta na kojoj se označavaju mjesta na koja se postavlja sredstva i mjesta na kojima su uočeni tragovi štetnika detaljno razrađen prostorni raspored rada i rokove obavljanja mjera način obrade površina, prostora ili objekta primjenom jedne ili više mjera mjere opreza, zaštitu osoba, prostora, objekta i okoliša prijedlog dodatnih mjera za izvršenje popravaka u tijeku provedbe obvezatnih DDD mjera (dopunska obrada ili promjena mjere)
Izvršiti ocjenu provedene obrade	izvidom i sustavnim praćenjem (monitoring) te anketom korisnika obvezatnih mjera za kontrolu štetnika prosuditi uspjeh intervencije izraditi prijedlog za neškodljivo i trajno otklanjanje šteta u objektima koji posluju sa hranom

Izvođač po završetku radova treba izraditi detaljni izvještaj o količini, nazivu i načinu aplikacije preparata.

Prilikom odabira izvođača koji će provoditi preventivne mjere dezinfekcije, dezinsekcije i deratizacije, subjekt u poslovanju sa hranom mora postaviti određene preduvjete.

Subjekt u poslovanju sa hranom mora provoditi kompletan nadzor nad objektom i užim okolišem te po uvidu u postojeće stanje napisati izvještaj sa preporučenim aktivnostima koje je potrebno provesti.

Subjekt u poslovanju sa hranom prilikom izrade HACCP plana definira način provedbe mjera dezinsekcije i deratizacije kao i vlastite uvjete za izvođača, uz one definirane postojećom zakonskom regulativom za izvođače.

Prilikom provođenja mjera za kontrolu štetnika moraju se obuhvatiti svi prostori objekta:

- prostori za skladištenje hrane
- prostori za skladištenje sredstava za čišćenje i dezinfekciju, raznog inventara i slično
- kotlovnice
- podrumski prostori
- prostor gastro ponude (trgovine sa gastro ponudom)
- prodajni prostor
- prostor namijenjen smještaju kontejnera za otpad
- kanalizacijski sustav

Efektivna kontrola štetnika zahtjeva brzu detekciju i identifikaciju vrsta koje mogu uzrokovati štete uz poznavanje njihovog životnog ciklusa, što predstavlja ekonomičan i siguran način njihove eliminacije.

Osnovne metode eliminacije glodavaca:

- fizikalne metode
- kemijske metode

U prostorijama za promet hranom često su prikladnije fizikalne metode zbog hvatanja glodavaca i onemogućavanja njihova kontakta sa hranom, uz uvjet stalnog nadzora i promptnog uklanjanja uhvaćenih jedinki.

Ponekad uporaba fizikalnih metoda nije dovoljna pa je potrebna uporaba kemijskih sredstava.

Prilikom uporabe otrova potrebno je deratizacijske mamce postavljati na način da ne dođu u dodir sa hranom i ne predstavljaju opasnost za kupce.

Deratizacijske kutije, u koje se postavljaju deratizacijski mamci, moraju biti izrađene od prikladnog materijala koji će omogućiti nesmetano pranje i čišćenje tretiranih prostorija.

Mjesto na kojem su postavljeni mamci mora se označiti prikladnim oznakama na zidu. Oznake moraju biti postavljene na način da ih je lako uočiti.

Mora biti izrađena shema postavljanja mamaca.

Ukoliko unutar objekta postoji sustav energovoda i toplovoda deratizacija se vrši na način da se deratizacijska sredstva postavljaju vezana na žicu.

Izvedba objekta mora biti takva da onemogući ulaz i ugnježđivanje ptica ili se moraju primijeniti odgovarajuće metode i sredstva za kontrolu istih.

Ukoliko postoje osobe koje su alergične na određena sredstva koja se koriste za DDD mjere, navedena populacija mora biti na vrijeme obaviještena o aktivnostima primjene istih u njihovoj radnoj sredini.

Kvalitetno proveden sustav nadzora kritičnih mjesta omogućava:

- akcije ograničenog opsega sa racionalnom uporabom sredstava,
- unošenje neznatnih količina štetnih tvari,
- lako i pravodobno suzbijanje štetnika (čim se primijeniti i jedna jedinka štetnika, opasnost za sigurnost hrane je prisutna) i jednostavnu dekontaminaciju.



2.8 ZBRINJAVANJE OTPADA NASTALOG U PROSTORU TRGOVINE

Otpadom se smatra bilo koji dio hrane, materijala za pakiranje pa i dijelova odjeće, pribora za čišćenje koji više nisu prikladni za daljnju uporabu.

Otpad predstavlja rizik od mogućeg fizičkog zagađenja hrane i privlači štetnike. Također hrana koja je uništena i kojoj je prošao rok trajanja predstavlja opasnost od unakrsnog zagađenja sa patogenim mikroorganizmima na drugu hranu (križna kontaminacija)

Zbrinjavanje otpada

- organski otpad kao i ostali otpad mora se uklanjati učestalo iz prostora u kojem se rukuje sa hranom
- posude za otpad moraju se nalaziti na svim mjestima gdje otpad i nastaje, a moraju biti sa poklopcem
- pedala na posudama za otpatke je obavezna kako bi se izbjegao kontakt ruku sa poklopcem posude za otpad
- spremnici za otpad koji se koriste za odlaganje otpada do konačne dispozicije trebaju imati dobro prijanjajuće poklopce koji se moraju držati zatvorenim, te moraju biti od materijala koji se lako pere i dezinficira,
- prostori za odlaganje otpada moraju biti izgrađeni na način da se mogu lako higijenski održavati (pranje, čišćenje, po potrebi dezinfekcija). Također moraju biti izgrađeni na način da se spriječi prodor štetnika. Idealno je da su prostori za odlaganje otpada smješteni izvan prostora u kojem se rukuje hranom i prostora za prijem hrane.

- otpad kao što su kartoni i papiri ne trebaju biti odloženi u zasebnoj prostoriji, ali moraju biti izdvojeni od hrane i na način da ne predstavljaju rizik od unakrsnog zagađenja hrane.
- mora se osigurati zbrinjavanje otpadnog ulja (trgovine sa gastro ponudom) i drugog otpada sukladno posebnim propisima.
- odgovornost je objekta koji posluje sa hranom da osigura redovito uklanjanje otpada iz objekta na način da se ne ugrozi sigurnost hrane.

Kanta za otpatke u trgovini:

- od lako perivog materijala
- sa poklopcem
- pedala za nožno otvaranje
- pvc vrećica u kanti



Vanjske kante za otpatke ili kontejneri:

- objekt mora imati svoj vlastiti vanjski kontejner za otpad odgovarajućeg kapaciteta
- mora biti sa poklopcem
- potrebno ga je redovito čistiti i prati a posebno ljeti učestalo (po potrebi nakon svakog pražnjenja)
- otpad mora biti razvrstan i adekvatno pohranjen



NIJE DOBRO



NIJE DOBRO



NIJE DOBRO

2.9 ZBRINJAVANJE AMBALAŽE I AMBALAŽNOG OTPADA

Sukladno **Pravilniku o ambalaži i ambalažnom otpadu** prodavatelj je pravna ili fizička osoba koja prodaje ili daje potrošaču proizvod u ambalaži. Prodavatelj je dužan omogućiti postavljanje i manipulaciju spremnicima ili drugom opremom za skupljanje ambalažnog otpada ako je njegov prodajni prostor veći od 200 četvornih metara. Prodavatelj može skupljati ambalažni otpad, privremeno skladištiti u okviru svog zatvorenog ili otvorenog poslovnog prostora na način:

- da se poštuju pravila dobre higijenske prakse prilikom prijema ambalaže i ambalažnog otpada
- da se skladištenje ambalaže i ambalažnog otpada organiziran na način da se izbjegne križna kontaminacija hrane



2.10 ODRŽAVANJE OPREME

Održavanje opreme je važan segment kontrole, a u svezi osiguravanja zdravstveno ispravne hrane, ponajprije zbog toga da ne dođe do kvara opreme (npr. rashladni uređaji, rashladne vitrine i sl.) tijekom skladištenja i izlaganja hrane i da time ne ugroze zdravstvenu ispravnost hrane.

Subjekt u poslovanju sa hranom treba imati dokumentaciju o redovitom tehničkom održavanju opreme.

Učinkovito održavanje opreme je od važnosti i za adekvatno održavanje higijene i za kontrolu štetnika.

Prilikom provedbe održavanja opreme potrebno je arhivirati: račune, potvrde od izvođača, radne naloge i slično od izvođača kao dokaz o provedbi mjera.

U sklopu održavanja potrebno je obratiti pažnju na:

Održavanje	Zahtjevi
Površine	Sve površine opreme sa kojima hrana dolazi u kontakt moraju biti glatke, neoštećene i izvedene na način da se mogu lako čistiti, prati i po potrebi dezinficirati. Sva oprema koja dolazi u kontakt sa hranom mora biti od materijala koji se lako pere, čisti i dezinficira.
Sanacija oštećenja	Sva oštećenja nastala u unutar prostora ili na opremi koja se koristi u proizvodnji i pripremi hrane moraju se odmah sanirati (npr. oštećenja na žbuci zida, razbijene pločice, oštećenja na zidovima, stropovima, rupe u zidovima, stropovima ili prozorima, oštećenja na stolovima za pripremu hrane). Sva oštećenja na opremi moraju se hitno sanirati ili ukoliko je moguće zamijeniti novom funkcionalnijom opremom. Na oštećenoj opremi mogu se nakupljati i razmnožavati patogene bakterije (<i>biološka opasnost</i>). Dijelovi oštećene opreme mogu dospjeti u hranu (<i>fizička opasnost</i>). Oštećene daske, panjevi za meso i drugi oštećeni pribor moraju se ukloniti i zamijeniti novima. Sva mjesta na kojima je pribor oštećen pogodna su za zadržavanje i razmnožavanje bakterija (<i>biološka opasnost</i>). Razbijena i oštećena rasvjetna tijela potrebno je što hitnije zamijeniti (<i>fizička opasnost</i>).
Kontrola štetnika	Za sprječavanje prodora štetnika stijenke opreme (npr. rashladne komore, ...) moraju biti u dobrom stanju bez vidljivih oštećenja i otvora.
Odvodni sustavi	Odvodni sustavi moraju biti bez oštećenja i bez blokada kako bi voda nesmetano otjecala.
Servisiranje	Određena oprema zahtijeva servisiranje u redovitim vremenskim intervalima npr. rashladni uređaji, zamrzivači, rashladne vitrine, ventilacijski sustavi i u trgovinama sa gastro ponudom oprema za termičku obradu, za držanje hrane na toplom.
Kontrola	Potrebno je redovito kontrolirati jedinice za provjetravanje i filtere kako bi bili sigurni da su ispravni i čisti.

2.11 OSOBNA HIGIJENA

Svaka osoba koja radi sa hranom mora održavati visoki stupanj osobne higijene i uredan vanjski izgled. Osobna higijena je izuzetno važna za osoblje koje radi sa hranom kako bi se očuvala zdravstvena ispravnost hrane.

2.11.1 Zahtjevi za osobnu higijenu zaposlenika

Svaki zaposlenik mora imati **dvodijelni garderobni ormarić**, odnosno ormarić takve izvedbe da se drži odvojeno radnu odjeću i obuću od civilne odjeće i obuće.

Potrebno je nositi **čistu radnu odjeću**, čistu kapu ili povesku za kosu i obuću, **sukladno radnom mjestu**

Radnu odjeću potrebno je **redovito mijenjati**.

Nokti moraju biti kratko podrezani, čisti i nelakirani.

U tijeku rada je **zabranjeno nositi nakit** (prstenje, narukvice, lančići, naušnice), ručni sat i sl.

Pranje ruku je neophodno **dovoljno često** provoditi u procesu rada sa hranom.

Zaposlenici koji rade sa lakopokvarljivom i nezapakiranom hranom (delikatesa, gastro linija) su obvezni nositi **pokrivala za glavu** na način da se sva kosa zahvati pokrivalom.

Kape ili poveske je potrebno namjestiti prije početka rada jer je češljanjem, češanjem ili popravljanjem kose moguće prenijeti rukama mikroorganizme na hranu.

Na poslovima grube obrade hrane (gastro linija) i tijekom pranja suđa preporuča se nositi **zaštitne pregače**.

Ozljede (rane, posjekotine, žuljevi i sl.) potrebno je pravilno zaštititi (vodootporni flasteri i sl. te **obvezno koristiti rukavice** u radu sa hranom do zacjeljenja ozljede).

Zabranjeno je pušiti u prodajnim i pripadajućim skladišnim prostorima.

Zaposlenici **ne smiju konzumirati hranu u za to nepredviđenim prostorima** (prodajni, skladišni prostori).

Zdravstveni pregled na kliconoštvo: zaposlenici koji dolaze u neposredan dodir sa hranom moraju prije zapošljavanja obaviti zdravstveni pregled na kliconoštvo a zatim periodički svakih šest mjeseci u tijeku zaposlenja.

Zaposlenici moraju proći zakonski obavezan program edukacije i o zdravstvenoj ispravnosti namirnica i osobnoj higijeni osoba koje rade u proizvodnji i prometu namirnica („Narodne novine“ br. 23/94.). Osim toga trebaju provoditi internu izobrazbu za siguran način rada sa hranom prema planu izobrazbe.

Prilog: „Plan obuke zaposlenika“ i „Evidencija edukacije zaposlenika“



Zaposlenici su obavezni odgovornoj osobi **prijavljivati simptome** u svezi zaraznih bolesti prenosivih hranom: prehlada, grlobolja, povraćanje, proljev i drugo.

Osobe koje nisu zaposlene u trgovačkom objektu, u skladišne prostore i iza prodajnog pulta mogu ući samo u zaštitnoj odjeći po odobrenju odgovorne osobe.

Popravci i radovi vrše se izvan radnog vremena, pri čemu je potrebno spriječiti bilo kakav negativni utjecaj na hranu.

Po završetku radova vrši se čišćenje i dezinfekcija cijelog prostora.

Ukoliko je potrebno da se radovi vrše prilikom rada trgovačkog objekta, izvođači radova moraju nositi zaštitnu odjeću.



2.12 PRANJE RUKU

Pravilno pranje i dezinfekcija ruku, na za tu namjenu predviđenom umivaoniku, sa priborom za higijensko pranje i sušenje ruku, smanjuje mogućnost mikrobiološke kontaminacije hrane putem ruku.

Osoblje mora biti dobro educirano o važnosti pranja ruku pri radu sa hranom kao i o postupku pravilnog načina pranja ruku.

Umivaonici za ruke stalno moraju biti opremljeni namjenskim sapunom (tekućim i slično) i papirnatim ubrusima te tekućom hladnom i toplom vodom.

Kada prati ruke

- po dolasku na posao/prije oblačenja radne odjeće i obuće,
- prije početka rada,
- po izlasku iz sanitarnog čvora,
- nakon rukovanja sirovom hranom (trgovine sa gastro programom) ili obavljanja nečistih poslova,

- prije pristupanja radu sa termički obrađenom hranom i/ili hranom spremnom za posluživanje,
- nakon pušenja,
- nakon kihanja, kašljanja,
- prije i poslije jela,
- nakon dodira sa kosom, nosom, ušima, očima,
- nakon dodira kože lica i/ili vlasišta,
- prije stavljanja ili mijenjanja rukavica za jednokratnu upotrebu,
- povremeno, tijekom dugotrajnog obavljanja čistih poslova.

Preporuka: Uputu ili skicu o pravilnom pranju ruku staviti na vidljivo mjesto kraj umivaonika.

Kako prati ruke

Postupak higijenskog pranja ruku	
1. korak	Navlažiti ruke do laktova tekućom, toplom vodom.
2. korak	Na ruke nanijeti tekući sapun sa antibakterijskim djelovanjem (sa dezinficijensom)
3. korak	Tijekom pranja trljati ruke dlan o dlan od dlanova do lakta prste i između prstiju posebnu pažnju posvetiti palčevima ispod noktiju zapešća i ručni zglob i cijelu podlakticu, najmanje 30 sekundi
4. korak	Ruke dobro isprati pod tekućom, toplom vodom.
5. korak	Osušiti ruke papirnatim ubrusom
6. korak	Sa istim ubrusom zatvoriti slavinu.

Preporuka - za prevenciju zagađenja ruku kod korištenja slavine: uporaba alternativnih načina puštanja vode na slavini: senzor, pedala i sl.

Postupak higijenskog pranja ruku: skica



2.13 UPORABA JEDNOKRATNIH RUKAVICA

Korištenje jednokratnih rukavica preporuča se samo u iznimnim slučajevima kad je njihova uporaba opravdana uz pravilno i namjensko korištenje:

- prije uporabe jednokratnih rukavica ruke se moraju dobro oprati,
- potrebno je mijenjati rukavice pri promjeni radnog procesa,
- rukavice se moraju baciti nakon svake uporabe.

Zabranjeno je ponovno korištenje već uporabljenih rukavica.



2.14 ZDRAVSTVENO STANJE ZAPOSLENIKA

Zaposlenici u procesu rada sa hranom odgovorni su za svoje zdravstveno stanje.

Zabranjuje se zaposlenicima ulaz i rad u prostore u kojima se odvija proces rada sa hranom:

- koji boluju od zaraznih bolesti prenosivih hranom,
- za koje se sumnja da su oboljeli od istih i koji su
- kliconoše (nosioci uzročnika) zaraznih bolesti koje se prenose hranom

U slučaju sumnje ili dokaza o postojanju zdravstvenih smetnji poslodavac mora uputiti dotičnog zaposlenika k liječniku.

Zaposlenici koji sudjeluju u procesu rada sa hranom osobno su odgovorni da u slučaju zdravstvenih smetnji poslodavca obavijeste o svom zdravstvenom stanju.

Zdravstvene smetnje kod kojih je potrebno zaposlenika ukloniti iz procesa rada sa hranom:

- dugotrajno kašljanje
- dugotrajno kihanje

- povraćanje
- proljev
- bolovi u trbuhu i ostale tegobe probavnog trakta
- gnojne promjene na koži, gnojne rane, ozljede kože i sl.
- iscjedak iz ušiju, očiju ili nosa
- zdravstvene tegobe respiratornih organa



Raspršivanje kapljica nakon kihanja

2.15 IZOBRAZBA OSOBLJA

Svaki zaposlenik na radnom mjestu u radu sa hranom mora imati znanja za siguran način rada sa hranom.

Redovita izobrazba propisana je Zakonom o zaštiti pučanstva od zaraznih bolesti i predviđa opseg i teme koje je potrebno savladati. Uz to, sukladno Zakonu o hrani i Pravilniku o higijeni hrane za provedbu preventivne samokontrole higijenskih postupaka u radu sa hranom po načelima HACCP-a potrebno je provoditi internu edukaciju, minimalno jednom godišnje.

Svaki objekt treba imati godišnji plan obuke zaposlenika te voditi evidenciju o provedenoj edukaciji. Isto treba arhivirati za potrebe provjere provedbe tijekom internog nadzora odnosno verifikacije HACCP plana i za potrebe dokazivanja provedbe kod nadzora nadležne inspekcije.

Prilog: „Plan obuke zaposlenika“ i „Evidencija edukacije zaposlenika“

Izobrazba zaposlenika uključuje:

- Teorijsku edukaciju za dobivanje znanja
- Praktičnu obuku za usvajanje određenih vještina



Pravilno korištenje ubodnog i infracrvenog termometra

Termometar se koristi za provjeru temperature hrane:

- prilikom dostave hrane
- pri termičkoj obradi hrane
- kod čuvanja hrane na toplom
- kod hlađenja hrane nakon termičke obrade
- pri kontroli temperature hladnog stola/pulta.

Ubodni termometar treba održavati čistim, odnosno potrebno je sprovesti dezinfekciju sonde termometra prije i nakon upotrebe odnosno provedenog mjerenja temperature.

Prije korištenja kao i nakon svake uporabe treba ga oprati i dezinficirati kako ne bi došlo do kontaminacije hrane.

Infracrveni termometar koristiti prema uputama proizvođača a u svrhu mjerenja temperatura površina duboko zamrznute i/ili zapakirane hrane (pakovine), radnih površina i slično.

Prilikom mjerenja temperature treba sačekati da se vrijednost temperature na pokazivaču stabilizira i tek tada ju očitati.

Interna provjera ubodnog termometra - umjeravanje

Pravilan rad sa termometrom podrazumijeva i postupak interne provjere ispravnosti termometra (umjeravanje).

Postupak interne provjere termometra mora se provoditi za sve termometre koji se koriste za kontrolu temperature hrane i uređaja u proizvodnom procesu.

Zaposlenici moraju biti dobro educirani i odgovorni su za pravilnu provjeru (umjeravanje) termometara.



Postupak interne provjere ubodnog termometra - umjeravanje

1. korak	U malu količinu hladne vode (0,5l) dodati veću količinu sitnog leda (ljuskasti ili usitnjeni led)
2. korak	nakon kraćeg vremena (3 do 5 minuta) mjeriti temperaturu vode sa umjerenim termometrom i termometrom kojeg umjeravamo
3. korak	instrument kojeg umjeravamo mora pokazivati temperaturu jednaku temperaturi koju pokazuje umjereni termometar +/- (plus/minus) odstupanje prema deklaraciji proizvođača instrumenta
4. korak	U maloj količini kipuće vode (0,5l) neposredno prije početka ključanja mjeriti temperaturu s umjerenim termometrom i termometrom kojeg umjeravamo
5. korak	instrument kojeg umjeravamo mora pokazivati temperaturu jednaku temperaturi koju pokazuje umjereni termometar +/- (plus/minus) odstupanje prema deklaraciji proizvođača instrumenta

Neispravan termometar ne smije se koristiti



3. NADZOR NAD POSTUPCIMA U RADU S HRANOM U TRGOVINI

3.1 NADZOR NAD DOBAVLJAČIMA

3.1.1 Naručivanje i dobavljači hrane

Ovisno o hrani koja se nalaze u ponudi bitno je unaprijed procijeniti količine pojedinih vrsta hrane u određenom vremenskom periodu. Na ovaj način se osigurava optimalna količina zalihe uskladištene hrane u objektu. Ovisno o količini preostalih zaliha, hrana se naručuje na način da uvijek imamo optimalnu količinu.

Početna točka u sigurnom poslovanju sa hranom je korištenje zdravstveno ispravne hrane. Kako bi se osiguralo da namirnice koje naručujemo budu zdravstveno ispravne bitno je odabrati adekvatnog dobavljača (zahtjev za sljedivost).

Važno je imati dobavljača u kojeg možemo biti sigurni da sa hranom rukuje na siguran način, kao i da može uvijek dostaviti hranu u traženo vrijeme. Poželjno je u Ugovor sa dobavljačem staviti sve zahtjeve koji trebaju biti ispunjeni, a u svrhu zaprimanja zdravstveno ispravne hrane.

Prilikom odabira dobavljača preporuka je da isti mora zadovoljiti određene kriterije:

- registriran za svoju djelatnost
- skladišti, pakira, transportira i rukuje sa hranom na način koji će očuvati zdravstvenu ispravnost
- uz hranu dostavlja i svu propisanu dokumentaciju (dostavnica)
- ima sustav samokontrole
- daje jamstvo kvalitete za svoje usluge

Također je prilikom odabira dobavljača poželjno i raspitati se kod drugih trgovaca ili trgovačkih asocijacija o preporukama za pojedinog potencijalnog dobavljača.

Potrebno je imati listu dobavljača sa detaljima o svakom pojedinom dobavljaču.

Kako bi se zadovoljila zakonska regulativa vezana uz sljedivost hrane potrebno je arhivirati svu popratnu dokumentaciju koja se dostavlja prilikom zaprimanja hrane. Arhiviranje se vrši na način koji će omogućiti jednostavno pretraživanje dokumentacije (npr. po datumu, vrsti hrane i sl.).

Postoje dva sustava nabave koji se koriste u maloprodajnim i veleprodajnim tvrtkama koje posluju sa hranom, a to su centralna nabava ili neovisna nabava:

a) Centralna nabava hrane

Ako se nabavom hrane upravlja iz središnjeg objekta za nabavu, pojedina maloprodajna ili veleprodajna jedinica nije obvezna imati sustav odobrenja dobavljača, ali po potrebi ima pristup centralnom sustavu.

Kupci u sustavu centralne nabave:

- čuvat će popis odobrenih dobavljača,
- odabrati kriterije za dodavanje dobavljača popisu, npr. dokaz registracije kao tvrtke koja posluje sa hranom,
- po potrebi nadopuniti i ponovno izdati popis
- učinit će informacije dostupnima nadležnom tijelu na zahtjev tog tijela.

b) Neovisna nabava hrane

Trgovac na malo ili veliko koji neovisno kupuje svu hranu ili jedan njezin dio:

- čuvat će popis odobrenih dobavljača hrane,
- odrediti kriterije za dodavanje dobavljača popisu, npr. dokaz registracije kao tvrtke koja posluje sa hranom po potrebi nadopuniti i ponovno izdati popis
- Popis će biti: dostupan u prehrambenom objektu revidiran barem jednom godišnje kako bi se osiguralo da podaci ostanu valjani.

Ukoliko nastanu problemi sa dobavljačem može se učiniti sljedeće:

- kontaktirati dobavljača putem telefona
- kontaktirati dobavljača pisanim putem
- promijeniti dobavljača
- kontaktirati trgovačke asocijacije za savjet

Čimbenici rizika

- Hrana, proizvodi i sirovine, koji dolaze u dodir sa hranom, su lako kontaminirani već prije dostave
- Kontaminacija je uglavnom mikrobiološka, kemijska i fizička

Opći zahtjevi

- Trgovac ne smije od dobavljača naručivati/uskladištiti sirovine i sastojke, za koje je znano, ili za koje se pretpostavlja da sadrže biološke, kemijske ili fizičke faktore rizika, i koje bi i unatoč standardnim postupcima obrade (sortiranja i pripreme, prerađivanja), i pripreme na higijenski način, bile štetne za ljudsko zdravlje odnosno neprimjerene za prehranu ljudi.
- Hranu je potrebno nabavljati od pouzdanih dobavljača. Trgovac od dobavljača periodično zahtijeva dokaze o tome sa kakvim dobavljačem posluje i da je dostavljena hrana i sirovine zdravstveno ispravne.
- Mora biti uspostavljena sljedivost nabavljene hrane jedan korak unazad.
- Ambalažni materijali, koji dolaze u kontakt sa hranom i koji se koriste u različitim postupcima u radu u trgovini, moraju biti zdravstveno ispravni. Od dobavljača je potrebno dobiti odgovarajuću izjavu o sukladnosti upotrijebljenih materijala.

Preporuke

- Trgovac si treba izraditi listu odabranih dobavljača.
- Trgovac treba sa dobavljačem dogovoriti mogućnost provjeravanja provođenja mjera unutarnjeg nadzora.
 - Dobiti i arhivirati rezultate analiza o zdravstvenoj ispravnosti hrane.
 - Dobiti potvrde o sukladnosti poljoprivrednih proizvoda.
 - Od dostavljača treba dobiti izvješće o verifikaciji uvedenog sustava unutarnjeg nadzora.

3.1.2. Transport hrane

Tijekom transporta hrana može biti kontaminirana uslijed štetnog djelovanja fizičkih, kemijskih i bioloških čimbenika. Transport hrane podrazumijeva prijevoz svih namirnica u trgovački objekt gdje će biti uskladištena i stavljena u prodaju.

Transport hrane – zahtjevi

Čimbenici rizika

- Tijekom transporta vrlo lako može doći do kontaminacije hrane mikrobiološkim, kemijskim i fizičkim onečišćenjem.
- Tijekom transporta zbog neodgovarajuće temperature može doći do razmnožavanja prisutnih mikroorganizama.
- Križna kontaminacija uslijed neodgovarajućeg transporta različitih vrsta hrane ili zajedničkog transporta hrane i ne prehrambenih artikala.

Opći zahtjevi

- Prijevozna sredstva za transport hrane potrebno je držati u čistom i dobrom stanju kako bi hranu zaštitili od onečišćenja. Prijevozna sredstva moraju biti izrađena na način da omogućavaju učinkovito čišćenje i dezinfekciju.
- U cilju sprječavanja kontaminacije hrane sredstva namijenjena transportu hrane smiju se upotrebljavati samo u tu namjenu.
- Hrana u rasutom stanju (rinfuzo), u tekućem obliku i u obliku zrna, granula ili praha potrebno je transportirati u posudama, spremnicima ili cisternama koji su namijenjeni transportu hrane. Spremnici moraju biti jasno i vidljivo označeni neizbrisivim natpisima na jednom, odnosno na jeziku koji se koristi u međunarodnom transportu hrane, kako bi se jasno vidjela njihova namjena za transport hrane i moraju biti vidljivo označeni natpisom «samo za transport hrane».
- Kada se prijevozna sredstva koriste za transport drugih proizvoda ili se koriste za istovremeni transport različitih vrsta hrane i proizvoda, potrebno je različite proizvode i hranu fizički odvojiti kako bi se spriječila kontaminacija. Fizičko odvajanje je potrebno i kod korištenja spremnika za transport različitih vrsta hrane.
- Kada se prijevozna sredstva i spremnici koriste za transport drugih proizvoda ili se koriste za transport različite hrane potrebno ih je između transporta temeljito očistiti kako bi se spriječila mogućnost kontaminacije.
- Hrana u prijevoznom sredstvu i spremnicima mora biti tako posložena i osigurana da se spriječi mogućnost onečišćenja.
- Prijevozna sredstva i spremnici za transport, koji se koriste za transport duboko zamrznute hrane, moraju omogućavati nadzor i ispis postignutih temperatura u skladu sa zakonskim propisima.
- Prijevozna sredstva i spremnici koji se koriste za transport hrane koja zahtijeva kontrolirano temperaturno okruženje moraju omogućavati održavanje zahtijevane temperature.
- Zahtjevi za transport hrane odnose se na sva prijevozna sredstva i spremnike za transport, osim za ona vozila za koja su posebnim propisom određeni drugi zahtjevi.

Preporuke

- Odjeljci u vozilu za sirovu hranu i hranu spremnu za konzumaciju trebaju biti namjenski odijeljeni.
- Prijevozna sredstva i spremnici, koji se upotrebljavaju za transport hrane, koja zahtijeva kontrolirano temperaturno okruženje, moraju biti izvedeni na način da omogućavaju nadzor i ispis postignutih temperatura.

Transport, spremanje i isporuka hrane

Subjekt u poslovanju sa hranom osigurat će da se sva hrana transportira i sprema na način koji neće ugroziti njezinu zdravstvenu ispravnost.

Uvjeti za transport hrane obuhvaćaju sve navedene opcije:

- ako trgovac na malo uzima hranu od veletrgovca
- ako trgovac na veliko ili malo uzima hranu od dobavljača
- ako trgovac na veliko ili malo isporučuje robu
- ako trgovac na malo isporučuje robu kupcima
- i svako interno kretanje robe unutar maloprodajne jedinice.

Uvjeti za vozila:

Sva vozila korištena za transport hrane moraju biti:

- namjenska,
- čista,
- otporna na vremenske uvjete,
- ne smiju dopuštati ulazak prašine, ispušnih plinova i/ili štetnika,

Uvjeti za postupanje sa hranom tijekom transporta:

Smrznuta će se hrana transportirati u prikladno ohlađenim ili izoliranim uvjetima. Ti uvjeti trebaju omogućiti održavanje hrane na temperaturi od $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$. Temperatura smrznute hrane može se povećati na $-15\text{ }^{\circ}\text{C}$ tijekom transporta, ali je što je prije moguće po zaprimanju u maloprodajnom ili veleprodajnom objektu treba vratiti na $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Ohlađena hrana transportirat će se u ohlađenim ili izoliranim uvjetima koji omogućuju održavanje temperature hrane od $0\text{ }^{\circ}\text{C}$ do $5\text{ }^{\circ}\text{C}$, odnosno prema temperaturnim zahtjevima navedenim na oznaci hrane.

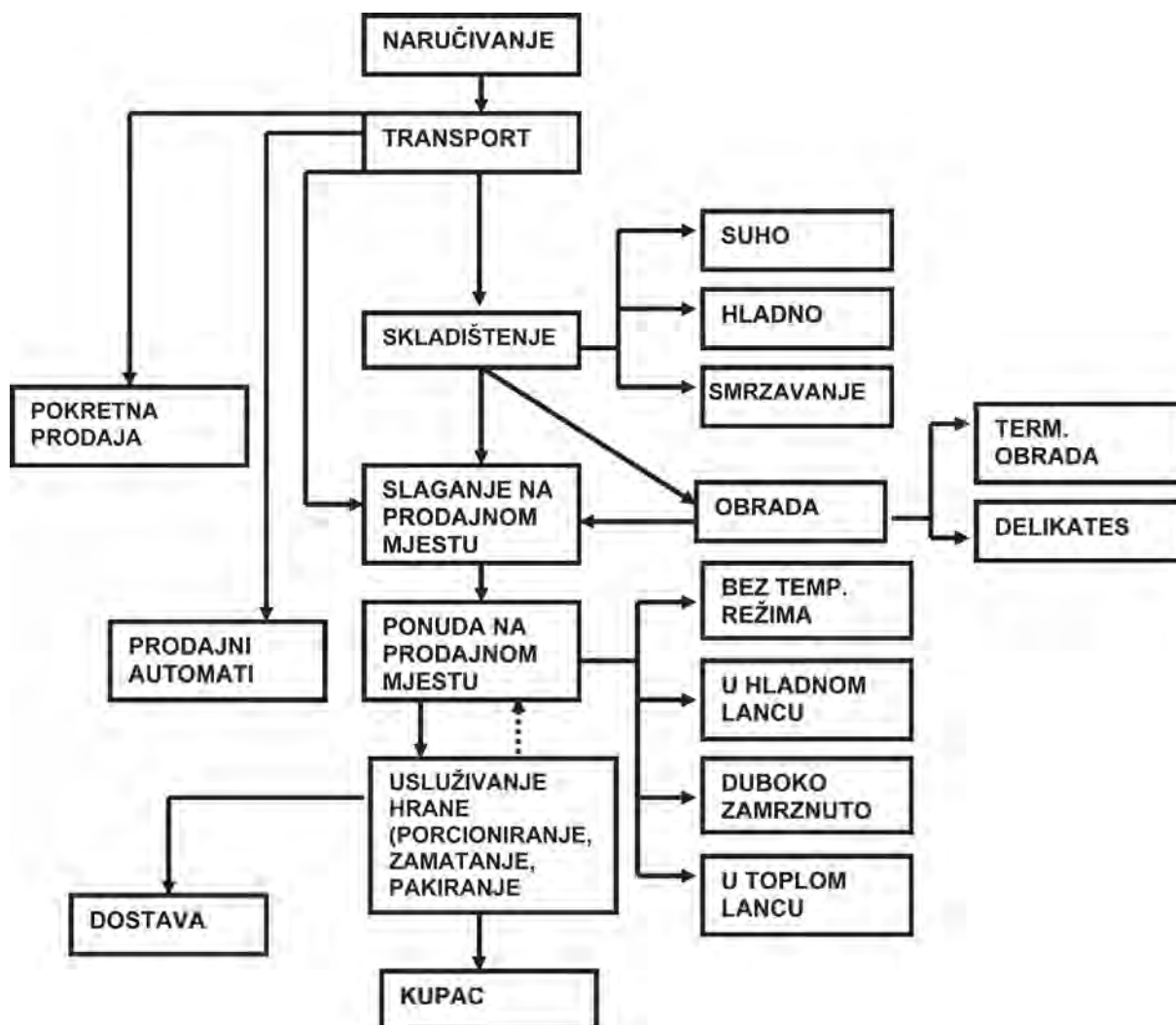
Subjekt u upravljanju hranom osigurat će da nema rizika po zdravstvenu ispravnost hrane prilikom transportiranja različitih vrsta hrane i neprehrambenih proizvoda u istoj jedinici.

Roba široke potrošnje (sredstva za čišćenje, kemikalije za kućanstvo, toaletne potrepštine i slično) treba se u potpunosti odvojiti od hrane prilikom transporta u istoj transportnoj jedinici.

Isporuka hrane

Višekratni spremnici kao što su pladnjevi, kolica i kutije moraju se moći čistiti i čuvati u čistom i dezinficiranom stanju.

Dijagram tijeka



Postupci rada u trgovini su slijedeći (pogledaj dijagram tijeka):

- ZAPRIMANJE HRANE
- SKLADIŠTENJE
- SLAGANJE NA PRODAJNOM MJESTU
- OBRADA
- PONUDA NA PRODAJNOM MJESTU
- USLUŽIVANJE HRANE (PORCIONIRANJE, ZAMATANJE, PAKIRANJE, RUKOVANJE NOVCEM, KUPCI)
- DOSTAVA HRANE U KUĆU
- POKRETNAPRODAJA
- PRODAJNI APARATI

3.2 ZAPRIMANJE HRANE

Kako bi se trgovački objekt osigurao da zaprima zdravstveno ispravnu hranu potrebno je na samom prijemu pratiti određene parametre koji osiguravaju zdravstvenu ispravnost hrane.

Prilog: «Evidencija kontrole prijema hrane»

Zaprimanje hrane	Zahtjevi
Vozilo	Opće stanje prijevoznog sredstva (čistoća, robno susjedstvo hrane, opremljenost mjeračima temperature) Omogućen temperaturni režim prijevoza gdje je to prilikom prijevoza hrane potrebno
Hrana	Rok upotrebe Istaknuta deklaracija Namjenska ambalaža Senzorska svojstva (boja, miris, izgled) Odgovarajuća klasa, kvaliteta Temperatura hrane u dostavnom vozilu za hranu koja zahtijeva poseban temperaturni režim
Isporuka	Radna zaštitna odjeće za djelatnika tijekom isporuke hrane
Dokumentacija	Dokaz da je hrana nabavljena u odobrenom objektu ili OPG-u.

U trgovačkom objektu dostava hrane trebala bi se vršiti kroz ekonomski ulaz i zaprimati u prostoru prijema.

Po zaprimanju hrane, a prije spremanja u skladište ili rashladne uređaje, vanjska transportna ambalaža bi se trebala ukloniti kako bi se izbjegla mogućnost kontaminacije uskladištene hrane, prostora i rashladnih uređaja.

Hranu koja zahtijeva poseban temperaturni režim potrebno je odmah po dostavi uskladištiti na adekvatnu temperaturu kako bi se izbjegla mogućnost porasta broja prisutnih mikroorganizama.

Ukoliko se vrši prepakiranje hrane iz originalnog pakiranja u namjenske posude ili kontejnere potrebno je sačuvati originalnu deklaraciju i istaknuti je na vidljivo mjesto.

Za potrebe mjerenja temperature hrane na prijemu potrebno je osigurati namjenske termometre (infracrveni odnosno odgovarajući broj ubodnih termometara).

Prijem hrane, zahtjevi:

- Namjensko dostavno vozilo (zahtjevi navedeni u poglavlju 3.1.2 Transport hrane)
- Kontrola deklaracije
- Vizualna kontrola
- Mjerenje temperature
- Voditi pisanu evidenciju o prijemu hrane*

Prilog: obrazac „Evidencija kontrole prijema hrane“ * (kategorije objekata prema riziku koji vode evidenciju o prijemu hrane samo u slučaju kada zahtjevi za prijem hrane ne odgovaraju određuje nadležno tijelo).

Čimbenici rizika

- Kontaminacija mikrobiološkim, kemijskim ili fizičkim onečišćenjima.
- Porast broja prisutnih mikroorganizama zbog neodgovarajuće temperature i vlage okoliša.

- Križna kontaminacija tijekom transporta zbog neodgovarajućeg razdvajanja hrane.
- Kontaminacija hrane onečišćenjima sa drugih površina i/ili uslijed vanjskih utjecaja.

Zahtjevi

- Kod dostave hrane prema potrebi kontrolirati:
 - temperaturu transportnog prostora dostavnog vozila,
 - čistoću i zatvorenost vozila,
 - čistoću, urednost i radno odijelo dostavljača i njihovo rukovanje sa hranom,
 - da nezapakirana hrana nije odložena na podnu površinu transportnog vozila,
 - da je hrana bez vidljivih znakova onečišćenja i u dobrom stanju,
 - rok trajnosti proizvoda,
 - cjelovitost ambalaže, te čistoća i suhoća ambalaže,
 - da li je tijekom transporta bio osiguran hladni lanac.
- **Hlađena/duboko zamrznuta hrana koja zahtijeva neprekinuti hladni lanac mora biti transportirana na temperaturi koja je označena na deklaraciji sa dozvoljenim odstupanjem do +/- 3°C.**
- Hlađena i duboko zamrznuta hrana moraju se po dostavi i preuzimanju odmah uskladištiti na zahtijevanim temperaturama.
- Dostavljena hrana mora po prijemu biti primjereno uskladištena, odnosno ne smije biti izložena nepovoljnim uvjetima okoliša.
- Svu dokumentaciju sa prijema potrebno je arhivirati.
- Duboko zamrznuta hrana, na kojoj se vidi da je bila odležavana pa ponovno zaleđivana ne smije se zaprimati u objektu.

Način provedbe nadzora temperaturnih uvjeta pri prijemu hrane:

- nadzor (monitoring) nad temperaturnim uvjetima kod prijema hrane se jednostavno provodi na način da se kontrolira dostavno vozilo, rashlađenost pošiljke u skladu sa zahtijevanim temperaturama zavisno od uvjeta za kategoriju hrane (vizualno vozilo i pošiljka i/ili mjerenjem prikladnim termometrom),
- temperatura se mjeri namjenskim mjernim instrumentima (npr. infracrveni, ubodni termometri itd.). Preporuča se izrada uputstva za upotrebu navedenih mjernih instrumenata.

Kod temperaturnog odstupanja (neodgovarajuća temperatura) potrebno je :

- hranu ne zaprimati;
- hrana se može vratiti dobavljaču i bez mjerenja temperature ako se vizualnom kontrolom utvrdi neudovoljavanje zahtjevima za dostavu iste pri čemu je potrebno dobavljača pismeno upozoriti na uočene nedostatke;
- potrebno je voditi bilješke (evidenciju) o odbijenim pošiljkama i razlogu odbijanja pri čemu je potrebno dobavljača telefonom i/ili pismeno upozoriti na uočene nedostatke i mjere koje su morale biti poduzete prilikom kontrole istovara;
- kod višekratnog (učestalog) ponavljanja propusta kod dostave potrebno je zamijeniti dobavljača.

Sve postupke promjena je potrebno dokumentirati i arhivirati.

Postupak: NABAVA, DOSTAVA, ZAPRIMANJE HRANE

Što može krenuti krivo? (Opasnost)	Što je moguće poduzeti? (Kontrola/kritična granica)	Na koji način vršiti kontrolu? (Nadzor/verifikacija)	Kako popraviti? (Popravnna radnja)
Kontaminacija štetnim mikroorganizmima	Nabava hrane od provjerenih dobavljača, izrada i održavanje liste odobrenih dobavljača	Kontrola dostavljača Kontrola čistoće dostavnog vozila Pregled i inspekcija prostora dobavljača u kojem isti skladišti hranu do dostave	Odbiti prijem hrane u situacijama kada sumnjate da ista nije sigurna za potrošnju
	Uvjeriti se da ja hrana propisno zaštićena prilikom transporta i da se nalazi u odgovarajućoj ambalaži	Kontrolirati pakiranje i hranu na znakove oštećenja i kontaminacije	Odbiti prijem hrane koja nije zaštićena, koja se nalazi u oštećenoj ambalaži ili hranu koja je vidljivo kontaminirana
Rast štetnih mikroorganizama u hladnoj hrani spremnoj za konzumaciju	Uvjeriti se da je hrana koja zahtjeva održavanje hladnog lanca dostavljena na temperaturi do 8°C, odnosno smrznuta hrana na -18°C, odnosno prema obavijesti proizvođača hrane, oznaci na deklaraciji i vrsti hrane	Provjeriti temperaturu hrane, te provjeriti da smrznuta hrana nije odmrznuta.	Odbiti prijem hrane koja nije dostavljena na propisanoj temperaturi. Odbiti prijem zaleđene hrane na kojoj su vidljivi znakovi odleđivanja.
	Provjeriti da sva hrana ima odgovarajući rok uporabe	Provjeriti rokove uporabe na hrani koja se za prima.	Odbiti prijem hrane kojoj je istekao rok uporabe.
Križna kontaminacija sa sirove hrane na hranu spremnu za konzumaciju	Tijekom transporta sirovu hranu potrebno je držati odvojeno od hrane pripremljene za konzumaciju.	Provjeriti zasebno držanje sirove hrane i hrane spremne za konzumaciju.	Učestaliji nadzor, detaljnija obuka djelatnika. Odbijanje prijema hrane ukoliko postoji sumnja da hrana nije sigurna za daljnju uporabu.

3.3 SKLADIŠTENJE HRANE

Hrana se u trgovačkim objektima skladišti ovisno o vrsti i zahtjevima skladištenja u skladištima na sobnoj temperaturi, u rashladnim uređajima ili zamrzivačima.

Opasnosti koje mogu utjecati na zdravstvenu ispravnost hrane su :

- mikrobiološka, kemijska ili fizička kontaminacija,
- kvarenje hrane uslijed čuvanja na neprimjerenim temperaturama ili uslijed neprimjerenog rukovanja sa hranom ne poštujući dobru proizvodnu praksu kao i
- unakrsno zagađenje uslijed nepridržavanja dobre higijenske i dobre proizvodne prakse.

Hrana koja zahtjeva održavanje hladnog lanca, mora se pohraniti na propisanu temperaturu za pojedinu vrstu hrane koju zahtjeva proizvođač i koja je navedena na deklaraciji samog proizvoda. Važno je pratiti temperature u rashladnim uređajima i zamrzivačima, te iste evidentirati.

Hrana se mora skladištiti u prostorima koji udovoljavaju sanitarno tehničkim i higijenskim uvjetima kako bi se spriječilo njeno zagađenje i kvarenje. Zahtijevana temperatura hladnog lanca u pravilu se mora poštovati i ne smije se prekinuti. Kratkotrajni prekid hladnog lanca bez kontrolirane temperature se tolerira ukoliko to zahtijevaju određeni postupci postupanja sa hranom (priprema, prijevoz, skladištenje, izlaganje i posluživanje) uz uvjet da navedeni period bude što kraći i da navedeno ne predstavlja rizik za zdravlje.

Hranu koja se pakira, skladišti, prevozi, prodaje ili sa kojom se rukuje potrebno je zaštititi kako bi se spriječila njena kontaminacija.

U trgovinama mora biti dovoljno prostorija i opreme za pohranjivanje hrane kako bi se spriječilo unakrsno zagađenje iste.

- Prostori i uređaji za skladištenje hrane moraju biti suhi, čisti i redovito higijenski održavani. Važno je u prostorijama u kojima se hrana skladišti osigurati prikladne mikroklimatske uvjete (temperatura, vlaga, strujanje zraka) pri čemu je važno da ne dođe do kondenzacije i porasta vlage hrane što pogoduje njenom kvarenju, a naročito razvoju kvasaca i plijesni.
- Hrana se mora skladištiti odignuta od poda, osim pića u staklenoj ambalaži.
- Hrana, namijenjena neposrednoj konzumaciji mora se skladištiti odvojeno od ostale vrste hrane, pregrađujući je sa pregradama, skladištenjem na posebnim policama, u zasebnim uređajima i sl.
- Hrana koja zahtjeva skladištenje u rashladnim uređajima i komorama, mora se skladištiti na način da između iste postoji mogućnost strujanja zraka (ne prenatrpavati uređaje, poštivati upute proizvođača uređaja o načinu popunjavanja istih, odmicati hranu od stijenki uređaja i ne puniti uređaje iznad preporučene razine.)
- Hranu je potrebno rotirati po principu prvo uskladišteno prvo prodano, odnosno hrana se mora stavljati u prodaju prema roku uporabe.
- Hranu s oštećenom ambalažom, s isteklim rokom uporabe i vidljivim znakovima kvarenja potrebno je ukloniti iz prodaje, pohraniti na posebnom i označenom mjestu do konačne dispozicije. Mjesto predviđeno za odlaganje takve hrane mora biti odvojeno od ostale hrane.
- Neprehrambeni artikli koji se nalaze u prodaji (sredstva za čišćenje, kemikalije i sl.) moraju se držati na posebnim policama odvojeno od hrane.

Mjerenje temperature u rashladnim uređajima i zamrzivačima

- Temperature u rashladnim uređajima i zamrzivačima potrebno je mjeriti :
 - **najmanje dva puta dnevno za svježe meso, mesne pripravke i svježu ribu, svježe salate (npr. složene salate s umacima), svježe namaze (npr. baka-lar na bijelo, svježi kravlji sir) svježe i kremaste kolače**, npr. pri dolasku na posao i prije zatvaranja objekta,
 - **najmanje jedan puta dnevno za sve ostalo što se čuva u rashladnim uređajima**,
 - najmanje dva puta dnevno za **zamrzivače i komore** („Narodne novine“ br. 38/08.).
- Temperature je potrebno evidentirati, kao i eventualne korektivne radnje te obrasce o provedbi istog arhivirati.
- Temperature izmjerene nakon učestalog otvaranja uređaja, ili prilikom automatskog odležavanja nisu primjerene pa je vrijeme mjerenja potrebno prilagoditi navedenim aktivnostima kako bi se izmjerile prave temperature.

Prilog: obrazac „Evidencija temperature u rashladnim uređajima“

Preporuke

- Rashladne uređaje i zamrzivače (osim obveznih termometara) preporučljivo je opremiti alarmom za signaliziranje previsokih temperatura.
- Preporučljivo je kontrolirati rokove uporabe hrane kod hrane sa duljim rokom valjanosti dva puta mjesečno, dok je kontrolu roka uporabe kod hrane sa kraćim rokom valjanosti potrebno kontrolirati dnevno (mliječni proizvodi i sl.).
- U škrinjama za zamrzavanje hrana mora biti posložena do linije koja omogućava pravilno održavanje temperature.
- Prema Pravilniku o brzo smrznutoj hrani („Narodne novine“ br. 38/08.), samokontrola temperature u rashladnim vitrinama u maloprodaji i rashladnim komorama manjim od 10 m³ obavlja se pomoću barem jednog vidljivog termometra. Temperatura se bilježi najmanje dva puta dnevno. Zapisi se čuvaju najmanje godinu dana ili dulje ovisno o roku uporabe brzo smrznute hrane. Kada se u maloprodaji koriste otvorene rashladne vitrine, popunjenost hranom mora biti jasno označena i termometar mora pokazivati temperaturu na strani povrata zraka u visini takve oznake.

Preporuke za provedbu korekcijskih mjera i postupka prilikom odstupanja temperature od one propisane na deklaraciji proizvoda:

- pri odstupanju temperature zraka u rashladnim uređajima ili u zamrzivačima, potrebno je izmjeriti temperaturu površine hrane;
- ukoliko su odstupanja prisutna i u površinskoj temperaturi odgovorna osoba ovisno o vrsti hrane odlučuje o potrebnim mjerama:
 - hrana se isključuje iz prodaje;
 - hrana se stavlja u drugi rashladni uređaj i nastoji se u najkraćem vremenskom periodu ohladiti na odgovarajuću temperaturu;
- ukoliko se rashladni uređaj ili zamrzivač pokvari postupamo u skladu sa gore navedenim postupcima;
- odmrznuta hrana ne smije se ponovno zamrzavati;
- ukoliko su uočena odstupanja, potrebno je utvrditi uzroke istih te ih ukloniti i navedeno dokumentirati;
- temperatura se mjeri sa posebnim mjernim uređajima (infracrveni, ubodni termometar itd.). Preporučljivo je napraviti uputu za korištenje mjernih uređaja.

Postupak: SKLADIŠTENJE HRANE U SUHOM SKLADIŠTU I IZLAGANJE U PRODAJNOM PROSTORU

Što može krenuti krivo? (Opasnost)	Što je moguće poduzeti? (Kontrola/kritična granica)	Na koji način vršiti kontrolu? (Nadzor/verifikacija)	Kako popraviti? (Popravna radnja)
Rast štetnih mikroorganizama u hrani skladištenoj u suhom skladištu	Rotirati hranu po principu Prvo uskladišteno prvo stavljeno u prodaju. Osigurati adekvatne uvjete temperature, vlage i strujanja zraka. u skladu sa propisanim uvjetima za pojedinu vrstu hrane	Kontrolirati rokove uporabe. Kontrolirati temperaturu zraka u skladištu.	Neškodljivo ukloniti hranu kojoj je rok uporabe istekao i hranu na kojoj je došlo do vidljivih promjena (boja, miris, okus, konzistencija)
Kontaminacija štetnim mikroorganizmima hrane koja se skladišti u suhom skladištu	Skladištiti hranu odmah od poda i zida. Za skladištenje koristiti police i opremu od materijala koji se lako pere i po potrebi dezinficira	Vršiti kontrolu nad načinom skladištenja hrane.	Neškodljivo ukloniti hranu koja se skladišti u skladištu, a za koju se sumnja da je kontaminirana



NIJE DOBRO

Postupak: SKLADIŠTENJE HRANE U RASHLADNIM UREĐAJIMA

Što može krenuti krivo? (Opasnost)	Što je moguće poduzeti? (Kontrola/kritična granica)	Na koji način vršiti kontrolu? (Nadzor/verifikacija)	Kako popraviti? (Popravna radnja)
Rast štetnih mikroorganizama u hrani spremnoj za konzumaciju koja se skladišti u rashladnom uređaju	Skladištiti hranu na temperaturi označenoj na deklaraciji	Mjeriti temperaturu hrane u rashladnim uređajima na način da se: mjeri temperatura površine hrane mjeri temperatura rashladnih uređaja u kojima se hrana nalazi, sa umjerenim termometrom kontrolira temperatura na pokazivaču temperature smještenom na rashladnom uređaju (periodički je potrebno provjeriti ispravnost prikaza temperature sa umjerenim termometrom)	Ukoliko je izmjerena temperatura hrane veća od maksimalno dopuštene na deklaraciji potrebno je: ukloniti hranu ukoliko je ista bila na temperaturi većoj od dopuštene hranu je potrebno hitno premjestiti u ispravi rashladni uređaj provjeriti rad rashladnog uređaja i podesiti ga ukoliko je potrebno ukoliko se ne može postići temperatura manja od dopuštene potrebno je zvati servisera
Rast štetnih mikroorganizama u hrani spremnoj za konzumaciju koja se skladišti u rashladnom uređaju	Rotirati hranu po principu Prvo uskladišteno prvo stavljeno u prodaju.	Dnevno kontrolirati robove uporabe	Neškodljivo ukloniti hranu kojoj je rok uporabe istekao
Kontaminacija štetnim mikroorganizmima hrane spremne za konzumaciju koja se skladišti u rashladnom uređaju	Skladištiti hranu spremnu za konzumaciju odvojeno u zasebnom rashladnom uređaju ili odvojenom punom fizičkom pregradom izvedenom od lakoperivog materijala od ostale hrane	Svakodnevno vršiti kontrolu nad načinom skladištenja hrane u rashladnim uređajima.	Neškodljivo ukloniti hranu spremnu za konzumaciju koja se skladišti u rashladnom uređaju za koju se sumnja da je kontaminirana



Postupak: SKLADIŠTENJE HRANE U ZAMRZIVAČIMA

Što može krenuti krivo? (Opasnost)	Što je moguće poduzeti? (Kontrola/kritična granica)	Na koji način vršiti kontrolu? (Nadzor/verifikacija)	Kako popraviti? (Popravnna radnja)
Rast štetnih mikroorganizama u hrani koja se skladišti u zamrzivačima	Skladištiti hranu na temperaturi označenoj na deklaraciji	<p>Mjeriti temperaturu hrane u zamrzivačima na način da se:</p> <p>mjeri temperatura površine hrane infracrvenim umjerenim termometrom</p> <p>mjeri temperatura zamrzivača u kojima se hrana nalazi, sa umjerenim termometrom</p> <p>kontrolira temperatura na pokazivaču temperature smještenom na zamrzivaču (periodički je potrebno provjeriti ispravnost prikaza temperature sa umjerenim termometrom)</p>	<p>Ukoliko je odstupanje temperature do 6°C (očitanja maksimalna temperatura -12°C) rok uporabe hrane smanjuje se sukladno temperaturi čuvanja.</p> <p>Ukoliko je izmjerena temperatura hrane veća od maksimalno dopuštene na deklaraciji potrebno je:</p> <p>hranu hitno premjestiti u ispravni zamrzivač</p> <p>provjeriti rad zamrzivača i podesiti ga ukoliko je potrebno</p> <p>ukoliko se ne može postići temperatura manja od dopuštene potrebno je zvati servisera</p> <p>ukloniti hranu ukoliko se ista odledila</p>
Rast štetnih mikroorganizama u hrani koja se skladišti u zamrzivačima	Rotirati hranu po principu Prvo uskladišteno prvo stavljeno u prodaju. Osigurati da je visoko rizična hrana pravilno označena datumima.	Kontrolirati rokove uporabe.	Neškodljivo ukloniti hranu kojoj je rok uporabe istekao
Kontaminacija štetnim mikroorganizmima hrane koja se skladišti u zamrzivačima	Hranu skladištiti u zasebnim zamrzivačima po vrsti.	Vršiti kontrolu nad načinom skladištenja hrane u rashladnim uređajima.	Neškodljivo ukloniti hranu za koju se sumnja da je kontaminirana

Zahtjevi temperature pri održavanju hladnog lanca različitih vrsta hrane, odnosno prema oznaci (deklaraciji) proizvođača hrane

H r a n a	Kritična temperatura proizvođača tijekom skladištenja (°C)	Kritična temperatura proizvođača tijekom transporta (°C)
Riba	Sukladno preporuci proizvođača za svaki konkretni proizvod	Dopušteno odstupanje je +3 °C
Svježi proizvodi ribarstva		
Konfekcionirano svježe meso		
Meso peradi		
Ostalo svježe meso		
Mljeveno meso		
Mesni pripravci		
Mesni proizvodi (salame i sl.)		
Porcionirani naresci (suhomesnati i sirni)		
Zapakirani sendviči		
Gotovi proizvodi (salate, namazi i sl.)		
Polugotova hrana koja je termički obrađena		
Svježa jaja		
Tekuća jaja		
Svježe mlijeko		
Mliječni proizvodi		
Kremasti kolači		
Slastičarski proizvodi	Prema Pravilniku o brzo smrznutoj hrani NN 38/2008, dopušteno odstupanje +3 °C	Prema Pravilniku o brzo smrznutoj hrani NN 38/2008, dopušteno odstupanje +3 °C
Duboko smrznuta hrana		

Mjerenje temperature hrane

Subjekt u poslovanju hranom obvezuje se da će u svakom trenutku na raspolaganju imati način provjere točnosti rezultata praćenja temperatura, npr. ubodni termometar (termometri sonde), infracrveni ili tome slično.

Ubodni termometar pomoću kojeg će se provjeravati temperatura hrane obavezno se mora čistiti i dezinficirati (npr. pomoću dezinfekcijskih maramica) prije i nakon korištenja.

Metode mjerenja temperature proizvoda ubodnim termometrom

- svrha - povremena provjera ugrađenih termometara u rashladnim uređajima i povremena provjera temperature proizvoda.

a) Provjera temperature površine proizvoda i/ili između pakiranja proizvoda

Stavite vrh sonde između dva proizvoda kako bi se sonda rashladila.

Nakon što se temperatura sonde stabilizirala, pomaknite je na drugo mjesto.

Primijenite dovoljan pritisak između sonde i paketa da biste dobili točno očitavanje.

Pustite da se očitavanje temperature ponovno stabilizira.

b) Provjera temperature proizvoda

Umetnite sondu u hranu do dubine dovoljne da se uroni dio sonde osjetljiv na temperaturu.

Pustite temperaturu sonde da se stabilizira.

Mjesta mjerenja temperature hrane ovisno o vrsti:

Vrsta hrane	Mjesto provjere
Sva hrana	u sredini i/ili između pakiranja
Vakuumirana hrana	na površini i/ili između pakiranja
Smrznuta hrana	na površini i/ili između pakiranja

Očitavanja temperature treba bilježiti.

*Prilog: obrazac „Evidencija temperature u rashladnim uređajima“
obrazac „Evidencija interne provjere mjerne opreme“*

Kod duboko zamrznute hrane, vidljivi znakovi odmrzavanja upućuju na neispravnost temperature čuvanja (vizualna kontrola).

KONTROLA ZALIHA HRANE

Kontrola zaliha hrane je važan dio u održavanju zdravstvene ispravnosti hrane. Potrebno je pravilno planiranje kako bi se izbjeglo stvaranje prevelikih količina hrane.

Plan nabave podrazumijeva:

- planiranje potrebnih količina hrane koje će se naručivati za svaku pošiljku
- educiranje osoblja o adekvatnom određivanju količina hrane koja se naručuje
- osiguranje dobavljača koji će vršiti opskrbu na vrijeme
- kontrolu zaliha uskladištene hrane
- uklanjanje hrane kojoj je istekao rok trajanja iz prostora prodaje

Kako bi postojala mogućnost praćenja roka upotrebe potrebno je:

- svu hranu koja nije u originalnoj ambalaži označiti sa naljepnicom ili nekom drugom sigurnom metodom označavanja. Na naljepnicu upisati datum kada je hrana prepakirana ili pripremljena i do kojeg datuma se može upotrijebiti

- rotirati hranu po principu «Prvo uskladišteno prvo stavljeno u prodaju»
- redovito kontrolirati ispravnost provedbe kontrole zaliha hrane.

UKLOP RUKOVANJE S HRANOM NA SIGURAN NAČIN

KRIŽNA KONTAMINACIJA

U procesu rada sa hranom postoji potencijalna opasnost od križne kontaminacije (unakrsnog zagađenja). To je prijenos mikroorganizama (bakterije, virusi, paraziti) do kojeg može doći na slijedeći način: sa jedne hrane na drugu hranu, sa kontaminiranog (zagađenog) pribora, opreme, površina, s osoblja. Do križne kontaminacije može doći i zbog neadekvatne organizacije procesa i prostora u radu sa hranom.

Križna kontaminacija dovodi do pojave bolesti koje se prenose hranom. Sprječavanje križne kontaminacije je važan korak u prevenciji bolesti koje se prenose hranom.

Postoje tri glavna načina kako dolazi do križne kontaminacije:

- sa hrane na hranu
- sa pribora na hranu
- s osoblja na hranu

Preporuke za sprječavanje križne kontaminacije od strane osoblja:

- prati ruke između rukovanja sa različitim vrstama hrane
- rukavice za jednokratnu uporabu potrebno je redovito mijenjati pri promjeni radnog procesa
- izbjegavati dodirivanje lica, kože i kose odnosno ruke odmah oprati nakon takve radnje
- izbjegavati brisanje ruku o radnu odjeću već za to koristiti papirnate ubruse za jednokratnu uporabu
- upotrebljavati isključivo čisti i dezinficirani pribor i opremu koja dolazi u kontakt sa hranom
- manipulaciju sa hranom spremnom za konzumiranje vršiti kad god je to moguće s adekvatnim priborom tj. izbjegavati direktan kontakt sa rukama

Preporuke za sprječavanje križne kontaminacije za postupak sa hranom:

Ovisno o stupnju obrade hrane, načinu obrade hrane i prema vrsti hrane (neoprano voće i povrće, svježe meso, svježe meso peradi, svježa riba, svježa jaja, suhomesnati proizvodi, mliječni proizvodi, termički obrađena hrana, slastice) potrebno je poštivati sljedeće:

- odvojeno skladištenje
- upotrebljavati zasebne radne površine, daske i pribor za obradu
- različite boje ili oznake pribora i opreme
- odvojeni prodajni i/ili izložbeni prostori
- organizirati proces rada da se izbjegne križanje čistih i nečistih puteva (prijem hrane, ambalaže i ambalažnog otpada, dispozicija organskog otpada)
- hranu koja je pripremljena za konzumaciju tijekom čuvanja držati pokrivenu i/ili omotanu namjenskim folijama
- neškodljivo ukloniti prvu šnit u salame pri prvom dnevnom porcioniranju (rezanju)

- ako postoji sumnja da je hrana spremna za konzumaciju došla u kontakt sa sirovom hranom istu je potrebno neškodljivo ukloniti
- osigurati odgovarajući broj i količine sitnog pribora koji se koristi pri radu sa hranom (npr. hvataljke, žlice, vilice, noževi, ...)



3.4 OBRADA - PRIPREMA HRANE U TRGOVINAMA SA GASTRO PROGRAMOM

Ovo poglavlje Vodiča odnosi se na one trgovine u kojima se priprema hrane zaista i vrši. U navedenim trgovinama se obrađuje i priprema primjerice: dopeka pekarskih proizvoda, pečenje mesa, izrada salata, kuhanje gotovih jela i slično.

Priprema hrane uključuje procese, kao što je priprema mesa i mesnih proizvoda za termičku obradu i termička obrada hrane, porcioniranje i konfekcioniranje.

Čimbenici rizika:

- Onečišćenje hrane može biti mikrobiološko, kemijsko i fizičko.
- Razmnožavanje ili preživljavanje štetnih mikroorganizama zbog neodgovarajućih postupaka obrade, poput vremena i temperature.
- Križna kontaminacija.
- Korištenje vode zagađene patogenim mikroorganizmima, virusima ili kemikalijama.

3.4.1 Opći zahtjevi za termičku obradu i hlađenje

1. Priprema prije termičke obrade

- Pripremu i/ili doradu za termičku obradu mesnih proizvoda u objektu potrebno je izvoditi u za to namijenjenom posebnom području
- Ako se priprema i/ili dorađuje za termičku obradu hrana različitih vrsta, potrebno je uspostaviti sustav za sprečavanje križne kontaminacije razdvajanjem različitih vrsta hrane na prostornoj ili vremenskoj osnovi
- Za doradu sirovog mesa mora se koristiti namjenski pribor (radne površine (daski) i noževi), koji je vidljivo i jasno označen. Za skladištenje se ne koriste posude i pribor koji se koristi za rad sa hranom spremnom za konzumaciju (za termički obrađenu hranu, sir, salame, kruh, ...) kako bi se spriječila križna kontaminacija.
- Higijenski održavati uređaj za mljevenje mesa.
- Začinjanje mesa mora se vršiti na namjenskoj radnoj površini.
- Po završetku rada potrebno je počistiti radnu površinu (dasku, pribor, posudu) postupcima čišćenja, pranja i dezinfekcije.

- Duboko zamrznuta hrana mora biti odmrznuta prije termičke obrade, osim hrane koja se obrađuje zamrznuta. Duboko zamrznuta hrana, koja zahtijeva odmrzavanje mora se odmrzavati u hladnom prostoru u/ili rashladnom uređaju ili/u mikrovalnoj pećnici sa programom za odmrzavanje.
- Za pranje hrane potrebno je osigurati zaseban sudoper koji mora biti opremljen higijenski ispravnom toplom i hladnom vodom te se mora redovito higijenski održavati a po potrebi i dezinficirati. Navedeni sudoper ne smije se koristiti za pranje ruku.

2. Termička obrada i hlađenje

- *Meso i mesni proizvodi*
 - Kod termičke obrade mesa i mesnih proizvoda mora biti postignuta temperatura od minimalno +73°C.
 - Oprema za termičku obradu mora imati uputu proizvođača sa jasno navedenim nazivima programa i temperaturama koje se zahtijevaju / postižu tijekom termičke obrade.
 - Uputstva o postupanju s opremom za termičku obradu moraju biti dostupna djelatnicima koji provode istu.
 - Ukoliko objekt ima više friteza potrebno ih je označiti po vrstama hrane koja se u njima priprema (riba, meso, krumpir).
 - Ulje mora biti svijetlo žute boje i bez vidljivih tragova zagaranja te ugodna i karakteristična mirisa.
 - Preporučuje se kontrolirati razinu slobodnih masnih kiselina (SMK) u ulju pomoću namjenskih testova.
 - Čuvanje termički obrađenih proizvoda (vitrine) mora biti na minimalnoj temperaturi od +63°C ili višoj.
- **POPRAVNA RADNJA: KOD POJAVE ODSTUPANJA IZMJERENIH VRIJEDNOSTI KOD TERMIČKE OBRAD**
 - Ako nije dosegnuta temperatura u središtu hrane potrebno je hranu dodatno termički obrađivati odnosno nastaviti sa termičkom obradom.
 - Kod senzorskog odstupanja (isušena, zagorena hrana) hrane koja je termički obrađivana potrebno je provjeriti program na uređaju za termičku obradu odnosno osigurati servis.
- Ulje koje se koristi u termičkoj obradi ne smije se zagrijavati do točke dimljenja. Različite vrste proizvoda (npr. riba, puretina, piletina, ...) ne smiju se termički obrađivati u istom ulju.
- Pri hlađenju hrane, postupci hlađenja moraju biti takvi da se nakon 30 minuta u središtu hrane postiže maksimalna temperatura od +60°C, potom nakon četiri sata hlađenja temperatura u središtu hrane od maksimalno +10°C, te u dva naredna sata hlađenja postigne temperatura u središtu hrane od +4°C. Ovo se ne odnosi na hranu:
 - koja ne zahtijeva hladno skladištenje,
 - koja se skladišti na temperaturi od +63°C ili višoj,
 - za koju se lako dokaže da vrijeme hlađenja ne utječe na njezinu zdravstvenu ispravnost.
- Pribor i posude koji se koriste za rad sa termički obrađenom hranom potrebno je higijenski održavati odvojeno od pribora i opreme koja se koristi za rad sa sirovom hranom.

- *Dopeka pekarskih proizvoda*
 - Pekarske proizvode (pizze, bureci, kroasani, peciva, ...) je potrebno termički obraditi i nakon termičke obrade pohraniti (skladištiti) sukladno uputi proizvođača i dobavljača.
 - Hlađenje termički obrađenih proizvoda vršiti na primjeren način.
 - Opremu za termičku obradu održavati prema uputi proizvođača. Potvrdu o servisiranju obavezno sačuvati.
 - Oprema za termičku obradu mora imati uputu proizvođača sa jasno navedenim nazivima programa i temperaturama koje se zahtijevaju / postižu tijekom termičke obrade.
 - Uputstva o postupanju s opremom za termičku obradu moraju biti dostupna djelatnicima koji provode istu.
 - Sirovine i poluproizvode skladištiti odvojeno od ostale hrane koja se nudi na prodaju.
 - Izlaganje proizvoda za prodaju vršiti na način da se onemogući križna kontaminacija.

3.4.2 Odmrzavanje hrane

Ispravan postupak odmrzavanja hrane važan je za sprečavanje rasta bakterija potencijalno opasnih za zdravstvenu ispravnost hrane.

Hrana mora biti pažljivo odmrznuta prije termičke obrade, izuzev hrane koja se zamrzuta termički obrađuje.

Ukoliko je hrana nepotpuno odmrznuta duže će trajati i postupak termičke obrade. Vanjska strana hrane može izgledati potpuno termički obrađena, međutim sredina može ostati sirova što predstavlja rizik za mogućnost preživljavanja potencijalno opasnih bakterija.

Meso peradi, ostalo meso, riba kao i ostale vrste hrane moraju se odvojeno držati prilikom odmrzavanja kako bi se spriječila križna kontaminacija.

Jednom odmrznutu hranu potrebno je odmah uporabiti!

Najbolji način za odmrzavanje hrane je u rashladnom uređaju. Jednom odmrznutu hranu ne smije se ponovno smrznuti!

Prije odmrzavanja hranu je potrebno:

- deambalažirati (kartonska ambalaža i sl.),
- pripremiti manje konfekcije odnosno odvojiti slojeve smrznute hrane,
- zaštititi od vanjskih utjecaja (pvc folija, alu folija, poklopci i sl.),
- označiti datum i sat kada je odmrzavanje započelo u rashladnom uređaju.

Različiti načini odmrzavanja hrane:

Rashladni uređaj	<p>Stavljanje hrane u rashladni uređaj na temperaturu do 8 °C održat će istu u sigurnim uvjetima tijekom odmrzavanja.</p> <p>Hranu je potrebno odmrzavati u rashladnom uređaju na temperaturi do 8 °C tijekom maksimalno 24 sata. Odmrzavanje u posudi sa rešetkama kako bi se osiguralo otjecanje sukrvice.</p>
Tekuća hladna voda	<p>Tekuća hladna voda će ubrzati postupak odmrzavanja. Prilikom provođenja postupka odmrzavanja ovom metodom treba paziti da voda koja pri tom prska ne kontaminira drugu hranu ili okolne površine. Nakon postupka odmrzavanja potrebno je izvršiti temeljito pranje i dezinfekciju sudopera te okolnog područja.</p>
Mikrovalna pećica	<p>Brzi način odmrzavanja hrane je uporaba mikrovalova. Navedena metoda nije preporučljiva za odmrzavanje hrane koja se neće odmah termički obrađiti jer se tijekom postupka odmrzavanja upotrebom mikrovalova započelo i sa postupkom termičke obrade odnosno mikrovalovi prodiru u unutrašnjost hrane i time se temperatura može povisiti do opasne zone za rast i razvoj bakterija.</p> <p>Ova metoda odmrzavanja se može primijeniti za odmrzavanje manjih porcija hrane.</p>

U slučaju kada hrana nije potpuno odmrznuta potrebno je:

- nastaviti postupak odleđivanja dok više na hrani nema ostataka leda.
- prije termičke obrade hranu ponovo pregledati.
- ubrzati postupak odleđivanja koristeći hladnu tekuću vodu ili mikrovalnu pećnicu.

U slučaju problema sa odmrzavanjem hrane potrebno je:

- promijeniti metodu odleđivanja
- odleđivati manje porcije hrane
- osigurati dovoljno vremena za odmrzavanje
- provjeriti znanje i dodatno educirati osoblje o primjeni sigurnih metoda odmrzavanja
- uvesti nadzor osoblja
- osigurati dodatni prostor i opremu (komore, rashladni uređaj) ukoliko se odmrzavaju velike količine hrane



3.4.3 Termička obrada i kontrola termičke obrade hrane

Sirova i termički nepotpuno obrađena hrana predstavlja rizik za rast i razmnožavanje bakterija koje mogu dovesti do trovanja hranom. Pojedini bakterijski toksini su otporni na visoke temperature (termostabilni) stoga je važno da se sa hranom rukuje oprezno i prije postupka termičke obrade hrane (tijekom «sirove faze»).

Termička obrada hrane osigurava se dobrom proizvođačkom praksom (odnos vrste i/ili veličine komada hrane, duljina trajanja termičke obrade, način termičke obrade i sl.). Kontrola nakon termičke obrade hrane može se vršiti dvojako:

- vizualna kontrola
- mjerenje temperature ubodnim termometrom u središtu hrane

Kontrola temperature termički obrađene hrane vrši se ubodnim termometrom na način da se vrijednost izmjeri u središtu hrane. Zahtijevana temperatura iznosi minimalno 73°C/30 sekundi.

Vizualna kontrola uključuje provjeru sljedećeg:

- da na mesu i proizvodima od mesa (hamburger, kobasice, komadi mesa, cijeli pilići i sl.) nisu vidljivi znakovi crvene i roza boje
- da sokovi koji nastaju prilikom termičke obrade mesa i proizvoda od mesa nisu crveni ni roza boje
- velike komade mesa i proizvoda od mesa treba provjeriti okretanjem sa svih strana
- kod tekuće hrane trebaju biti vidljivi znakovi ključanja
- kod termički obrađene ribe treba istu zarezati u sredini ili blizu kosti kako bi se provjerila boja i tekstura mesa.
- kod tankih komada mesa i proizvoda od mesa, ribe moguće je iskustveno procijeniti završetak termičke obrade vizualnom kontrolom
- kod velikih komada mesa, mesnih proizvoda i ribe moguće je kontrolu termičke obrade uz mjerenje temperature nadopuniti vizualnom kontrolom boje sokova nakon uboda oštrim predmetom u središte pečenja. Sokovi ne smiju biti crvene ni ružičaste boje.

Zahtijevana temperatura iznosi minimalno 73 °C/30 sekundi.

Preporuke za kontrolu

- Kod termički obrađene piletine temperaturu je potrebno mjeriti u najdebljem dijelu batka.
- Kod termičke obrade velike količine tekuće hrane preporuča se povremeno miješanje kako bi se postigla tražena temperatura u svim dijelovima hrane (npr. juhe, umaci, gulaš i sl.).
- Temperature debljih i većih komada hrane koji su teži od 2.5 kg (npr. tuna, palamida, svinjsko pečenje i sl.) mjeriti ubodnim termometrom u središtu.

- Po završetku termičke obrade ribe istu zarezati u sredini ili blizu kosti i provjeriti boju i teksturu mesa.
- Veliki komadi mesa zahtijevaju duži period termičke obrade.
- Količina termički obrađene hrane priprema se prema planovima odnosno potražnji.
- S obzirom na količinu mesa koja će se termički obrađivati postavlja se predviđen program s iskustveno postavljenim temperaturama i vremenom termičke obrade, a po uputi proizvođača konvektomata ili pećnice.
- Vizualno nadzirati boju i konzistenciju hrane.
- Preporuka je, da je program za termičku obradu validiran, što znači, da se provjeri program pečenja u smislu provjere temperature i vremena za pojedine vrste mesa.
- Kod tankih komada mesa i proizvoda od mesa te ribe moguće je iskustveno procijeniti završetak termičke obrade vizualnom kontrolom.
- Odmrznuta hrana koja će se termički obrađivati, mora se termički obraditi u roku od 24 sata.
- Osigurati zaseban sudoper za čišćenje/pripremu hrane i pranje opreme i pribora.
- Kod pripreme različitih vrsta hrane preporučuje se korištenje dasaka i noževa različitih boja, npr.:
 - Plava boja sirova riba,
 - Crvena boja sirovo meso,
 - Zelena boja salate/voće,
 - Bijela boja mliječni/pekarski proizvodi,
 - Žuta boja kuhano/pečeno meso,
 - Smeđa boja povrće



Kontrola temperature termički obrađene hrane ubodnim termometrom

Postupak: TERMIČKA OBRADA HRANE

Što može krenuti krivo? (Opasnost)	Što je moguće poduzeti? (Kontrola/kritična granica)	Na koji način vršiti kontrolu? (Nadzor/verifikacija)	Kako popraviti? (Popravna radnja)
Preživljavanje bakterija koje uzrokuju trovanje zbog neodgovarajuće termičke obrade	Termičku obradu nastaviti dok se u središtu hrane ne postigne temperatura od 73 °C	Kontrola temperature u središtu hrane ubodnim termometrom	• Nastaviti termičku obradu dok se u središtu hrane ne postigne temperatura od 73 °C
	Vizualna kontrola termičke obrade hrane	<p>Površina mesa mora biti bez sokova crvene ili roza boje</p> <p>Na mesu i piletini ne smije biti ružičastih ili crvenih dijelova</p> <p>Tekućine moraju ključati</p> <p>Boja i tekstura ribe se mijenja u središtu ili kod kostiju</p>	<p>• produžiti vrijeme termičke obrade hrane dok se u središtu ne postigne temperatura od 73 °C ili viša</p> <p>• povećanje temperature na uređaju za termičku obradu</p> <p>• popraviti ili zamijeniti uređaj za termičku obradu hrane</p>

3.4.4 Hlađenje hrane nakon termičke obrade

Hlađenje termički obrađene hrane važan je postupak za sprječavanje bolesti koje se prenose hranom.

Ako se termički obrađena hrana odmah ne stavi u prodaju potrebno je brzo je ohladiti i čuvati u zasebnom hladnjaku odvojeno od ostale hrane.

Sporo hlađenje hrane uzrokuje brzi rast bakterija i predstavlja potencijalnu opasnost. Tijekom skladištenja termički obrađenu hranu potrebno je zaštititi folijom ili odgovarajućim poklopcem.

Moramo biti sigurni da je prilikom hlađenja u središtu namirnice postignuta temperatura od +4 °C ili manja.

Postupak hlađenja hrane

Termički obrađena hrana se hladi u tri faze:

- faza: do +60 °C na sobnoj temperaturi (maksimalno 30 minuta)
- faza: brzo hlađenje u rashladnom uređaju do +10 °C u roku 4 sata
- faza: brzo hlađenje u rashladnom uređaju do +4 °C za narednih 2 sata

Kako bi se ubrzao proces hlađenja hranu podijeliti u manje porcije.

Kontrola temperature:

- Mjeriti temperaturu hrane ubodnim ili infracrvenim termometrom. Nakon 6 sati temperatura hrane mora biti 4 °C.

- Uz stečeno iskustvo, gdje se utvrdi (validacija) da se u konkretnom rashladnom uređaju uz korištenje određenih posuda nakon 6 sati postiže temperatura hrane 4 °C, ne mjeri se temperatura hrane, nego je dovoljno pratiti postiže li se tada ustanovljena temperaturu rashladnog uređaja.
- Povremeno treba provjeriti ustanovljeno iskustvo (validacija). Postiže li se temperatura hrane od 4 °C nakon 6 sati, ako se hladi uobičajena masa hrane u istim posudama, uz postizanje odgovarajuće temperatura na rashladnom uređaju. Zapis o ovim provjerama potrebno je sačuvati.

Ohlađenu hranu označiti datumom pripreme kako bi se mogao primjenjivati sistem «prvo uskladišteno - prvo stavljeno u prodaju».

Preporuka za sigurnije hlađenje je uporaba uređaja za brzo hlađenje hrane. Ovaj način predstavlja najsigurniji način hlađenja jer se temperatura termički obrađene hrane u veoma kratkom vremenu spušta na temperaturu od +4 °C ili nižu i posebno je praktičan za pripremu veće količine ranije pripremljene hrane.

U slučaju problema u postupku hlađenja hrane treba:

- provjeriti učinkovitost primijenjene metode te je po potrebi prilagoditi
- izbjegavati kuhanje velikih količina hrane unaprijed ili u tu svrhu upotrebljavati uređaj za brzo hlađenje hrane
- provjeriti da li je termički obrađena hrana razdijeljena u dovoljno male porcije
- educirati osoblje o pravilnim postupcima hlađenja hrane
- učinkovito nadzirati osoblje

Postupak: HLAĐENJE TERMIČKI OBRAĐENE HRANE

Što može krenuti krivo? (Opasnost)	Što je moguće poduzeti? (Kontrola/kritična granica)	Na koji način vršiti kontrolu? (Nadzor/verifikacija)	Kako popraviti? (Popravna radnja)
Rast i razmnožavanje bakterija koje mogu uzrokovati trovanje	Temperaturu termički obrađene hrane smanjiti u na +4 °C u roku od 6 sati	Kontrola temperature/vremena hlađenja Učestalost mjerenja: • prilikom završetka termičke obrade (inicijalna temperatura) • nakon četiri sata hlađenja • nakon dva sata hlađenja	• poboljšati učinkovitost procesa hlađenja • baciti hranu ako nije hlađena na propisan način
Križna kontaminacija termički obrađene hrane bakterijama koje mogu uzrokovati trovanje	Porcioniranje termički obrađene hrane u čiste i dezinficirane spremnike prekrivene folijom ili odgovarajućim poklopcem	Provjeravati kako i na koji način se hrana hladi	• ne upotrebljavati hranu ako postoji mogućnost da je kontaminirana.
	Održavanje osobne higijene	Nadzor osoblja	• poboljšati nadzor • obuka/ponovna obuka osoblja

3.5 PONUDA HRANE NA PRODAJNOM MJESTU

Nezapakirana hrana i prerađena gotova hrana, izuzev kruha, niskorizičnih slastica od brašna te neprerađenog voća i povrća, izlaže se iza pokrova a u cilju sprječavanja naknadnog zagađenja iste.

Ako se proizvodi zbog izlaganja ili u drugu svrhu vade iz izvornog pakiranja, subjekt u poslovanju sa hranom osigurati će da se na svu hranu na prodajnom mjestu primjenjuje odgovarajući vijek trajanja i druge potrebne informacije prikladne za potrošača.

Hrana kojoj je istekao rok trajanja, s oštećenom, nečistljivom ili nepotpunom deklaracijom ili sa lošim senzorskim svojstvima mora se odstraniti sa prodajnog mjesta, vidljivo označiti i pohraniti na za to predviđena i označena mjesta u skladištu.

Opasne tvari kao što su kemikalije za domaćinstvo, deterdženti, toaletni pribor i vrtno kemikalije izložiti će se i odvojiti od prehrambenih proizvoda. Ti se proizvodi ne smiju držati iznad prehrambenih proizvoda.

3.5.1 Izlaganje hrane na toplom

Termički obrađena hrana koja se izlaže na toplom, bez izuzetaka, mora biti na temperaturi većoj od 63 °C.

Kod nižih temperatura izlaganja hrane (tzv. «opasna zona») postoji rizik za rast i razmnožavanje bakterija koje mogu uzrokovati trovanje hranom.

Hranu možemo održavati toplom držeći je u toploj izložbenoj vitrini.

Hrana mora biti potpuno termički obrađena na temperaturi minimalno 73°C prije nego započne njezino izlaganje na toplom.

Za hranu koja tijekom izlaganja na toplom može gubiti na kvaliteti treba skratiti vrijeme izlaganja, a nikako ne snižavati temperaturu.

Ako je hrana na temperaturi nižoj od 63°C ne smije se prodavati kupcu.

Kontrolu temperature hrane izlagane na toplom vrši se ubodnim termometrom.

Prilog: obrazac „Evidencija temperature hrane u toploj vitrini“

Hrana koja se već nalazi u toploj izložbenoj vitrini ne smije se miješati sa novom, kasnije pripremljenom hranom iste vrste. U tom slučaju moglo bi se dogoditi da prethodno stavljena hrana bude izložena predugo vrijeme.

U slučaju problema prilikom izlaganja hrane na toplom treba poduzeti sljedeće:

- provjeriti ispravnost opreme;
- prilagoditi način čuvanja hrane na toplom (upotrijebiti višu temperaturu, podijeliti hranu u manje porcije);
- educirati osoblje o pravilnom načinu čuvanja hrane na toplom;
- učinkovito nadzirati osoblje.

Postupak: IZLAGANJE HRANE NA TOPLOM

Što može krenuti krivo? (Opasnost)	Što je moguće poduzeti? (Kontrola/kritična granica)	Na koji način vršiti kontrolu? (Nadzor/verifikacija)	Kako popraviti? (Popravnna radnja)
Rast i razmnožavanje bakterija koje mogu uzrokovati trovanje	Hranu izlagati na temperaturi većoj od 63°C	Ako se hrana izlaže na toplom duže od 2 sata, temperaturu je potrebno provjeravati svaka 2 sata	Ako temperatura tijekom izlaganja padne na vrijednosti niže od 63°C treba učiniti sljedeće: Unutar 2 sata od zadnje kontrole, hranu je moguće 1x podgrijati na 73°C, te prodati unutar 2 sata, a ukoliko hrana prelazi kritični limit duže od 2 sata, istu ukloniti iz tople vitrine (bez mogućnosti ponovnog posluživanja) i o tome obavijestiti poslovođu objekta. <ul style="list-style-type: none">• neodgovarajući uređaj popraviti ili zamijeniti novim
Križna kontaminacija hrane bakterijama koje mogu uzrokovati trovanje	Koristiti čisti i dezinficirani pribor i opremu	Provjera čistoće pribora i opreme	<ul style="list-style-type: none"> • Pranje i dezinfekcija opreme i pribora • Popravak ili zamjena pribora i opreme koja se ne može oprati na odgovarajući način
	<p>Hranu zaštititi odgovarajućim pokrovom</p> <p>Obuka osoblja o rukovanju sa hranom (korištenje hvataljki i žlica)</p> <p>Kontrola pranja ruku prije rukovanja sa hranom</p>	Nadzirati rad osoblja	<ul style="list-style-type: none"> • Baciti hranu ako postoji sumnja da je kontaminirana • Poboljšati nadzor osoblja • Obuka ili ponovna obuka osoblja

3.5.2 Hladno izlaganje

Određena vrsta hrane mora se do prodaje izlagati na hladnom kako bi se održala sigurnom za konzumaciju. Važno je pratiti temperature u rashladnim uređajima (hladnjaci, rashladne vitrine (pultne, zidne) i slično) i zamrzivačima, te iste evidentirati.

Mjerenje temperature u rashladnim uređajima

- Temperature u rashladnim uređajima i zamrzivačima potrebno je mjeriti :
 - **najmanje dva puta dnevno za svježe meso, mesne pripravke i svježu ribu, svježe salate** (npr. složene salate s umacima), **svježe namaze** (npr. bakalar na bijelo, svježi kravljji sir) **svježe i kremaste kolače**, npr. pri dolasku na posao i prije zatvaranja objekta,
 - **najmanje jedan puta dnevno za sve ostalo što se čuva u rashladnim uređajima,**
 - **najmanje dva puta dnevno za zamrzivače i komore** („Narodne novine“ br. 38/08.).
- U škrinjama za zamrzavanje hrana mora biti posložena do linije koja omogućava pravilno održavanje temperature.
- Temperature izmjerene nakon učestalog otvaranja uređaja, ili prilikom automatskog odleđivanja nisu primjerene pa je vrijeme mjerenja potrebno prilagoditi navedenim aktivnostima kako bi se izmjerile prave temperature.

*Prilog: **obrazac „Evidencija temperature u rashladnim uređajima“***

Hrana koja zahtjeva rashladni režim izlaganja:

- hrana na čijoj deklaraciji je označeno da se mora držati na hladnom,
- hrana koja je proizvedena, pakirana i označena kao hranu koju je nakon otvaranja pakiranja potrebno držati u rashladnom uređaju,
- hrana spremna za prodaju i konzumaciju npr. salate, kolači, cijeđeni prirodni sokovi i slično.

Ukoliko se ova vrsta hrane ne izlaže u odgovarajućem temperaturnim uvjetima može doći do rasta i razmnožavanja bakterija i oboljenja kod ljudi (trovanje hranom).

Za hranu koja se izlaže u rashladnim vitrinama, rashladnim samostojećim uređajima i zamrzivačima potrebno je koristiti opremu koja je ispravna i koja će omogućiti održavanje odgovarajuće temperature (hladni lanac).

Preporuka je da temperatura u rashladnim uređajima bude od + 4 °C do maksimalno + 8 °C , odnosno prema deklaraciji na proizvodu.

Preporuka je da temperatura u zamrzivačima bude minimalno –18 °C odnosno prema deklaraciji na proizvodu.



Prilikom izlaganja hrane u rashladnom uređaju potrebno je :

- hranu staviti u već rashlađeni (temperatura maksimalno 8°C) rashladni uređaj,
- sirova hrana se mora izlagati fizički odvojena te se ne smije izlagati povrhu hrane spremne za konzumaciju,
- rashladne uređaje ne puniti iznad označenih nivoa.

Kontrolu ispravnosti termometara rashladnih uređaja potrebno je provoditi

- **jednom mjesečno** za rashladne uređaje u kojima se čuvaju **svježe meso, mesni pripravci, svježa riba, svježe salate** (npr. složene salate s umacima), **svježi namazi** (npr. bakalar na bijelo, svježi kravljiji sir), **svježi i kremasti kolači**,
- **jednom u tri mjeseca** za rashladne uređaje gdje se čuvaju **sve ostale namirnice**
- **jednom u tri mjeseca za zamrzivače i komore**

Prilog: obrazac „Evidencija interne provjere mjerne opreme“

Temperature izmjerene nakon učestalog otvaranja uređaja, ili prilikom automatskog odleđivanja nisu primjerene pa je vrijeme mjerenja potrebno prilagoditi navedenim aktivnostima kako bi se izmjerile prave temperature

Kontrola temperature hrane u rashladnom uređaju može se vršiti

- ubodnim termometrom
- infracrvenim termometrom



Kvar rashladnog uređaja

Rashladni uređaj koji je u kvaru ne smije se koristiti. Ukoliko hranu nije moguće držati na odgovarajućoj temperaturi (do 8°C) dok je oprema u kvaru, hranu je potrebno ukloniti i ne stavljati u daljnju prodaju. Sa hranom iz neispravnog rashladnog uređaja treba postupiti prema uputi za popravne radnje navedene u tablici postupka hladnog izlaganja.

Izbjegavanje zagađenja izložene hrane

Važno je poduzeti mjere za sprečavanje zagađenja kada je hrana izložena na hladnom.

Osoblje mora biti educirano da izbjegava kontakt ruku sa hranom izloženom na hladnom.

Pri uporabi rukavica, iste se moraju koristiti prema pravilima dobre higijenske prakse (*vidi poglavlje održavanje osobne higijene i sprečavanja križne kontaminacije*).

Kod odabira opreme potrebno je izabrati opremu koja će omogućiti sigurnu manipulaciju sa izloženom hranom (rashladne vitrine sa pokrovom i fizičkim pregradama od lakoperivog materijala).

Postupak: HLADNO IZLAGANJE

Što može krenuti krivo? (Opasnost)	Što je moguće poduzeti? (Kontrola/kritična granica)	Na koji način vršiti kontrolu? (Nadzor/verifikacija)	Kako popraviti? (Popravna radnja)
Rast štetnih mikroorganizama u hrani	Odlagati hranu na temperaturi nižoj od 8 °C, odnosno sukladno deklaraciji na proizvodu	Mjeriti temperaturu hrane u rashladnim uređajima na način da se: <ul style="list-style-type: none">• mjeri temperatura površine ili središta hrane sa prethodno opranim i dezinficiranim umjerenim termometrom• mjeri temperatura rashladnih uređaja u kojima se hrana nalazi, sa umjerenim termometrom• kontrolira temperatura na pokazivaču temperature smještenom na rashladnom uređaju (periodički je potrebno provjeriti ispravnost prikaza temperature sa umjerenim termometrom)	Ukoliko je izmjerena temperatura hrane veća od 8 °C potrebno je: <ul style="list-style-type: none">• povući iz prodaje hranu ukoliko je ista bila na temperaturi većoj od 8°C• hranu je potrebno hitno premjestiti u ispravni rashladni uređaj• provjeriti rad rashladnog uređaja i podesiti ga ukoliko je moguće• ukoliko se ne može postići temperatura manja od 8 °C potrebno je zvati servisera

Postupak: HLADNO IZLAGANJE- nastavak 1

Što može krenuti krivo? (Opasnost)	Što je moguće poduzeti? (Kontrola/kritična granica)	Na koji način vršiti kontrolu? (Nadzor/verifikacija)	Kako popraviti? (Popravna radnja)
Kontaminacija hrane štetnim mikroorganizmima	Koristiti čistu opremu, pribor, radnu odjeću i obuću	Kontrolirati opremu/pribor/odjeću i obuću. Vršiti kontrolu postupaka čišćenja, pranja i dezinfekcije	Očistiti opremu /pribor/ osigurati čistu radnu odjeću i obuću Zamijeniti opremu i pribor koji se ne mogu pravilno čistiti
	Hranu zaštititi /zatvorene rashladne vitrine; pokrivena hrana	Kontrola izložene hrane	Ukloniti hranu ukoliko postoji sumnja da je ista kontaminirana
	<p>Osigurati da se svo osoblje pridržava pravila održavanja osobne higijene (radna odjeća, obuća, pranje ruku prije rukovanja sa hranom spremnom za prodaju)</p> <p>Osigurati da se održava higijena prostora, pribora i opreme</p> <p>Osoblje treba koristiti hvataljke i drugi pribor za rukovanje hranom</p> <p>Osoblje treba nositi rukavice za jednokratnu uporabu samo za određenu radnju.</p>	Kontrola osobne higijene osoblja i higijene pribora i opreme	Učestaliji nadzor, edukacija osoblja

Postupak: IZLAGANJE U ZAMRZIVAČIMA

Što može krenuti krivo? (Opasnost)	Što je moguće poduzeti? (Kontrola/kritična granica)	Na koji način vršiti kontrolu? (Nadzor/verifikacija)	Kako popraviti? (Popravna radnja)
Rast štetnih mikroorganizama u hrani	Odlagati hranu na temperaturi nižoj od -18 °C	Mjeriti temperaturu hrane u rashladnim uređajima na način da se: <ul style="list-style-type: none"> • mjeri temperatura površine ili središta hrane sa prethodno opranim i dezinficiranim umjerenim termometrom • mjeri temperatura rashladnih uređaja u kojima se hrana nalazi, sa umjerenim termometrom • kontrolira temperatura na pokazivaču temperature smještenom na rashladnom uređaju (periodički je potrebno provjeriti ispravnost prikaza temperature sa umjerenim termometrom) 	Ukoliko je izmjerena temperatura hrane veća od -18 °C potrebno je: <ul style="list-style-type: none"> • povući iz prodaje hranu ukoliko je ista bila na temperaturi većoj od -18 °C • hranu je potrebno hitno premjestiti u ispravan rashladni uređaj • provjeriti rad rashladnog uređaja i podesiti ga ukoliko je moguće • ukoliko se ne može postići temperatura manja od -18 °C potrebno je zvati servisera
Kontaminacija hrane štetnim mikroorganizmima	Koristiti čistu opremu	Kontrolirati opremu. Vršiti kontrolu postupaka čišćenja, pranja i dezinfekcije	Očistiti opremu Zamijeniti opremu i pribor koji se ne mogu pravilno čistiti
	Hranu zaštititi /zatvoreni zamrzivači; ambalažirana hrana	Kontrola izložene hrane	Ukloniti hranu ukoliko postoji sumnja da je ista kontaminirana

3.5.3 Prodaja na način samoposluživanja

Ako se hrana izlaže u otvorenim spremnicima za samoposluživanje, na mjestu posluživanja potrebno je osigurati adekvatnu opremu kao što su žlice za posluživanje, hvataljke itd.

Faktori rizika

Zagađenje je mikrobiološko, kemijsko i fizičko (mehaničko)

Kvarenje hrane radi neodgovarajuće temperature čuvanja

Križna kontaminacija

Opći zahtjevi

- Osjetljiva hrana koja zahtijeva hladni i/ili topli lanac a stavlja se u prodaju na način samoposluživanja mora biti konfekcionirana s istaknutom deklaracijom.

- Osjetljiva hrana, koja zahtijeva hladni lanac i prodaje se na način samoposluživanja, mora se izlagati odvojeno s obzirom na vrstu.
- Hladni i /ili topli lanac hrane ne smije se prekidati.
- U samoposlužnoj prodaji kruh i niskorizični pekarski proizvodi moraju biti unaprijed upakirani.
- Nezapakirana hrana prema grupama proizvoda mora biti odvojena na prikladan način.
- Gdje se hrana prodaje na način samoposluživanja mora biti osiguran dovoljan broj pribora (lopatice, hvataljke, PVC rukavice, ...) za kupce

Preporuke

- Prodajna mjesta potrebno je redovito nadopunjavati tako da se poštuje načelo FIFO (prvo izloženo – prvo prodano).
- Kontrola rokova trajnosti:
 - hrane sa dugim rokom 2 X mjesečno,
 - hrane sa kratkim rokom (mliječni proizvodi i delikatese) dnevno.

3.6 USLUŽIVANJE HRANE (porcioniranje, zamatanje, pakiranje, rukovanje novcem, kupci)

3.6.1 Vaganje, omatanje

Opasnosti

- mikrobiološko, kemijsko i fizičko (mehaničko) zagađenje
- unakrsno zagađenje hrane (križna kontaminacija)
- kontaminacija hrane sa neprehrambenim artiklima
- kontaminacija hrane prljavim rukama

Opći zahtjevi

- Ambalažni materijal, koji dolazi u neposredan dodir sa hranom i koji se upotrebljava u različitim postupcima trgovačke djelatnosti mora biti zdravstveno ispravan. Od dobavljača je potrebno dobiti potvrde o sukladnosti upotrijebljenih materijala za dostavljenju ambalažu (Pravilnik o zdravstvenoj ispravnosti predmeta koji dolaze u neposredan dodir sa hranom, „Narodne novine“ br. 125/09.).
- Materijali koji se upotrebljavaju za omatanje i pakiranje hrane ne smiju biti zagađeni.
- Materijali za zamatanje hrane moraju se skladištiti na način da se spriječi njegova naknadna kontaminacija iz okoliša.
- Zamatanje i pakiranje mora se provoditi na način da se spriječi kontaminacija proizvoda.
- Potrebno je osigurati čistu i neoštećenu ambalažu.
- Osoblje koje rukuje sa novcem ne smije neposredno (sa golim rukama) rukovati sa nezapakiranom hranom, ukoliko prethodno nije opralo ruke.
- Vaga mora biti redovito servisirana i higijenski održavana.

Preporuke:

- hrana se mora odlagati na papira za zamatanje, a ne direktno na vagu
- sa hranom je potrebno rukovati isključivo sa hvataljkama i sl. priborom a ne rukama

- hranu je potrebno dobro zamotati i zatvoriti, da se ni bi otvorila i naknadno kontaminirala
- svaki paket najbolje je zatvoriti sa ljepljivom etikom – oznaka/deklaracija/račun
- vage moraju biti namjenske (posebne za meso, meso peradi, delikatesne proizvode, voće i povrće, nezapakiranu hranu za kućne ljubimce, ...)

Ako prodavatelj na veliko/malo prepakirava hranu ili je pakira u kontroliranoj atmosferi, modificiranoj atmosferi ili je vakumira, subjekt u poslovanju sa hranom će:

- utvrditi kritične limite za određeni proces
- poštivati te limite
- osigurati da je vijek trajanja naveden na proizvodu
- čuvati podatke o praćenju i vijeku trajanja s originalnog pakiranja.

Prilikom pakiranja hrane na pultu sljedeću bi hranu trebalo umotati u zasebno pakiranje:

- sirovu ribu i sirove riblje prerađevine
- sirovo meso i sirove mesne prerađevine
- sirovu perad i sirove prerađevine od peradi
- sir
- gotove delikatese
- slastice od brašna koje sadrže visokorizične sastojke
- vruću hranu

3.6.2 Kupci (potrošači)

Faktor rizika

Zdravstvena ispravnost hrane može biti ugrožena od strane kupca a nakon samog postupka prodaje zbog neodgovarajućeg postupanja s istom (neodgovarajuća temperatura, križna kontaminacija, ...).

Preporuke za samoposluživanje kupaca (potrošača)

- Pri samoposlužnom načinu prodaje voća i povrća kupcu se ponudi upotreba rukavica za jednokratnu upotrebu.
- Pri prodaji svježe pripremljene termički obrađene hrane kupcu se savjetuje da je hranu potrebno utrošiti u roku 1,5 sata po kupnji.
- Kupcu se savjetuje da može pohraniti toplu / hladnu hranu u termo vrećici najviše 3 sata.

3.7 DOSTAVA HRANE U KUĆU

Faktor rizika

- Rast mikroorganizma zbog transporta na neodgovarajućoj temperaturi (prekid temperaturnog lanca)
- Križna kontaminacija

Opći zahtjevi

- Sva vozila koja se upotrebljavaju za prijevoz hrane moraju biti namjenska, čista, zatvorena i otporna na vanjske uvjete.

- Povratna dostavna ambalaža mora omogućavati čišćenje. Potrebno ju je čistu skladištiti.
- Hranu koja zahtijeva određene temperaturne zahtjeve transportirati na traženim temperaturama.

Preporuke

- Za dostavu upotrebljavati posebna vozila i/ili kutije koje omogućavaju transport hrane pod uvjetima navedenim u općim zahtjevima.

3.8 POKRETNNA PRODAJA (POKRETNII PRODAVAČII)

Faktor rizika

- Mikrobiološko, kemijsko i fizikalno onečišćenje
- Rast mikroorganizama zbog nepoštivanja zahtijevanih temperatura
- Križna kontaminacija
- Pojava štetnika

Opći zahtjevi

- Objekti u kojima se vrši pokretna prodaja moraju biti projektirani, izgrađeni i opremljeni na način da se omogućava provođenje higijenskih mjera, da se spriječi zagađenje hrane odnosno da se osigura zdravstvena ispravnost iste.
- Također navedeni objektu moraju imati na raspolaganju prostore za održavanje osobne higijene zaposlenih koji moraju biti opremljeni umivaonicima sa tekućom toplom i hladnom vodom, tekućim sapunom za pranje i papirnatim ubrusima za higijensko brisanje ruku, te garderobni prostor.
- Nosioc djelatnosti mora imati prostor za učinkovito čišćenje i dezinfekciju vozila pokretne radnje, unutrašnjeg prostora, pribora, radnih površina i opreme.
- Nosioc djelatnosti mora osigurati u objektu u kojem se vrši pokretna prodaja primjeren prostor i opremu za higijensko skladištenje hrane i održavanje tražene temperature hrane s mogućnosti kontrole temperature.
- Nosioc djelatnosti mora osigurati:
 - opskrbu zdravstveno ispravnom toplom i hladnom vodom za piće,
 - odgovarajuće zbrinjavanje otpadaka (*vidi Poglavlje Zbrinjavanje otpada nastalog u prostoru trgovine*)
 - izlaganje i skladištenje hrane na način da se onemogući zagađenje hrane
- Hrana koja se prodaje na otvorenim površinama (ulice, trgovi, ...) ne smije biti odložena na podne površine, mora biti pokrivena i zaštićena od prašine i ostalih onečišćenja.
- Ako objekt nije priključen na javnu kanalizacijsku mrežu za prodaju hrane koristiti posude i pribor za jednokratnu upotrebu, a ako je priključen na javnu kanalizaciju potrebno je osigurati zaseban prostor opremljen namjenskim sudoperom za pranje i dezinfekciju pribora i opreme.

NAPOMENA:

Ukoliko se u objektu vrši prodaja hrane koja zahtijeva hladno i/ili toplo izlaganje nosioc djelatnosti mora poštivati sve druge zahtjeve koji su opisani u prethodnim poglavljima.

3.9 PRODAJNI APARATI

Ukoliko se hrana koja se prodaje putem prodajnih automata priprema u trgovini potrebno je poštivati zahtjeve navedene u prethodnim poglavljima.

Faktori rizika

- Mikrobiološko, kemijsko i fizičko (mehaničko) onečišćenje
- Rast mikroorganizama zbog nepoštivanja zahtjevanih temperatura

Opći zahtjevi

- Prodajni automati moraju biti postavljeni tako da osobe koje ih održavaju imaju dostatno prostora za njihovo održavanje, čišćenje i punjenje.
- Okolica automata mora biti čista i mora biti postavljena spremnik za otpatke.
- Ako se u automatu stavljaju u prodaju napici u neoriginalnom pakiranju nosioc djelatnosti mora zadovoljiti:
 - opskrbu zdravstveno ispravnom vodom za piće
 - posude i žličice za jednokratnu upotrebu

Preporuke

- Trgovcu koji je najmoprimac prodajnog automata preporuča se da od vlasnika aparata zahtijeva slijedeće:
 - periodičku kontrolu temperature vode u aparatu i/ili vruće vode za napitke,
 - vođenje evidencije izmjerene navedene temperature, pohranjivanje evidencije na samom prodajnom aparatu te mjesečnu dostavu kopije ispunjene navedene evidencije HACCP timu trgovine,
 - prilikom svakog punjenja očistiti i cijevi za doziranje praškastih supstanci, šećera i vode.

Najmoprimac i/ili vlasnik prodajnog automata moraju voditi obrasce prilagođene svojim potrebama sukladno prije navedenim zahtjevima i preporukama.

4. KONTROLA ZDRAVSTVENE / MIKROBIOLOŠKE ISPRAVNOSTI HRANE

Za kontrolu postupaka rada sa hranom na siguran način kao i za provjeru nadzora nad KKT potrebno je provoditi i objektivnu procjenu mikrobiološke ispravnosti hrane laboratorijskom analizom uzoraka.

Kontrola zdravstvene ispravnosti hrane objektivnim metodama mora se provoditi minimalno dva puta godišnje ili prema procjeni rizika od strane subjekta.

Potrebno je izraditi plan uzorkovanja hrane a nalaze pohranjivati za potrebe internog nadzora i za potrebe nadzora sanitarne inspekcije.

Prilog: „Plan kontrole učinkovitosti provođenja plana čišćenja, pranja i dezinfekcije objektivnim metodama“

5. VERIFIKACIJA

Subjekt u poslovanju sa hranom odgovoran je za redovito provjeravanje izvršenja svih zahtjeva propisanih u vodiču.

Verifikacija se provodi u svrhu provjere učinkovitosti uvedenog nadzora odnosno dokazivanja da je HACCP sustav uspostavljen i da se temelji i provodi na zahtjevima propisanim u vodiču, te da se sa poznatim opasnostima upravlja na siguran način.

Verifikacija se provodi barem jednom godišnje.

Subjekt u poslovanju sa hranom mora osigurati higijenske uvjete i mikrobiološku čistoću prostora, pribora i opreme za manipulaciju sa hranom. U provedbi postupaka samokontrole koriste se prema potrebi i laboratorijske analize uzoraka hrane na zdravstvenu ispravnost i uzoraka otisaka na mikrobiološku čistoću objekta.

Postupak verifikacije uključuje vizualnu kontrolu, provjeru vođenja evidencija i zapisa; potvrdu funkcioniranja nadzora nad KKT objektivnom metodom uzimanja uzoraka / otisaka i kontrolu funkcioniranja HACCP plana.

Unutarnja verifikacija (potvrđivanje) sustava

Odgovorna osoba (Voditelj HACCP tima) za provođenje sustava sigurnosti hrane provodi kontrolu učinkovitosti provođenja sustava, provjerom na licu mjesta a prema planu verifikacijskih aktivnosti (najmanje jednom godišnje) odabirom slijedećih metoda:

- promatranjem i praćenjem provođenja mjera za osiguranje higijene hrane i kontrolnih mjera, planova
- pregledom sustavnog vođenja cjelokupne dokumentacije potrebne za uspješno funkcioniranje HACCP sustava
- uzorkovanjem i analizom obrisaka / otisaka sa opreme, pribora, radnih površina i ruku
- kontrolom dokumenata koji potvrđuju kalibraciju instrumenata i opreme

Odgovorna osoba subjekta u poslovanju sa hranom za provođenje sustava sigurnosti hrane, dužna je provoditi nenajavljene kontrole i verifikacijske aktivnosti u svim maloprodajnim i veleprodajnim jedinicama koje se nalaze u djelokrugu odgovornosti subjekta u poslovanju sa hranom.

Službena verifikacija

Verifikaciju uspostavljenog sustava temeljenog na HACCP načelima provesti će službena osoba nadležnog tijela tijekom izvršene službene kontrole na licu mjesta pregledom objekta, ostvarenih preduvjeta i dokumenata koji dokazuju sustavno provođenje **mjera samokontrole subjekta.**

Službena osoba nadležnog tijela procijeniti će uspostavljene preduvjete, prikladnost mjera higijene hrane koje se primjenjuju te učinkovitost sustava koji bi morao pružiti garanciju za sigurnost i zaštitu zdravlja ljudi.

Dokaz izvršene verifikacije sustava biti će potpisan dokument službene osobe o utvrđenim činjenicama i nalazima tijekom službene kontrole.

Službena verifikacija je neovisna o unutarnjoj verifikaciji čija je učestalost unaprijed definirana Vodičem.

Službena verifikacija nadležnog tijela, provodi se i u skladu sa pozitivno ocijenjenim predmetnim sektorskim Vodičem.

6. ARHIVIRANJE DOKUMENTACIJE

Dokumentacija mora biti dostupna i na raspolaganju odgovornim osobama objekta i osobama koje obavljaju inspekcijskih nadzor.

Potrebno je voditi i pohranjivati zapise o udovoljavanju preduvjetnim programima i vođenju HACCP sustava u objektu (evidencije čišćenja, kontrole štetnika, izobrazbe zaposlenika, izjave o zdravstvenom stanju zaposlenika, kontrole temperatura, popravni radnji, laboratorijske nalaze, zapisnici o unutarnjem nadzoru – interni audit).

Zapise i dokumente potrebno je arhivirati sukladno zahtjevima zakonodavca.

7. HACCP

NAPOMENA : Daljnji "Italic tekst" izuzev dijagrama i slika je dodatak 1, preuzet iz dokumenta:

EUROPSKE KOMISIJE OPĆE UPRAVE ZA ZAŠTITU ZDRAVLJA I POTROŠAČA, Smjernice za provedbu postupaka koji se temelje na HACCP načelima i pojednostavljenje provedbe HACCP načela kod nekih subjekata u poslovanju s hranom, Bruxelles, 16. studenog 2005.

DODATAK 1

(Prilagođeno iz dokumenta Codex Alimentarius : Codex Alinorm 03/13A Dodatak II (na koraku 8 postupka) i CAC/RCP 1-1969 (Rev. 3- 1997).

NAČELA ANALIZE OPASNOSTI I KRITIČNIH KONTROLNIH TOČAKA (HACCP NAČELA) I SMJERNICE ZA NJIHOVU PROVEDBU

Uvod

Ove smjernice namijenjene su subjektima u poslovanju s hranom koji primjenjuju postupke zasnovane na HACCP načelima.

Opća načela

HACCP je sustavan i znanstveno zasnovan te identificira posebne opasnosti i mjere za njihovu kontrolu kako bi se zajamčila sigurnost hrane. HACCP je alat koji procjenjuje opasnosti i ustanovljuje kontrolne sustave. Isti su usmjereni na prevenciju, te se ne oslanjaju samo na testiranje krajnjeg proizvoda. Bilo koji HACCP sustav može obuhvatiti i promjene kao što su projektiranje opreme, procesi proizvodnje ili tehnološki razvitak.

HACCP se može primijeniti na cijeli lanac prehrane od primarnih proizvoda do krajnjeg potrošača i njegova provedba treba biti vođena znanstvenim dokazima o rizicima za ljudsko zdravlje. Osim što unaprjeđuje sigurnost hrane, provedba HACCP sustava može pružiti znatne koristi. Primjena HACCP sustava, na primjer, može pomoći kontrolama koje provode nadzorna tijela i promicati međunarodnu trgovinu jačanjem povjerenja u sigurnost hrane.

Uspješna primjena HACCP sustava zahtijeva potpuno angažiranje i uključivanje upravljačkih struktura i radne snage. Također zahtijeva multidisciplinarni pristup; taj pristup treba uključivati, kada je to prikladno, ekspertize iz područja poljoprivrede, higijene u veterinarstvu, proizvodnje, mikrobiologije, medicine, javnog zdravstva, tehnologije hrane, okoliša i zdravlja, kemije i tehnologije.

Prije same primjene HACCP sustava u bilo kojoj djelatnosti subjekt u poslovanju s hranom treba provesti preduvjet udovoljavanja zahtjevima higijene hrane. Za djelatnovnu primjenu HACCP sustava potreban je angažman rukovodnih struktura. Tijekom identifikacije opasnosti, procjene i posljedičnih aktivnosti u stvaranju i primjeni

HACCP mjera, mora se obratiti pažnja na utjecaj sirovina, sastojaka, proizvodne prakse, uloge proizvodnih procesa u kontroli opasnosti, moguću krajnju upotrebu proizvoda, kategorije potrošača i epidemiološke dokaze vezano uz sigurnost hrane.

Svrha HACCP sustava je usmjeravanje kontrole na kritične kontrolne točke (CCP). Stoga HACCP sustav treba primjenjivati zasebno za svaki specifični radni proces. Primjena HACCP sustava se treba ocjenjivati i mijenjati kada dođe do izmjene proizvoda, proizvodnog postupka ili bilo koje faze proizvodnje. Kod primjene HACCP sustava važna je fleksibilnost gdje god je to moguće, uzimajući u obzir karakter i opseg radnog procesa te kontekst primjene.

HACCP sustav sastoji se od sljedećih sedam načela:

- (1) identificiranje bilo koje opasnosti koja se mora spriječiti, eliminirati ili smanjiti na prihvatljivu razinu (analiza opasnosti);*
- (2) identificiranje kritičnih kontrolnih točaka u fazi ili fazama na kojima je kontrola bitna za prevenciju ili eliminaciju opasnosti ili njihovo smanjivanje na prihvatljivu razinu;*
- (3) određivanje kritičnih granica na kritičnim kontrolnim točkama koje odvajaju prihvatljivost od neprihvatljivosti u svrhu prevencije, eliminacije ili smanjenja identificiranih opasnosti;*
- (4) utvrđivanje i provedba djelotvornih procesa praćenja na kritičnim kontrolnim točkama;*
- (5) određivanje korektivnih mjera kada praćenje pokazuje kako kritična kontrolna točka više nije pod kontrolom;*
- (6) utvrđivanje postupaka koji će se redovito provoditi kako bi se potvrdilo da su mjere iz stavaka 1-5 djelotvorne;*
- (7) izrada dokumentacije i evidencije razmjerno karakteru i veličini poslovnog subjekta kako bi se pokazala djelotvorna primjena mjera iz stavaka 1-6.*

Primjena sedam načela

Preporučuje se sljedeće aktivnosti provoditi u nizu, tj. jednu za drugom.

1. ANALIZA OPASNOSTI

1.1. Stvaranje multidisciplinarne radne grupe (HACCP radna grupa, HACCP tim)

Ova radna grupa, čiji članovi dolaze iz svih proizvodnih procesa u vezi s proizvodom, treba u svoj rad uključiti čitav opseg specifičnih znanja i ekspertiza koji odgovaraju proizvodu kojeg se razmatra, njegovoj proizvodnji (izrada, skladištenje i distribucija), njegovoj potrošnji i pripadajućim mogućim opasnostima. Radna grupa bi također trebala uključivati što je moguće više članova iz viših rukovodnih struktura.

Gdje to bude potrebno, radnoj će grupi pomoći stručnjaci koji će iznaći rješenja za probleme po pitanju procjene i kontrole kritičnih točaka.

Radna grupa može se sastojati od stručnjaka:

- *koji su upoznati sa biološkim, kemijskim ili fizikalnim opasnostima kod pojedinih grupa proizvoda,*
- *koji su odgovorni za, ili su u uskoj vezi sa, tehničkim postupcima izrade proizvoda koji se proučava,*
- *koji imaju radnog iskustva vezano uz higijenu i rad proizvodnog postrojenja i opreme,*
- *bilo koja osoba sa specijalističkim znanjima mikrobiologije, higijene ili tehnologije hrane.*

Jedna osoba može obavljati nekoliko navedenih dužnosti uz uvjet da su svi relevantni podaci dostupni radnoj grupi i koriste se za pouzdani razvitak sustava. Ako unutar tvrtke ne bude dostupna pomoć stručnjaka, savjet treba zatražiti iz drugih izvora (savjetodavne usluge, vodiči o dobroj higijenskoj praksi, itd.)

Treba identificirati opseg HACCP plana. Opseg opisuje koji dio lanca prehrane je uključen, kao i koji će se dio poslovanja i koje će se kategorije opasnosti obrađivati (biološki, kemijski i fizikalni).

1.2. Opis proizvoda

Treba načiniti puni opis proizvoda, uključujući i relevantne podatke o sigurnosti kao što su:

- *sastav (npr., sirovine, sastojci, aditivi, itd.),*
- *struktura i fizikalno-kemijska svojstva (npr., kruto, tekuće ili želatinozno stanje, emulzija, sadržaj vlage, pH vrijednost, itd.),*
- *proces prerade (npr., grijanje, zamrzavanje, sušenje, soljenje, dimljenje, itd., te do kojeg opsega),*
- *pakiranje (npr. hermetičko, vakuum, modificirana atmosfera),*
- *uvjeti skladištenja i distribucije,*
- *propisani rok trajanja (npr., „ upotrebljivo do“ ili „najbolje upotrijebiti do“),*
- *upute za korištenje,*
- *bilo koji primjenjivi mikrobiološki ili kemijski kriteriji.*

1.3. Identifikacija namjene

HACCP radna grupa također određuje uobičajenu ili očekivanu upotrebu proizvoda od strane potrošača ili ciljane grupe potrošača za koju je proizvod i namijenjen. U posebnim slučajevima, također treba razmotriti prikladnost proizvoda za posebne grupe potrošača, kao što su opskrba ustanova hranom, putnici ili posebno „ranjive“ društvene grupe stanovništva.

1.4. Izrada dijagrama toka (opis proizvodnog procesa)

Bez obzira na format koji je odabran, trebaju se slijedom proučiti sve faze uključene u proizvodni proces, uključujući i zastoje tijekom ili između faza, od primanja sirovina do plasiranja krajnjeg proizvoda na tržište, tijekom pripreme, prerade, pakiranja, skladištenja i distribucije te predstaviti navedeno u detaljnom dijagramu toka zajedno sa dovoljno tehničkih podataka.

Vrste podataka mogu obuhvaćati, ali nisu ograničene na:

- *plan radnih i pomoćnih prostora,*
- *raspored i karakteristike opreme,*
- *slijed svih faza proizvodnog procesa (uključujući i miješanje sirovina, sastojaka i aditiva te zastoje tijekom i između proizvodnih faza),*
- *tehničke parametre proizvodnje (osobito vrijeme proizvodnje i temperaturu, uključujući i zastoje),*
- *tok proizvoda (uključujući potencijalno unakrsno onečišćenje),*
- *odjeljivanje čistih i nečistih prostora (ili prostora visokog/niskog rizika),*

Sljedeći su zahtjevi preduvjet i mogu se integrirati u HACCP sustav:

- *čišćenje i dezinfekcija,*
- *higijena okoliša u proizvodnim prostorima,*
- *kretanje osoblja i sanitarna praksa,*
- *uvjeti skladištenja proizvoda i distribucije.*

1.5. Provjera dijagrama na licu mjesta

Nakon što je dijagram toka načinjen, multidisciplinarna radna grupa će ga provjeriti na licu mjesta tijekom radnog vremena. Ako se primijeti bio kakvo odstupanje, prvobitni dijagram toka mora biti dopunjen kako bi bio precizan.

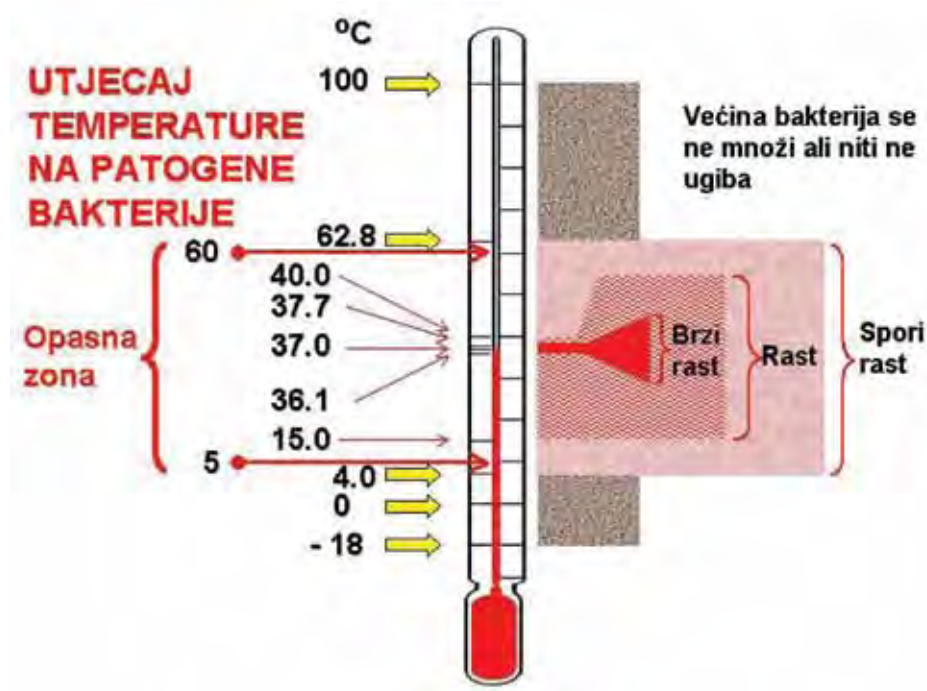
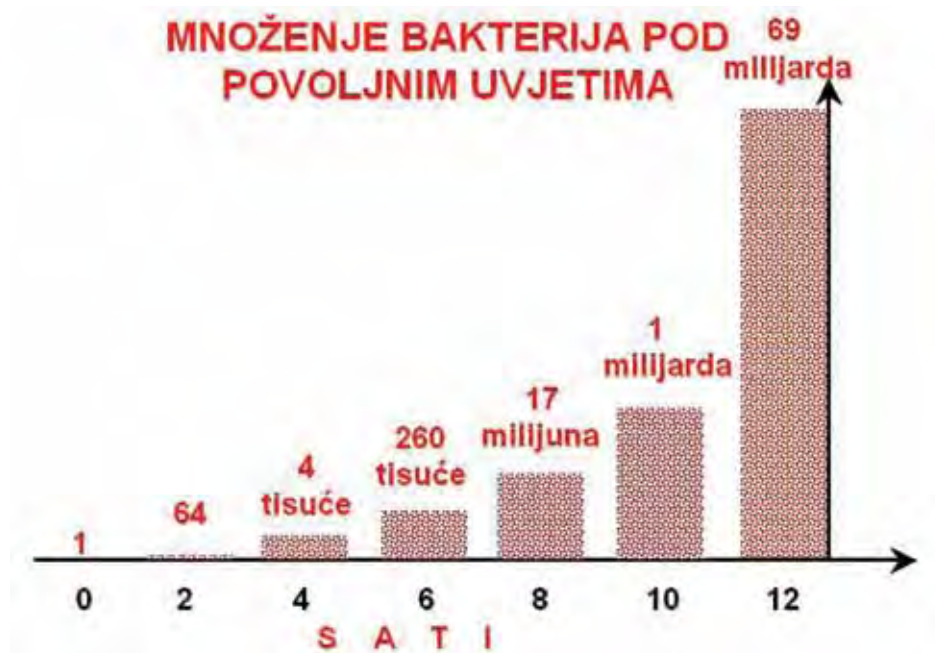
1.6. Popis rizika i kontrolnih mjera

1.6.1. popisati sve potencijalne biološke, kemijske i fizikalne opasnosti koji se mogu očekivati u svakoj fazi proizvodnje (uključujući i dobavu te skladištenje sirovina, sastojke i zastoje tijekom proizvodnje).

HACCP radna grupa će nastavno gornjem provoditi analizu opasnosti kako bi za HACCP plan identificirala koje su opasnosti takvog karaktera da bi njihova eliminacija ili smanjenje na prihvatljivu razinu bili bitni za proizvodnju sigurne hrane.

Kod provođenja analize opasnosti pažnju treba obratiti na:

- *moгуće nastupanja opasnosti i ozbiljnost njihovih neželjenih zdravstvenih učinaka;*
- *kvalitativna i/kvantitativna vrednovanja prisutnosti opasnosti;*
- *preživljavanje ili množenje patogenih mikroorganizama i neprihvatljivo stvaranje kemijskih spojeva u međuproizvodima, krajnjim proizvodima, proizvodnoj liniji ili okolišu proizvodne linije;*
- *stvaranje ili postojanost toksina ili ostalih nepoželjnih proizvoda metabolizma mikroba, kemijskih ili fizikalnih agensa ili alergena u hrani;*
- *onečišćenja (ili ponovna onečišćenja) biološke (mikroorganizmi, paraziti), kemijske ili fizikalne prirode sirovina, međuproizvoda ili krajnjih proizvoda.*



1.6.2. razmotriti i opisati koje kontrolne mjere postoje (ako postoje), a mogu se koristiti za pojedinu vrstu opasnosti.

Kontrolne mjere su one akcije i aktivnosti koje se mogu poduzeti u prevenciji ili eliminaciji opasnosti ili smanjenju njihovog učinka ili nastajanja na prihvatljivu razinu.

Utjecaj temperature na patogene bakterije

Može biti potrebno više kontrolnih mjera za kontrolu utvrđene opasnosti, a više opasnosti može se kontrolirati samo jednom kontrolnom mjerom, npr.; pasteriziranje ili kontrolirana toplinska obrada mogu osigurati dostatno smanjenje razine i *Salmonela* i *Listeria*.

Kontrolne mjere moraju biti popraćene detaljnim postupcima i specifikacijama koje će osigurati njihovu djelotvornu provedbu kao što su, na primjer, detaljan plan čišćenja, precizna specifikacija toplinske obrade, maksimalna koncentracija konzervansa koji se koriste u skladu sa važećim propisima.

2. ODREĐIVANJE KRITIČNIH KONTROLNIH TOČAKA (=CCP)

Identifikacija kritične točke za kontrolu opasnosti zahtijeva logički pristup. Takav pristup može biti pojednostavljen korištenjem stabla odluke (radna grupa može koristiti i druge metode u skladu sa njihovim iskustvom i znanjima). Za primjenu stabla odluke, svaka faza procesa identificirana u dijagramu toka treba biti razmotrena slijedom. U svakoj fazi proizvodnje mora se primijeniti stablo odluke za svaku opasnost koja se može očekivati ili koja bi mogla biti uvedena te identificirati svaku kontrolnu mjeru. Primjena stabla odluke treba biti fleksibilna, uzimajući u obzir cjelokupni proces proizvodnje kako bi se, gdje god je to moguće, izbjegle nepotrebne kritične točke.

Identifikacija kritičnih kontrolnih točaka ima dvije posljedice za HACCP radnu grupu koja bi tada morala:

- *zajamčiti izradu i primjenu odgovarajućih kontrolnih mjera. U slučaju kada je opasnost identificirana u fazi gdje je kontrola potrebna za sigurnost proizvoda, a u toj ili u nekoj drugoj fazi ne postoji kontrolna mjera, tada proizvod ili proizvodni proces trebaju biti izmijenjeni u toj fazi ili tijekom ranije/kasnije faze kako bi se uspostavila kontrolna mjera;*
- *izraditi i primijeniti sustav praćenja na svakoj kritičnoj točki.*

3. KRITIČNA GRANICA NA KRITIČNIM KONTROLNIM TOČKAMA

Svaka kontrolna mjera pridružena kritičnoj kontrolnoj točki mora odgovarati vrijednostima kritične granice.

Kritične granice su ekstremne vrijednosti koje su prihvatljive s obzirom na sigurnost proizvoda. One dijele prihvatljivost od neprihvatljivosti. Zadane su za vidljive i mjerljive parametre kojima se može pokazati kako je kritična točka pod kontrolom. Moraju biti zasnovane na podastrtim dokazima da će izabrane vrijednosti rezultirati kontrolom procesa.

Primjeri takvih parametara uključuju temperaturu, vrijeme, pH vrijednost, sadržaj vlage, aditive, konzervanse ili razinu soli, senzorne parametre kao što su vanjski izgled ili tekstura, itd.

U nekim slučajevima, kako bi se smanjio rizik prekoračenja kritične granice zbog kolebanja u proizvodnom procesu, može biti potrebno specificirati još strože razine (tj. ciljane razine) kako bi se zajamčilo poštivanje kritičnih granica.

Kritične granice mogu potjecati iz različitih izvora. Kada nisu uzeti iz propisanih standarda ili vodiča za dobru higijensku praksu, radna grupa mora provjeriti njihovu vrijednost vezano na kontrolu identificiranih opasnosti na kritičnim kontrolnim točkama.

4. POSTUPCI PRAĆENJA (MONITORINGA) NA KRITIČNIM KONTROLNIM TOČKAMA

Bitan dio HACCP sustava je program promatranja ili mjerenja koji se obavlja na svakoj kritičnoj kontrolnoj točki kako bi se zajamčilo podržavanje specifičnih kritičnih granica.

Promatranja ili mjerenja moraju otkriti gubitak kontrole na kritičnim točkama i pravovremeno dati podatke za korektivnu mjeru koja se tada mora poduzeti.

Gdje god je to moguće treba načiniti prilagodbu proizvodnog procesa kada rezultati praćenja pokazuju mogućnost gubitka kontrole na kritičnim kontrolnim točkama. Prilagodbe se moraju izvršiti prije nego nastanu odstupanja. Podatke dobivene praćenjem mora vrednovati ovlaštena osoba sa znanjem i autoritetom za provođenje korektivnih mjera kada je iskazana potreba za njima.

Promatranja i mjerenja mogu biti vršena kontinuirano ili povremeno. Kada promatranja ili mjerenja nisu kontinuirana, potrebno je odrediti učestalosti promatranja ili mjerenja koja će dati pouzdane podatke.

Program treba opisati metode, učestalost promatranja i mjerenja te postupak evidencije i identificirati svaku kritičnu točku:

- *tko treba provoditi praćenje i provjeru,*
- *kada se provode praćenje i provjera,*
- *kako se provode praćenje i provjera.*

Dokumentacija praćenja kritičnih kontrolnih točaka mora biti potpisana od strane osobe (osoba) koja(e) vrši(e) praćenje te ovjerena od strane odgovornog nadzornog djelatnika tvrtke.

5. KOREKTIVNE MJERE

Radna grupa treba unaprijed planirati korektivne mjere za svaku kritičnu kontrolnu točku tako da se iste mogu odmah poduzeti čim praćenje pokaže odstupanje od kritične granice.

Takve korektivne mjere trebaju uključivati:

- *valjano identificiranje osobe odgovorne za provedbu korektivnih aktivnosti,*
- *opis sredstava i postupaka koji su potrebni u ispravljanju uočenog odstupanja,*
- *aktivnosti koje treba poduzeti s obzirom na proizvode koju su proizvedeni tijekom razdoblja kada je proizvodni proces bio van kontrole,*
- *pismenu evidenciju o mjerama koje su poduzete uz navođenje svih relevantnih podataka (npr. datum, vrijeme, vrste aktivnosti, sudionika i naknadnih provjera).*

Praćenje može pokazati:

da će se morati poduzeti preventivne mjere (provjera opreme, provjera osoblja koje rukuje hranom, provjera djelotvornosti prijašnjih korektivnih mjera, itd.) ako se učestalo moraju ponavljati korektivne mjere za isti postupak.

6. POSTUPCI VERIFIKACIJE

6.1. HACCP radna grupa treba detaljno odrediti metode i postupke koje će se koristiti prilikom utvrđivanja djeluje li HACCP sustav ispravno. Metode verifikacije mogu obuhvaćati slučajno uzorkovanje i analizu, pojačane analize ili testiranja na odabranim kritičnim točkama, intenzivne analize međuproizvoda i krajnjih proizvoda, procjene stvarnih uvjeta tijekom skladištenja, distribucije i prodaje te stvarne upotrebe proizvoda.

Verifikacije se trebaju provoditi dovoljno često kako bi se potvrdila djelotvornost HACCP sustava. Učestalost verifikacija ovisi o karakteristikama poslovanja (veličinu proizvodnje, broj djelatnika, karakteristike hrane kojom se manipulira), učestalosti praćenja, preciznosti djelatnika, broju odstupanja otkrivenih tijekom vremena i uključenim rizicima.

Postupci verifikacije obuhvaćaju:

- revizije HACCP sustava i njegovih evidencija,
- kontrole radnih procesa,
- potvrđivanje da su kritične kontrolne točke pod kontrolom,
- potvrđivanje (validacija) kritičnih granica,
- provjera odstupanja i dispozicije proizvoda; korektivne aktivnosti koje su poduzete s obzirom na proizvod.

Učestalost verifikacije znatno će utjecati na broj ponovnih provjera i opoziva potrebnih u slučaju otkrivanja odstupanja prekoračenjem kritične granice. Verifikacija

treba sadržavati sve od navedenih elemenata, ali ne nužno u isto vrijeme:

- provjeru točnosti evidencija i analiza odstupanja
- provjeru osobe koja prati preradu, skladištenje i/ili prijevoz
- fizička provjera procesa koji se prate
- baždarenje instrumenata koji se koriste tijekom praćenja.

Verifikaciju treba provoditi osoba koja nije zadužena za praćenje i korektivne aktivnosti. Kada se određene aktivnosti verifikacije ne mogu provoditi in situ, verifikaciju trebaju provoditi vanjski stručnjaci ili kvalificirana treća lica za račun poslovnog subjekta.

6.2. Gdje god je to moguće, aktivnosti provjere valjanosti trebaju obuhvaćati postupke koji će potvrditi djelotvornost svih elemenata HACCP plana. U slučaju promjena potrebno je preispitati sustav kako bi se zajamčila njegova valjanost.

Primjeri promjena obuhvaćaju:

- promjene u sirovinama ili u proizvodu, uvjetima prerade (plan tvornice i okoliša, procesna oprema, program čišćenja i dezinfekcije),
- promjene u ambalaži, uvjetima skladištenja ili distribucije,

- promjene u načinu korištenja proizvoda od strane potrošača,
- primitak bilo kojeg podatka o novom riziku koji se odnosi na proizvod.

Kada je to potrebno, takvo preispitivanje mora rezultirati dopunama zadanih postupaka. Promjene trebaju biti u potpunosti zabilježene u sustavu evidencije i dokumentacije kako bi se zajamčila dostupnost točnih, ažurnih podataka.

7. DOKUMENTACIJA I EVIDENCIJA

Djelotvorna i točna evidencija je bitna u primjeni HACCP sustava. HACCP postupci moraju biti dokumentirani. Dokumentacija i vođenje evidencije trebaju biti razmjerni karakteru i opsegu radnih procesa i dostatni za verifikaciju da su HACCP kontrole ustanovljene i održavane. Dokumenti i evidencija trebaju biti vođeni dovoljno dugo kako bi omogućili nadležnim tijelima reviziju HACCP sustava. Stručno izrađen HACCP vodiči (npr. HACCP vodiči za svaki sektor) mogu se koristiti kao dio dokumentacije uz uvjet da ti materijali prikazuju specifične radne procese poslovnog subjekta. Dokumenti trebaju biti potpisani od strane odgovornog nadzornog djelatnika tvrtke.

Primjeri dokumentacije su:

- analiza opasnosti;
- određivanje kritičnih kontrolnih točaka;
- utvrđivanje kritične granice;
- izmjene HACCP sustava.

Primjeri evidencije su:

- aktivnosti praćenja kritičnih kontrolnih točaka;
- odstupanja i pridružene korektivne aktivnosti;
- verifikacija.

Jednostavan sustav evidencije može biti djelotvoran i lak za usvajanje od strane djelatnika. Može biti uključen u postojeće radne procese i može koristiti postojeće administrativne dokumente kao što su fakturni obrazac i kontrolne liste za bilježenje, na primjer, temperature proizvoda.

8. OBUKA

1. Subjekt u poslovanju s hranom mora osigurati da osoblje bude svjesno identificiranih opasnosti (ako ih ima), kritičnih točaka u proizvodnji, skladištenju, prijevozu i/ili distribuciji i korektivnim mjerama i postupcima dokumentiranja primjenjivim u njegovom/njezinom poslovanju.

2. Sektori prehrambene industrije trebaju pripremiti podatke kao što su (generički) HACCP vodiči i obuku za subjekte u poslovanju s hranom.

3. Nadležna tijela će, kada to bude potrebno, pomoći u odvijanju sličnih aktivnosti, spomenutih u stavku 2, osobito u onim sektorima koji su loše organizirani ili se pokazuje da su nedovoljno informirani.

8. POPIS EVIDENCIJA I OBRAZACA ZA SPH TRGOVINA HRANOM - maloprodaja i veleprodaja

Red. broj	Naziv evidencije	Niski rizik	Srednji rizik
EVIDENCIJE KOJE SE DNEVNO ISPUNJAVAJU			
1	EVIDENCIJA KONTROLE PRIJEMA / PREUZIMANJA HRANE	X*	X*
2	EVIDENCIJA TEMPERATURE U RASHLADNIM UREĐAJIMA	X	X
3	EVIDENCIJA TEMPERATURE TERMIČKE OBRADJE HRANE – PRAĆENJA KKT		X
4	EVIDENCIJA TEMPERATURE HLAĐENJA HRANE NAKON TERMIČKE OBRADJE		X
5	EVIDENCIJA TEMPERATURE ČUVANJA HRANE NA TOPLOM		X
6	EVIDENCIJA ČIŠĆENJA, PRANJA I DEZINFEKCIJE UREĐAJA, PRIBORA, OPREME, RADNIH POVRŠINA, PODOVA I ZIDOVA	X**	X
EVIDENCIJE KOJE SE MJESEČNO ISPUNJAVAJU			
7	EVIDENCIJA KONTROLE ŠTETNIKA	X	X
8	EVIDENCIJA INTERNE PROVJERE MJERNE OPREME	X***	X***
EVIDENCIJE KOJE SE ISPUNJAVAJU POVREMENO			
9	EVIDENCIJA PREVENTIVNOG ODRŽAVANJA OPREME		X
10	EVIDENCIJA PROVOĐENJA EDUKACIJE ZAPOSLENIKA	X	X
11	SUGLASNOST OSOBE O OBVEZI PRIJAVLJIVANJA BOLESTI KOJE SE PRENOSE HRANOM	X	X
12	LISTA DOBAVLJAČA		X
13	VERIFIKACIJA HACCP PLANA		X
14	EVIDENCIJA OPOZIVA ILI POVLAČENJA PROIZVODA	X	X

* Evidencija prijema hrane (objekti niskog i srednjeg rizika vode evidenciju o prijemu hrane samo u slučaju kada zahtjevi za prijem hrane ne odgovaraju).

** U malim obrtničkim trgovinama u kojima rade samo jedna do dvije osobe, nije potrebno voditi ovu evidenciju.

*** Koristi se za provjeru ispravnosti mjerne opreme (termometri)

[illegible]

Datum	Kontrollirao

	1. EVIDENCIJA KONTROLE PRIJEMA/ PREUZIMANJA HRANE upisuju se samo pošiljke hrane kojima nije bio dovoljen istovar	Datum odobravanja u objektu:
		Izdanje: 01
		Stranica: 2/2
		Odobrio u objektu:

Zahtjevi za kontrolu prijema hrane

Dokumentacija:

- Sanitarna iskaznica osobe koja manipulira hranom (osobe koje dolaze u neposredan dodir s hranom odnosno zaposlene osobe koje dolaze u dodir s hranom koja nije zapakirana ili je zapakirana, ali se radi potrebe potrošača pakovina djelomično ili u potpunosti skida sa hrane)

Uvjetnost vozila:

- Opće stanje prijevoznog sredstva (čistoća, robno susjedstvo hrane, opremljenost mjeračima temperature)
- Omogućen temperaturni režim prijevoza (hlađena, zamrznuta hrana)

Hrana:

- Rok upotrebe
- Istaknuta deklaracija
- Namjenska ambalaža
- Vizualna kontrola: senzorska svojstva (okus, miris, izgled), oštećenja
- Temperatura hrane u dostavnom vozilu (uz dovoljeno odstupanje):
 - max. 8 °C (očitano za mjernom uređaju vozila ili mjereno na površini hrane termometrom (ubodnim, infracrvenim) - za ohlađenu hranu
 - min. –18 °C (očitano na mjernom uređaju vozila ili mjereno na površini hrane termometrom (ubodnim, infracrvenim) - za smrznutu hranu

Isporka:

- Termin isporuke**
 - Posjedovanje radne odjeće manipulantu hranom
- *** Neispunjenje ovih zahtjeva nije razlog za provođenje korektivnih mjera.

POSTUPAK ZAPRIMANJA POŠILJKE - Ukoliko su zadovoljeni uvjeti dostavnog vozila, pošiljke hrane, **UVJETI NEPREKINUTOG HLADNOG LANCA** za hranu koja zahtjeva temperature hlađenja, zamrzavanja, odgovorna osoba koja je izvršila prethodne kontrole **svojom potpisom kod zaprimanja pošiljke hrane, na službenom komercijalnom dokumentu** (primka/dostavnica/otpremnice/ izdatnica) potvrđuje da su **uvjeti ispunjeni** za pošiljku hrane i **zaprima je**. Svojom potpisom osoba koja je zaprimila pošiljku garantira da su svi uvjeti za zaprimanje ispoštovani.

ODBIJANJE ISTOVARA POŠILJKE - Ukoliko predhodni **uvjeti nisu zadovoljeni** odgovorna osoba za zaprimanje hrane odbiti će istovar i ispuniti evidenciju o kontroli prijema hrane. U evidenciji potrebno je upisati datum odbijanja istovara-naziv dobavljača-vrstu hrane –razlog – i potpisati se.

KOREKTIVNE MJERE (provodi i ovjerava evidenciju osoba odgovorna za prijem hrane):

Hranu koja ne ispunjava tražene zahtjeve ne zaprimati. O nedostacima pismeno i usmeno (ODMAH) izvijestiti odgovornu osobu.

NAPOMENA: Evidenciju prijema hrane arhivirati.

Datum	Kontrolirao

	2. EVIDENCIJA TEMPERATURE U RASHLADNIM UREĐAJIMA	Datum odobravanja u objektu:
		Izdanje: 01
		Stranica: 1/2
		Odobrio u objektu:

Uređaj: _____ Mjesec, godina: _____

Datum/ vrijeme	Temp. (°C)	Potpis oso- be	Korektivna mjera	Datum/ vrijeme	Temp. (°C)	Potpis oso- be	Korektivna mjera
1.				17.			
2.				18.			
3.				19.			
4.				20.			
5.				21.			
6.				22.			
7.				23.			
8.				24.			
9.				25.			
10.				26.			
11.				27.			
12.				28.			
13.				29.			
14.				30.			
15.				31.			
16.							

Datum	Kontrolirao

VAŽNA NAPOMENA :

Temperaturu na rashladnom uređaju, naročito otvorenim vitrinama, treba podesiti tako, da se ostvari ciljana temperatura hlađenog proizvoda !

Temperature na displeju i proizvodu nisu iste. Potrebno je za svaki konkretni rashladni uređaj utvrditi potrebnu temperaturu na displeju, kako bi se postigla propisana temperatura hlađenog proizvoda!

	2. EVIDENCIJA TEMPERATURE U RASHLADNIM UREĐAJIMA	Datum odobravanja u objektu:
		Izdanje: 01
		Stranica: 2/2
		Odobrio u objektu:

Ova evidencija se primjenjuje na kontrolu temperatura u hladnjacima, komorama, rashladnim vitrinama (pultna, zidna), komorama za zamrzavanje*, zamrzivačima - škrinjama*

Ciljne temperature u rashladnim uređajima i zamrzivačima, te kritične granice očitati na postavljenim mjernim uređajima:

- **najmanje dva puta dnevno za svježe meso, mesne pripravke i svježu ribu, svježe salate** (npr. složene salate s umacima), **svježe namaze** (npr. bakalar na bijelo, svježi kravljji sir) **svježe i kremaste kolače**, npr. pri dolasku na posao i prije zatvaranja objekta,
- **najmanje jedan puta dnevno za sve ostalo što se čuva u rashladnim uređajima,**
- **najmanje dva puta dnevno za zamrzivače i komore (Prema NN 38/2008).**

Temperature moraju biti u skladu sa deklaracijama proizvođača.

VAŽNA NAPOMENA :

Temperaturu na rashladnom uređaju, naročito otvorenim vitrinama, treba podesiti tako, da se ostvari ciljana temperatura hlađenog proizvoda!

Temperature na displeju i proizvodu nisu iste. Potrebno je za svaki konkretni rashladni uređaj utvrditi potrebnu temperaturu na displeju, kako bi se postigla propisana temperatura hlađenog proizvoda!

KOREKTIVNE MJERE (provodi i ovjerava evidenciju poslovođa objekta):

Ukoliko temperatura u rashladnim uređajima i zamrzivačima prelazi kritične vrijednosti, osoba zadužena za njeno praćenje mora o tome ODMAH obavijestiti poslovođu objekta i tehničku službu.

Za slučaj kada kvar nije moguće brzo otkloniti (unutar 1 sata), a ne može se postići potrebna temperatura, potrebno je hranu uskladištiti u drugi, temperaturom odgovarajući uređaj.

Prilikom pohrane hrane, odnosno provedbe korektivnih mjera obavezno uzeti u obzir preporučeni kapacitet uređaja (prema uputama proizvođača uređaja).

Ukoliko temperatura hrane mjerena ručnim termometrom prelazi maksimalno dopuštene vrijednosti hranu je potrebno neškodljivo ukloniti.

Ukoliko temperatura rashladne izložbene vitrine prelazi kritičnu vrijednost, osoba zadužena za njeno praćenje mora porcionirane nereske ukloniti iz rashladne izložbene vitrine (bez mogućnosti ponovnog posluživanja) i o tome obavijestiti poslovođu objekta.

NAPOMENA:

Evidenciju temperature u rashladnim uređajima potrebno je arhivirati.

* Sukladno Pravilniku o brzo smrznutoj hrani NN 38/2008

Datum	Kontrolirao

	3. EVIDENCIJA TEMPERATURE TERMIČKE OBRADJE HRANE – PRAĆENJA KKT	Datum odobravanja u objektu:
		Izdanje: 01
		Stranica: 2/2
		Odobrio u objektu:

Ova evidencija odnosi se na kontrolu temperatura termičke obrade hrane u postupcima : pečenja (konvektomati, grill i sl.), prženja, kuhanja i drugih načina termičke obrade hrane.

Kritična granica temperature za termičku obradu hrane je 73 °C. izmjereno tijekom 30 sekundi.

Način mjerenja temperature:

Temperaturu mjeriti ubodnim termometrom u središtu svih velikih komada mesa i ribe koja se termički obrađuje. Učestalost mjerenja:

- tijekom ili odmah nakon termičke obrade hrane u uređajima i opremi (konvektomat, pećnica, kotao, mikrovalna pećnica, posude)

TERMIČKA OBRADA PODRAZUMIJEVA I PODGRIJAVANJE HRANE!

KOREKTIVNE MJERE (provodi i ovjerava evidenciju osoba koja obavlja termičku obradu):

Ukoliko temperatura nije dostigla kritičnu granicu, osoba koja obavlja proces mora podešavanjem temperature i trajanja termičke obrade postići traženu vrijednost. O odstupanjima obavijestiti poslovođu objekta. U slučaju nepostizanja temperature zbrinuti nesukladni proizvod.

NAPOMENA:

a) Evidenciju temperature termičke obrade hrane arhivirati.

b) Za opremu u kojoj se obavlja pečenje brašnastih proizvoda, pilića, mesa, oblikovanog mljevenog mesa, kobasica i sl. Subjekt u poslovanju s hranom treba zatražiti uputstvo proizvođača opreme (konvektomati, pećnice sa programima) na kojem je za svaki program izrekom navedeno vrijeme i temperatura toplinske obrade za pojedini PROGRAM zavisno od vrste proizvoda. Uputstvo mora biti dostupno djelatniku koji je odgovoran za provođenje termičke obrade.

Datum	Kontrolirao

[illegible]

Datum	Kontrollirao

	4. EVIDENCIJA TEMPERATURE HLAĐENJA HRANE NAKON TERMIČKE OBRADE	Datum odobranja u objektu:
		Izdanje: 01
		Stranica: 2/2
		Odobrio u objektu:

Ova evidencija se odnosi na izradu vezanih salata (francuska, ruska, ...), krumpir salata, marinade i drugo odnosno na hranu koja se termički obrađuje a stavlja u prodaju kao hladna.

Termički obrađena hrana se hladi do 60 °C na ambijentalnoj temperaturi (maksimalno 30 minuta), a nakon toga se mora brzo rashladiti u rashladnim uređajima na 10 °C za 4 sata, odnosno do 4 °C za ukupno 6 sati.

Način mjerenja temperature:

- Mjeriti temperaturu hrane ubodnim ili infracrvenim termometrom. Nakon 6 sati temperatura hrane mora biti 4 °C.
- Uz stečeno iskustvo, gdje se utvrdi (validacija) da se u konkretnom rashladnom uređaju uz korištenje određenih posuda nakon 6 sati postiže temperatura hrane 4 °C, ne mjeri se temperatura hrane, nego je dovoljno pratiti postiže li se tada ustanovljena temperaturu rashladnog uređaja.
- Povremeno treba provjeriti ustanovljeno iskustvo (validacija). Postiže li se temperatura hrane od 4 °C nakon 6 sati, ako se hladi uobičajena masa hrane u istim posudama, uz postizanje odgovarajuće temperatura na rashladnom uređaju. Zapiše o ovim provjerama potrebno je sačuvati.

KOREKTIVNE MJERE (provodi i ovjerava evidenciju poslovođa objekta):

Ukoliko se ne može postići tražena temperatura, osoba koja obavlja proces mora o tome ODMAH obavijestiti odgovornu osobu objekta. Moguće je snižavanje temperature hlađenja ili smanjivanje sloja hlađene namirnice kako bi se postigla zahtijevana temperatura.

NAPOMENA:

Evidenciju temperature hlađenja hrane nakon termičke obrade arhivirati.

Datum	Kontrolirao

	5. EVIDENCIJA TEMPERATURE ČUVANJA HRANE NA TOPLOM	Datum odobranja u objektu:
		Izdanje: 01
		Stranica: 2/2
		Odobrio u objektu:

Ova evidencija odnosi se na kontrolu temperature hrane koja se čuva na toplom: izlaganje na prodaju pečenih pilića, pečenog mesa, gotovih jela i slično. Prati se jedan izabrani proizvod unutar jedne tople vitrine.

Kritična granica za hranu posluženu u toploj vitrini je 63 °C.

Način mjerenja temperature:

Temperaturu u toploj vitrini mjeriti ubodnim termometrom.

Učestalost mjerenja:

- **Ako se hrana čuva na toplom duže od 2 sata, temperaturu je potrebno provjeravati svaka 2 sata.**

Hrana u toploj vitrini mora biti pravilno zaštićena od vanjskih utjecaja.

KOREKTIVNE MJERE (provodi i ovjerava evidenciju odgovorna osoba za praćenje temperature):

Ukoliko temperatura hrane poslužene u toploj vitrini prilikom kontrole prelazi kritičnu vrijednost ali unutar 2 sata od zadnje kontrole, osoba zadužena za njeno praćenje mora takvu hranu dodatno podgrijati na 73 °C, te prodati unutar 2 sata, ukoliko hrana prelazi kritični limit duže od 2 sata, istu ukloniti iz tople vitrine (bez mogućnosti ponovnog posluživanja) i o tome obavijestiti poslovođu objekta.

NAPOMENA:

Evidenciju temperature hrane u toploj vitrini arhivirati.

Datum	Kontrolirao

	6. EVIDENCIJA ČIŠĆENJA, PRANJA I DEZINFEKCIJE UREĐAJA, PRIBORA, OPREME, RADNIH POVRŠINA, PODOVA I ZIDOVA	Datum odobravanja u objektu:
		Izdanje: 01
		Stranica: 1/1
		Odobrio u objektu:

Prostor: _____

Br.	DAN	PON.		UTO.		SRI.		ČET.		PET.		SUB.		NED.	
	površina\ SMJENA	1.	2.	1.	2.	1.	2.	1.	2.	1.	2.	1.	2.	1.	2.
1.															
2.															
3.															
4.															
5.															
6.															
7.															
8.															
9.															
10.															
11.															
12.															
13.															
14.															
15.															
16.															
17.															
18.															
KOREKTIVNA MJERA (ponoviti postupak, vidi Plan čišćenja - navesti redni broj površine)															
POTPIS OSOBE KOJA JE PROVELA KOREKTIVNU MJERU															

*Ispunjavaju odgovorne osobe za provedbu procesa pranja, dezinfekcije i čišćenja.

KONTROLA / DAN	PON.		UTO.		SRI.		ČET.		PET.		SUB.		NED.	
SMJENA	1.	2.	1.	2.	1.	2.	1.	2.	1.	2.	1.	2.	1.	2.
Potpis														

*Ispunjavaju odgovorne osobe za kontrolu; u slučaju provođenja korektivne mjere, ovjera podrazumijeva i potvrdu provedene korektivne mjere

Korektivne mjere: U slučaju nesukladnosti u provođenju higijenskih mjera čišćenja, pranja i dezinfekcije potrebno je ponoviti navedene postupke sukladno Planu čišćenja i provedenoj edukaciji zaposlenika i uputama o korištenju namjenskih sredstava.

Napomena:

Osobe odgovorne za čišćenje površina Vlastoručnim potpisom ili inicijalima garantiraju da je čišćenje provedeno sukladno Planu higijenskog održavanja i time preuzimaju odgovornost da je navedena površina čista. Osobe odgovorne za kontrolu na početku radnog dana ili tjedna kontroliraju da li su površine očišćene prema postavljenim Planovima, te to potvrđuju svojim potpisom.

Za trgovine gdje u jednoj smjeni radi samo jedna do dvije osobe, nije potrebno voditi ovu evidenciju, osim ako se ne radi o više povezanih trgovina gdje postoji zadužena osoba za ovakvu kontrolu.

Datum	Kontrolirao

	7. EVIDENCIJA KONTROLE PRISUTNOSTI ŠTETNIKA	Datum odobravanja u objektu:
		Izdanje: 01
		Stranica: 1/2
		Odobrio u objektu:

Naziv objekta: _____

Datum pregleda: _____

Prethodno provedene mjere za suzbijanje štetnika (datum, izvođač, sredstvo, način aplikacije i količina upotrijebljenog sredstava):

INFESTACIJA INSEKTIMA:

a) nije prisutna ☐

b) prisutna ☐

☐ živi ☐ uginuli

Vrsta insekta:

☐ muha

☐ žohar

☐ mrav

MJESTO OPAŽENE INFESTACIJE

☐ kuhinja

☐ skladište namirnica

☐ sanitarni čvor

☐ kotlovnica

☐ podrumi

☐ instalacije

☐ oprema i uređaji

☐ kanalizacijski sustav

☐ prodajni prostor

☐ ostalo _____

INFESTACIJA GLODAVCIMA:

a) nije prisutna ☐

b) prisutna ☐

Vrsta glodavca:

☐ miš

☐ štakor

MJESTO OPAŽENE INFESTACIJE

☐ kuhinja

☐ skladište namirnica

☐ sanitarni čvor

☐ kotlovnica

☐ podrumi

☐ instalacije

☐ oprema i uređaji

☐ kanalizacijski sustav

☐ prodajni prostor

☐ ostalo _____

Infestacija glodavcima je utvrđena temeljem:

☐ oglodanih mamaca

☐ uočenih uginulih glodavaca

☐ oštećenja ambalaže

☐ uočenih fecesa

☐ anketom uposlenih

☐ ostatka oglodane hrane

☐ uočenih živih glodavaca

☐ tragova kretanja glodavaca

Datum	Kontrolirao

	7. EVIDENCIJA KONTROLE PRISUTNOSTI ŠTETNIKA	Datum odobravanja u objektu:
		Izdanje: 01
		Stranica: 2/2
		Odobrio u objektu:

U skladu sa zatečenim stanjem: Zatražiti uslugu ovlaštene organizacije za DDD prema Ugovoru * zaokružiti ispravnu tvrdnju	POTREBNO	NIJE POTREBNO
---	----------	---------------

Potpis odgovorne osobe: _____

IZVRŠENA KOREKTIVNA MJERA Datum: _____ Potpis voditelja objekta po izvršenju korektivne mjere: _____ Napomena (dogovoreni termin provođenja dodatnih mjera dezinfekcije i deratizacije, arhivirana potvrda o sprovedenim ponovljenim mjerama dezinfekcije i deratizacije):
--

KOREKTIVNE MJERE:

Čim se primijeti i jedna jedinka štetnika odmah obavijestiti voditelja objekta i voditelja tima koji su dužni osigurati provođenje dodatnih mjera dezinfekcije i deratizacije. Jedna jedinka štetnika može predstavljati opasnost za sigurnost hrane.

NAPOMENA:

Odgovorna osoba za provedbu preventivnih mjera za suzbijanje štetnika (kontrola prisutnosti štetnika i kontakt s izvođačima) u objektu i arhiviranje zapisa je osoba određena od strane voditelja tima.

Odgovorna osoba za provedbu preventivnih mjera za suzbijanje štetnika dužna je najmanje jedanput mjesečno izvršiti kontrolu prisutnosti štetnika te ispuniti evidencijski obrazac, a kod incidenta i češće.

Evidenciju obavezno arhivirati.

Datum	Kontrolirao

<p>8. EVIDENCIJA INTERNE PROVJERE MJERNE OPREME</p> <p>Kontrola ubodnih termometara i termometara u rashladnim uređajima</p>	Datum odobranja u objektu:
	Izdanje: 01
	Stranica: 1/1
	Odobrio u objektu:

[illegible]

KOREKTIVNE MJERE: Uređaje koji nisu interno provjereni ne koristiti za mjerenja temperatura u objektu.

NAPOMENA:

Internu provjeru mjerne opreme obavljati prema planu i radnim uputama u Vodiču dobre higijenske prakse za trgovinu u poslovanju sa hranom. Odstupanja mogu biti prema deklaraciji proizvođača opreme.

Datum	Kontrolirao

	9. EVIDENCIJA PREVENTIVNOG ODRŽAVANJA OPREME	Datum odobravanja u objektu:
		Izdanje: 01
		Stranica: 1/1
		Odobrio u objektu:

R.b.	Oprema	Izvođač	Opis aktivnosti	Datum
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				
6.				
7.				
8.				
9.				
10.				
11.				
12.				
13.				
14.				
15.				
16.				
17.				
18.				
19.				
20.				
21.				
22.				
23.				
24.				
25.				
26.				
27.				
28.				
29.				
30.				

KOREKTIVNE MJERE: Pri sumnji na nepravilan rad uređaja, a po provođenju mjera preventivnog održavanja odmah obavijestiti izvođača koji je dužan ponoviti mjere preventivnog održavanja.

NAPOMENA:

Izveštaje o provedenom preventivnom održavanju opreme obavezno arhivirati.

Datum	Kontrolirao

	11. SUGLASNOST OSOBE O OBVEZI PRIJAVLJIVANJA BOLESTI KOJE SE PRENOSE HRANOM	Datum odobravanja u objektu:
		Izdanje: 01
		Stranica: 1/1
		Odobrio u objektu:

Potpisana/i _____ suglasan/a, da ću odmah obavijestiti odgovornu osobu, te da ću, ukoliko bude potrebno, obaviti zdravstvene preglede i/ili prestati s poslom u primjeru sljedećih zdravstvenih poteškoća:

Prilikom:

povraćanja,
 proljeva,
 dugotrajnog kašljanja,
 povišene temperature,
 gnojnih promjena na koži (gnojne rane, čirevi, itd.),
 iscjedaka iz uha, nosa i oči

kao i:

svaki put nakon što se preboli zarazna bolest, prije povratka na radno mjesto, u slučaju pojave proljeva i/ili povraćanja u obitelji.
 kod povratka na posao, po dužoj odsutnosti, ukoliko sam u tom periodu preboljela/o proljev ili sam povraćala/o ili je netko iz skupine ljudi, s kojima sam bila/o u doticaju prebolio proljev ili je povraćao.

Potpis osobe:

Datum:

NAPOMENA:

Suglasnost osobe o obveznosti prijavljivanja bolesti koje se prenose hranom obavezno arhivirati.

Datum	Kontrolirao

	12. LISTA DOBAVLJAČA	Datum odobravanja u objektu:
		Izdanje: 01
		Stranica: 1/1
		Odobrio u objektu:

DOBAVLJAČ	ADRESA	TEL/ FAX	VRSTA HRANE

NAPOMENA:

Listu dobavljača je potrebno arhivirati.

Listu dobavljača nije potrebno voditi u obliku evidencije, ukoliko subjekt u poslovanju s hranom upravlja sustavom nabave preko informacijskog sustava (CIS – centralni informacijski sustav tvrtke – subjekta) na način da je moguće ispisati DOBAVLJAČE, vrstu i kategoriju proizvoda , kao i KUPCE kada se radi o veleprodaji, prema potrebi postojeći informacijski sustav prilagoditi ukoliko nije prikladan.

Datum	Kontrolirao

	13. VERIFIKACIJA HACCP PLANA	Datum odobravanja u objektu:
		Izdanje: 01
		Stranica: 1/1
		Odobrio u objektu:

Datum: _____

1. Opis proizvoda		
a) Povećan broj proizvoda	DA <input type="checkbox"/>	NE <input type="checkbox"/>
b) Svi proizvodi odgovaraju postojećem opisu	DA <input type="checkbox"/>	NE <input type="checkbox"/>
c) Novi proizvodi opisani u opisu proizvoda	DA <input type="checkbox"/>	NE <input type="checkbox"/>

2. Dijagram tijeka		
a) Tijek proizvodnje promijenjen	DA <input type="checkbox"/>	NE <input type="checkbox"/>
b) Dijagrami tijeka revidirani	DA <input type="checkbox"/>	NE <input type="checkbox"/>
c) Dijagrami tijeka potvrđeni u prostoru proizvodnje	DA <input type="checkbox"/>	NE <input type="checkbox"/>

3. Analiza opasnosti		
a) Za sve proizvode napravljena detaljna analiza opasnosti	DA <input type="checkbox"/>	NE <input type="checkbox"/>
b) Novi momenti proizvodnje koji mogu utjecati na zdravstvenu ispravnost hrane	DA <input type="checkbox"/>	NE <input type="checkbox"/>
c) Novi momenti uključeni u postojeću analizu opasnosti	DA <input type="checkbox"/>	NE <input type="checkbox"/>
d) Analizirane sve potencijalne opasnosti	DA <input type="checkbox"/>	NE <input type="checkbox"/>

4. KKT i nadzor nad njima		
a) Identificirane KKT u svim procesima proizvodnje	DA <input type="checkbox"/>	NE <input type="checkbox"/>
b) Uredno vođenje nadzora nad KKT	DA <input type="checkbox"/>	NE <input type="checkbox"/>
c) Potvrda funkcioniranja nadzora nad KKT kroz mikrobiološke i kemijske analize nasumce uzetih uzoraka najmanje 2x godišnje	DA <input type="checkbox"/>	NE <input type="checkbox"/>

5. Dokumenti i evidencije		
a) Uredno vođenje obrazaca	DA <input type="checkbox"/>	NE <input type="checkbox"/>
b) Dokumenti uredno kontrolirani, datimirani i ažurirani	DA <input type="checkbox"/>	NE <input type="checkbox"/>

6. Usklađenost plana sa važećim zakonskim propisima		
a) Praćenje novina u zakonskoj regulativi i prilagođavanje HACCP plana istima	DA <input type="checkbox"/>	NE <input type="checkbox"/>

7. Opaske uočenih nedostataka		

8. Ovjera zapisa		
a) Provjeru obavio/la:	b)	c) Odgovorna osoba

	14. EVIDENCIJA OPOZIVA ILI POVLAČENJA PROIZVODA	Datum odobravanja u objektu:
		Izdanje: 01
		Stranica: 1/1
		Odobrio u objektu:

Podaci o dobavljaču (gotov proizvod ili prehrambene sirovine)	
Proizvod (datum i količina nabave, datum i količina proizvodnje, serija/lot)	
Razlog povlačenja	
Datum povlačenja	
Količina povučenog proizvoda	
Odgovorna osoba za povlačenje proizvoda (potpis)	

Datum	Kontrolirao

9. POPIS PLANOVA ZA SPH TRGOVINA HRANOM - maloprodaja i veleprodaja

	PLANOWI	Niski rizik u trgovini s hranom	Srednji rizik u trgovini s hranom
1	PLAN HIGIJENSKOG ODRŽAVANJA PROSTORA, PRIBORA I OPREME	X	X
2.	PLAN KONTROLE ZDRAVSTVENE ISPRAVNOSTI HRANE, TE UČINKOVITOSTI PROVOĐENJA ČIŠĆENJA, PRANJA I DEZINFEKCIJE OBJEKTIVNIM METODAMA	X	X
3	PLAN OBUKE ZAPOSLENIKA * Tečaj higijenskog minimuma je obaveza za niski i srednji rizik, no srednji rizik mora imati Plan edukacije a niski udovoljava ovaj uvjet dokazom o pohađanju higijenskog minimuma u skladu sa zakonskom obavezom	* Tečaj higijenskog minimuma	* Tečaj higijenskog minimuma i Plan edukacije
4	PLAN PREVENTIVNOG ODRŽAVANJA OPREME		X
5	PLAN UMJERAVANJA I INTERNE OPREME	X	X

	1. PLAN HIGIJENSKOG ODRŽAVANJA PROSTORA, PRIBORA I OPREME	Datum odobravanja u objektu:
		Izdanje: 01
		Stranica: 1/8
		Odobrio u objektu:

R.b.	Uređaj – Oprema	Način održavanja (upisati namjensko sredstvo, doziranje, način primjene, kontaktno vrijeme djelovanja, temperaturu)	Izvođač održavanja	Učestalost čišćenja i pranja	Učestalost dezinfekcije
PROSTORIJE U KOJIMA SE RUKUJE HRANOM					
1.	Podne površine		Osoba zadužena za pranje površina	Dnevno, na kraju radnog dana	Dnevno, na kraju radnog dana
2.	Zidne površine u neposrednoj blizini mjesta rukovanja sa hranom		Osoba na tom radnom mjestu	Dnevno: nakon završetka rada, a po potrebi na kraju smjene	Dnevno: nakon završetka rada, a po potrebi na kraju smjene
3.	Zidne površine do visine stropa		Osoba zadužena za pranje površina	Tjedno, a po potrebi i češće	
4.	Stropne površine		Osoba zadužena za pranje površina	Mjesečno, a po potrebi češće	

1. PLAN HIGIJENSKOG ODRŽAVANJA PROSTORA, PRIBORA I OPREME		Datum odobranja u objektu:
		Izdanje: 01
		Stranica: 2/8
		Odobrio u objektu:

R.b.	Uređaj – Oprema	Način održavanja (upisati namjensko sredstvo, doziranje, način primjene, kontaktno vrijeme djelovanja, temperaturu)	Izvođač održavanja	Učestalost čišćenja i pranja	Učestalost dezinfekcije
PROSTORIJE U KOJIMA SE RUKUJE HRANOM					
5.	Ulazna vrata u prostorije gdje se hrana priprema, prerađuje i obrađuje		Osoba zadužena za pranje površina	Dnevno	
6.	Održavanje rasvjetnih tijela		Osoba zadužena za pranje površina	Mjesečno	
7.	Prozori		Osoba zadužena za pranje površina	Tjedno, a po potrebi i češće	
8.	Staklene površine		Osoba zadužena za pranje površina	Tjedno, a po potrebi i češće	
9.	Ventilacijski uređaji		Osoba zadužena za pranje površina i opreme ili ovlaštani serviser	Periodički, minimalno 1X godišnje- sezonski objekti, 2X godišnje objekti koji rade cijelu godinu	Periodički, minimalno 1X godišnje- sezonski objekti, 2X godišnje objekti koji rade cijelu godinu
10.	Klima uređaji- filteri		Osoba zadužena za pranje površina i opreme ili ovlaštani serviser	Periodički, minimalno 1X godišnje	Periodički, minimalno 1X godišnje

	1. PLAN HIGIJENSKOG ODRŽAVANJA PROSTORA, PRIBORA I OPREME	Datum odobravanja u objektu:
		Izdanje: 01
		Stranica: 3/8
		Odobrio u objektu:

R.b.	Uređaj – Oprema	Način održavanja (upisati namjensko sredstvo, doziranje, način primjene, kontaktno vrijeme djelovanja, temperaturu)	Izvođač održavanja	Učestalost čišćenja i pranja	Učestalost dezinfekcije
PROSTORIJE U KOJIMA SE RUKUJE HRANOM					
11.	Umivaonici za pranje ruku		Osoba zadužena za pranje površina i opreme	Dnevno: nakon završetka smjene	Dnevno: nakon završetka smjene
12.	Rozete na slavinama		Osoba zadužena za pranje površina i opreme	Mjesečno	
POVRŠINE, OPREMA I POSUĐE KOJI DOLAZE U DOTICAJ S HRANOM PRILIKOM PRIPREME I SKLADIŠTENJA					
1.	Sitan pribor		Osoba zadužena za pranje površina i opreme	Dnevno: nakon završetka rada	Dnevno: nakon završetka rada
2.	Posuđe		Osoba zadužena za pranje površina i opreme	Dnevno: nakon završetka rada	Dnevno: nakon završetka rada
3.	Police		Osoba zadužena za pranje površina i opreme	Tjedno, a po potrebi i češće	
4.	Radni stolovi		Osoba na tom radnom mjestu	Dnevno: u tijeku i nakon završetka rada	Dnevno: u tijeku i nakon završetka rada
5.	Daske za rezanje, panjevi, salamoreznice/siroreznice		Osoba na tom radnom mjestu	Dnevno: u tijeku i nakon završetka rada	Dnevno: u tijeku i nakon završetka rada

	1. PLAN HIGIJENSKOG ODRŽAVANJA PROSTORA, PRIBORA I OPREME	Datum odobravanja u objektu:
		Izdanje: 01
		Stranica: 4/8
		Odobrio u objektu:

R.b.	Uređaj – Oprema	Način održavanja (upisati namjensko sredstvo, doziranje, način primjene, kontaktno vrijeme djelovanja, temperaturu)	Izvođač održavanja	Učestalost čišćenja i pranja	Učestalost dezinfekcije
POVRŠINE, OPREMA I POSUĐE KOJI DOLAZE U DOTICAJ S HRANOM PRILIKOM PRIPREME I SKLADIŠTENJA					
6.	Rashladni uređaji izvana		Osoba zadužena za pranje površina i opreme	Tjedno, a po potrebi i češće	Tjedno, a po potrebi i češće
7.	Rashladni uređaji iznutra		Osoba zadužena za pranje površina i opreme	Tjedno, a po potrebi i češće	Tjedno, a po potrebi i češće
8.	Škrinje za duboko zamrzavanje izvana		Osoba zadužena za pranje površina i opreme	Po potrebi ili minimalno 2x godišnje	Po potrebi ili minimalno 2x godišnje
9.	Škrinje za duboko zamrzavanje iznutra		Osoba zadužena za pranje površina i opreme	Po potrebi ili minimalno 2x godišnje	Po potrebi ili minimalno 2x godišnje
10.	Mješalice		Osoba zadužena za pranje površina i opreme	Po potrebi ili minimalno 2x godišnje	Po potrebi ili minimalno 2x godišnje
11.	Mikseri		Osoba zadužena za pranje površina i opreme	Po potrebi ili minimalno 2x godišnje	Po potrebi ili minimalno 2x godišnje
12.	Univerzalna sjeckalica		Osoba zadužena za pranje površina i opreme	Po potrebi ili minimalno 2x godišnje	Po potrebi ili minimalno 2x godišnje

	1. PLAN HIGIJENSKOG ODRŽAVANJA PROSTORA, PRIBORA I OPREME	Datum odobravanja u objektu:
		Izdanje: 01
		Stranica: 5/8
		Odobrio u objektu:

R.b.	Uređaj – Oprema	Način održavanja (upisati namjensko sredstvo, doziranje, način primjene, kontaktno vrijeme djelovanja, temperaturu)	Izvođač održavanja	Učestalost čišćenja i pranja	Učestalost dezinfekcije
POVRŠINE, OPREMA I POSUĐE KOJI DOLAZE U DOTICAJ S HRANOM PRILIKOM PRIPREME I SKLADIŠTENJA					
13.	Konvektomat		Osoba zadužena za pranje površina i opreme	Dnevno: nakon završetka rada	
14.	Pećnica		Osoba zadužena za pranje površina i opreme	Dnevno: nakon završetka rada	
15.	Grill površina		Osoba zadužena za pranje površina i opreme	Dnevno: nakon završetka rada	
16.	Friteza		Osoba zadužena za pranje površina i opreme	Dnevno: nakon završetka rada	
17.	Kotao		Osoba zadužena za pranje površina i opreme	Dnevno: nakon završetka rada	
18.	Kiper		Osoba zadužena za pranje površina i opreme	Dnevno: nakon završetka rada	
19.	Topli stol / tople izložbene vitrine		Osoba zadužena za pranje površina i opreme	Dnevno: nakon završetka rada	Dnevno: nakon završetka rada

1. PLAN HIGIJENSKOG ODRŽAVANJA PROSTORA, PRIBORA I OPREME		Datum odobravanja u objektu:
		Izdanje: 01
		Stranica: 6/8
		Odobrio u objektu:

R.b.	Uređaj – Oprema	Način održavanja (upisati namjensko sredstvo, doziranje, način primjene, kontaktno vrijeme djelovanja, temperaturu)	Izvođač održavanja	Učestalost čišćenja i pranja	Učestalost dezinfekcije
POVRŠINE, OPREMA I POSUĐE KOJI DOLAZE U DOTICAJ S HRANOM PRILIKOM PRIPREME I SKLADIŠTENJA					
20.	Uređaj za pripremu i posluživanje soka i frapea		Osoba zadužena za pranje površina i opreme	Dnevno: nakon završetka rada	Dnevno: nakon završetka rada
21.	Ledomat		Osoba zadužena za pranje površina i opreme	Tjedno, a po potrebi i češće	Tjedno, a po potrebi i češće
PROSTORI ZA PRANJE POSUĐA					
1.	Sudoper		Osoba zadužena za pranje površina i opreme	Dnevno: u tijeku i nakon završetka rada	Dnevno: nakon završetka rada
2.	Rozete na slavinama		Osoba zadužena za pranje površina i opreme	Mjesečno	
3.	Stroj za pranje posuđa		Osoba zadužena za pranje površina i opreme	Tjedno, a po potrebi i češće	
4.	Police		Osoba zadužena za pranje površina i opreme	Tjedno, a po potrebi i češće	Tjedno, a po potrebi i češće
5.	Radni stolovi		Osoba zadužena za pranje površina i opreme	Dnevno: nakon završetka rada	Dnevno: nakon završetka rada

1. PLAN HIGIJENSKOG ODRŽAVANJA PROSTORA, PRIBORA I OPREME		Datum odobranja u objektu:
		Izdanje: 01
		Stranica: 7/8
		Odobrio u objektu:

R.b.	Uređaj – Oprema	Način održavanja (upisati namjensko sredstvo, doziranje, način primjene, kontaktno vrijeme djelovanja, temperaturu)	Izvođač održavanja	Učestalost čišćenja i pranja	Učestalost dezinfekcije
OPREMA ZA ČIŠĆENJE, PRANJE I SKLADIŠTENJE POSUĐA					
1.	Pribor za čišćenje, pranje i dezinfekciju		Osoba na tom radnom mjestu	Dnevno: u tijeku i nakon završetka rada	
PRIBOR ZA POSLUŽIVANJE HRANE					
1.	Pribor za posluživanje		osoba zadužena za pranje posuđa	Dnevno: u tijeku i nakon upotrebe	Dnevno: u tijeku i nakon završetka rada, strojno pranje
2.	Posuđe za posluživanje hrane		osoba zadužena za pranje posuđa	Dnevno: u tijeku i nakon upotrebe	Dnevno: u tijeku i nakon završetka rada, strojno pranje
OSTALO					
1.	Kolica za dostavu robe		Osoba zadužena za pranje površina i opreme	Tjedno, a po potrebi i češće	Tjedno, a po potrebi i češće
2.	Vage		Osoba zadužena za pranje površina i opreme	Dnevno: u tijeku i nakon završetka rada	Dnevno: u tijeku i nakon završetka rada
3.	Dostavna vaga		Osoba zadužena za pranje površina i opreme	Tjedno, a po potrebi i češće	Tjedno, a po potrebi i češće

1. PLAN HIGIJENSKOG ODRŽAVANJA PROSTORA, PRIBORA I OPREME		Datum odobranja u objektu:
		Izdanje: 01
		Stranica: 8/8
		Odobrio u objektu:

R.b.	Uređaj – Oprema	Način održavanja (upisati namjensko sredstvo, doziranje, način primjene, kontaktno vrijeme djelovanja, temperaturu)	Izvođač održavanja	Učestalost čišćenja i pranja	Učestalost dezinfekcije
OSTALO					
4.	Kante za smeće – pomije		Osoba zadužena za pranje površina i opreme	Dnevno	Dnevno
5.	Vrata i pod prostora za odlaganje otpada		Osoba zadužena za pranje površina i opreme	Tjedno, a po potrebi i češće	Tjedno, a po potrebi i češće
6.	Rešetke na kuhinjskoj napi		Osoba zadužena za pranje opreme	Tjedno ili po zaprljanju	Tjedno ili po zaprljanju
7.	Kuhinjska napa		Ovlašteni servisi	Periodički, minimalno 1X godišnje- sezonski objekti, 2X godišnje objekti koji rade cijelu godinu	Periodički, minimalno 1X godišnje- sezonski objekti, 2X godišnje objekti koji rade cijelu godinu
8	Garderobe i sanitarni čvor		Osoba zadužena za pranje površina i opreme	Dnevno, na kraju radnog dana, a po potrebi i češće	Dnevno, na kraju radnog dana, a po potrebi i češće

NAPOMENA:

Subjekt u poslovanju s hranom može imati vlastiti Plan, koji mora sadržavati najmanje prethodno navedene stavke, a u skladu s obavljanom djelatnošću.

2. PLAN KONTROLE ZDRAVSTVENE ISPRAVNOSTI HRANE, TE UČINKOVITOSTI PROVOĐENJA ČIŠĆENJA, PRANJA I DEZINFEKCIJE OBJEKTIVNIM METODAMA		Datum odobravanja u objektu:
		Izdanje: 01
		Stranica: 1/1
		Odobrio u objektu:

Prostori: Svi prostori u sklopu objekta u kojima se manipulira hranom

R.b.	Grupe proizvoda Uzorak	Način uzorkovanja i određivanja zdravstvene ispravnosti / mikrobiološke čistoće	Izvođač	Preporuka za učestalost uzorkovanja u trgovini
1.	- Hladno predjelo i razne salate i - Toplo/glavno jelo i - Kolač ili sladoled	Pravilnik o mikrobiološkim kriterijima za hranu (NN br. 74/08, 156/08), Vodič za mikrobiološke kriterije za hranu - vidi 1.8 Zakonodavstvo i 1.9 Korisni linkovi u Vodiču dobre higijenske prakse	Ovlašteni laboratorij	Minimalno 2x godišnje ili prema procjeni rizika subjekta uzimajući hranu koja se procjeni kao značajna za provjeru nadzora nad KKT ili u skladu s propisima. Uzeti po jedan uzorak iz svake grupe proizvoda.
2.	-Voda	Pravilnik o zdravstvenoj ispravnosti vode za piće („Narodne novine“ br. 47/08)	Ovlašteni laboratorij	Minimalno 1x godišnje (samo mikrobiološki parametri navedeni u analizi A u objektima sa Gastro ponudom)
3.	- Led	Pravilnik o higijeni hrane (NN br. 99/07) – poglavlje VII	Ovlašteni laboratorij	Minimalno 2x godišnje (samo mikrobiološki parametri navedeni u analizi A u objektima, gdje led dolazi direktno u kontakt sa hranom)
4.	Površine opreme, uređaja, pribora, ruke osoba koje u toku proizvodnje dolaze u dodir sa hranom/ uzorak koji će se uzeti procjenjuje se na licu mjesta	- Sukladno Zakonu o hrani (NN br. 46/07) čl. 51., Pravilniku o higijeni hrane (NN br. 99/07) čl. 4. i Pravilniku o mikrobiološkim kriterijima za hranu (NN br. 74/08, 156/08) vršiti kontrolu higijenskih uvjeta. Kontrolu higijenskih uvjeta vršiti metodom otiska. - Verifikacija plana samokontrole - Pravilnik o učestalosti kontrole i normativima mikrobiološke čistoće u objektima pod sanitarnim nadzorom („Narodne novine“ br. 137/09)	Ovlašteni laboratorij	Minimalno 2x godišnje ili prema procjeni rizika subjekta uzimajući otiske na mjestima koja se procjene kao značajna za provjeru nadzora održavanja higijene kao osnovnog preduvjeta za funkcioniranje HACCP sustava ili u skladu s propisima. Ukoliko se mikrobiološka čistoća procjeni kao nezadovoljavajuća potrebno je provesti korektivne mjere u okviru HACCP sustava (poduzeti mjere detaljnog čišćenja), te ponoviti i po potrebi povećati učestalost uzorkovanja do zadovoljenja mikrobiološke čistoće.

NAPOMENA: Izvještaje o rezultatima uzorkovanja hrane i utvrđivanju mikrobiološke čistoće obavezno arhivirati. **Preporuča se po jedan uzorak iz svake grupe proizvoda.**

	3. PLAN OBUKE ZAPOSLENIKA	Datum odobravanja u objektu:
		Izdanje: 01
		Stranica: 1/6
		Odobrio u objektu:

- Cilj educiranja radnika je postići da svi zaposlenici na svojim radnim mjestima poštivaju higijenske zahtjeve u procesu rada sa hranom.
- Svi zaposlenici u procesu rada sa hranom moraju znati svoju ulogu u HACCP sustavu, a svoje aktivnosti obavljati u skladu sa načelima DHP (dobrom higijenskom praksom).
- Za svoj dio posla osobno su odgovorni i to jamče vlastoručnim potpisom.
- Poslodavac mora sastaviti godišnji plan edukacije radnika kako bi HACCP učinkovito funkcionirao te o navedenom mora voditi evidenciju.

Po završetku interne edukacije potrebno je izvršiti kontrolu učinkovitosti iste. Navedeno vrši odgovorna osoba (zamjenik voditelja internog HACCP tima).

NAPOMENA:

Obaveza je provoditelja obuke pripremiti zapis (evidenciju) prisustva zaposlenika na obuci i zatražiti od zaposlenika njegovu ovjeru (zapis sadržava sljedeće elemente: naziv obuke, termin izvođenja, ime i potpis izvođača, imena i potpise zaposlenika). Moguća je skupna (bez pojedinačnih potpisa) ovjera popisa prisutnih zaposlenika od strane zamjenika voditelja internog HACCP tima (u slučaju grupne edukacije).

Zapise o prisustvu zaposlenika na obuci obavezno arhivirati.

Odgovorna osoba za provedbu Plana obuke zaposlenika i arhiviranje zapisa je voditelj internog HACCP tima.

	3. PLAN OBUKE ZAPOSLENIKA	Datum odobravanja u objektu:
		Izdanje: 01
		Stranica: 2/6
		Odobrio u objektu:

Zakonski propisana obavezna edukacije zaposlenika uključuje teme:

R.b.	Vrsta obuke	Tematske jedinice	Izvođač	Trajanje	Prisustvo	Učestalost provođenja
1.	Osnovni tečaj higijenskog minimuma (zakonska obaveza)	<ul style="list-style-type: none"> - Osnovni pojmovi o širenju, sprječavanju i suzbijanju zaraznih bolesti - Osobna higijena - Higijena okoline - Sanitarni propisi - Higijena namirnica - Trovanje hranom - Prva pomoć - Higijena prostorija 	OVLAŠTENA ZDRAVSTVENA USTANOVA	20 sati	Zaposlenici skladišnih i prodajnog prostora	Prema zakonski propisanim terminima

	3. PLAN OBUKE ZAPOSLENIKA	Datum odobravanja u objektu:
		Izdanje: 01
		Stranica: 3/6
		Odobrio u objektu:

R.b.	Vrsta obuke	Tematske jedinice	Izvođač	Trajanje	Prisustvo	Učestalost provođenja
2.	Prošireni tečaj higijenskog minimuma (zakonska obaveza)	<ul style="list-style-type: none"> - Osnovni pojmovi o širenju, sprječavanju i suzbijanju zaraznih bolesti - Osnovni pojmovi o DDD s osvrtnom na ograničenja i opasnost njihove primjene u prostorijama za čuvanje i promet namirnica - Higijena okoline - Higijena prostorija - Trovanje hranom - Osobna higijena - Prva pomoć - Sanitarni propisi - Higijena namirnica 	OVLAŠTENA ZDRAVSTVENA USTANOVA	25 sati	Zaposlenici skladišnih i prodajnog prostora	Prema zakonski propisanim terminima

	3. PLAN OBUKE ZAPOSLENIKA	Datum odobravanja u objektu:
		Izdanje: 01
		Stranica: 4/6
		Odobrio u objektu:

Programi internih edukacija moraju obuhvatiti stjecanje i obnavljanje znanja iz DHP, s posebnim osvrtom na sljedeće teme:

R.b.	Vrsta obuke	Tematske jedinice	Izvođač	Trajanje	Prisustvo	Učestalost provođenja
3.	Obuka zaposlenika prije početka rada na radnom mjestu (osnovne upute)	<ul style="list-style-type: none"> - Poznavanje uvjeta za sprječavanje bolesti prenosivih hranom - Načini i uvjeti pravilnog skladištenja hrane - Poznavanje rada s mjernim uređajima (termometri) i tzv. brzim testovima (organsko onečišćenje) - Ispunjavanje evidencija - Poznavanje preventivnih i kontrolnih mjera u procesu proizvodnje hrane - HACCP-osnove, uloga zaposlenika 	Poslovođa ili osoba koju on odredi	2 sata	Zaposlenik ili grupa zaposlenika	Prije početka rada na radnom mjestu

3. PLAN OBUKE ZAPOSLENIKA		Datum odobranja u objektu:
		Izdanje: 01
		Stranica: 5/6
		Odobrio u objektu:

R.b.	Vrsta obuke	Tematske jedinice	Izvođač	Trajanje	Prisustvo	Učestalost provođenja
4.	Obuka zaposlenika potrebna za održavanje HACCP sustava	<ul style="list-style-type: none"> - Poznavanje trenutno važećih zakona i pravilnika iz područja koji reguliraju zdravstvenu ispravnost hrane i sanitarno-tehničke uvjete subjekata u poslovanju s hranom - Poznavanje uvjeta za sprječavanje bolesti uzrokovanih hranom (preduvjetni programi, uvjeti manipuliranja i skladištenja hrane) - Vrste opasnosti u procesu rada s hranom - Karakteristike patogenih mikroorganizama - Poznavanje principa HACCP sustava - Uloga i važnost ljudskog faktora za održavanje HACCP sustava - Postupci sa nesukladnim proizvodom (prijem, tijekom rada) 	Voditelj HACCP tima/ vanjski stručni suradnik	3 sata	Zaposlenici skladišnih i prodajnog prostora	2x godišnje

	3. PLAN OBUKE ZAPOSLENIKA	Datum odobranja u objektu:
		Izdanje: 01
		Stranica: 6/6
		Odobrio u objektu:

R.b.	Vrsta obuke	Tematske jedinice	Izvođač	Trajanje	Prisustvo	Učestalost provođenja
4.	Obuka zaposlenika potrebna za održavanje HACCP sustava – nastavak	<ul style="list-style-type: none"> - Poznavanje rada sa mjernim uređajima (termometri) i tzv.brzim testovima (organsko onečišćenje) - Poznavanje preventivnih i korektivnih mjera u procesu rada sa hranom - Osobna higijena zaposlenika - Poznavanje mogućih utjecaja samog radnika na zdravstvenu ispravnost hrane 	Voditelj HACCP tima/ vanjski stručni suradnik	3 sata	Zaposlenici skladišnih i prodajnog prostora	2x godišnje

	4. PLAN PREVENTIVNOG ODRŽAVANJA OPREME			Datum odobravanja u objektu:
				Izdanje: 01
				Stranica: 1/1
				Odobrio u objektu:

R.b.	Uređaj – Oprema	Način održavanja	Izvođač održavanja	Učestalost održavanja
1.	Rashladni uređaji	Prema uputama proizvođača za servisiranje uređaja	Serviser uređaja	Jednom godišnje (u sklopu redovitog održavanja)
2.	Uređaji za zamrzavanje	Prema uputama proizvođača za servisiranje uređaja	Serviser uređaja	Jednom godišnje (u sklopu redovitog održavanja)
3.	Peć za termičku obradu	Prema uputama proizvođača za servisiranje	Serviser uređaja	Jednom godišnje (u sklopu redovitog održavanja)
4.	Kuhinjska napa	Prema uputama proizvođača za servisiranje	Serviser uređaja	Jednom godišnje (u sklopu redovitog održavanja)
5.	Rashladne izložbene vitrine / hladni stolovi	Prema uputama proizvođača za servisiranje	Serviser uređaja	Jednom godišnje (u sklopu redovitog održavanja)
6.	Tople izložbene vitrine	Prema uputama proizvođača za servisiranje	Serviser uređaja	Jednom godišnje (u sklopu redovitog održavanja)

NAPOMENA:

Odgovorna osoba za provedbu Plana preventivnog održavanja opreme i arhiviranje zapisa je poslovođa objekta. Izvještaje o sprovedenom preventivnom održavanju opreme obavezno arhivirati.

	5. PLAN UMJERAVANJA I INTERNE PROVJERE OPREME	Datum odobranja u objektu:
		Izdanje: 01
		Stranica: 1/2
		Odobrio u objektu:

R.b.	Mjerni uređaj (vrsta, tip, oznaka)	Način kalibracije	Izvođač umjeravanja	Učestalost umjeravanja
1.	Infracrveni termometar/ Ubodni termometar (umjereni)	Prema važećim standardima	<ul style="list-style-type: none"> - Proizvođač uređaja - Ovlaštena organizacija (Državni zavod za normizaciju i mjeriteljstvo) 	<ul style="list-style-type: none"> - Prije početka korištenja - Jednom godišnje - Pri svakoj sumnji na nepravilan rad uređaja
2.	Ubodni termometar (ako nije umjeren u ovlaštenoj ustanovi ili od strane proizvođača)	<ul style="list-style-type: none"> - U hladnu vodu (0,5l) dodati veću količinu sitnog leda (ljuskasti ili usitnjeni led), nakon 3 do 5 minuta mjeriti temperaturu vode sa umjerenim termometrom i termometrom kojeg provjeravamo. Provjeru je također moguće učiniti stavljanjem u zamrzivač. - U kipućoj vodi (0,5l) neposredno prije početka ključanja mjeriti temperaturu sa umjerenim termometrom i termometrom kojeg provjeravamo - Instrument kojeg provjeravamo mora pokazivati temperaturu jednaku temperaturi koju pokazuje umjereni termometar +/- odstupanje prema deklaraciji proizvođača instrumenta 	<ul style="list-style-type: none"> - Odgovorna osoba u objektu za provjeru (obavezno imenovati) 	<ul style="list-style-type: none"> - Prije početka korištenja - Jednom mjesečno - Pri svakoj sumnji na nepravilan rad uređaja

	5. PLAN UMJERAVANJA I INTERNE PROVJERE OPREME	Datum odobranja u objektu:
		Izdanje: 01
		Stranica: 2/2
		Odobrio u objektu:

R.b.	Mjerni uređaj (vrsta, tip, oznaka)	Način kalibracije	Izvođač umjeravanja	Učestalost umjeravanja
3.	Mjerači temperature na rashladnim uređajima	Prema uputama u Vodiču dobre higijenske prakse za trgovinu u poslovanju sa hranom ili prema uputama proizvođača za servisiranje uređaja	Osoba zadužena za interno umjeravanje ili serviser uređaja	<ul style="list-style-type: none"> - jednom mjesečno za rashladne uređaje u kojima se čuvaju svježe meso, mesni pripravci i svježa riba, svježe salate (npr. složene salate s umacima), svježi namazi (npr. bakalar na bijelo, svježi kravliji sir), svježi i kremasti kolači, - jednom u tri mjeseca za rashladne uređaje gdje se čuvaju sve ostale namirnice - jednom u tri mjeseca za zamrzivače i komore - jednom godišnje (u sklopu redovitog održavanja) i pri svakoj sumnji na nepravilan rad
4.	Mjerači temperature na kuhinjskim uređajima	Prema internim uputama ili prema uputama proizvođača za servisiranje uređaja	Osoba zadužena za interno umjeravanje ili serviser uređaja	<ul style="list-style-type: none"> - 2 x godišnje interno ili jednom godišnje (u sklopu redovitog održavanja) i pri svakoj sumnji na nepravilan rad

NAPOMENA: Odgovorna osoba za provedbu Plana umjeravanja opreme i arhiviranje zapisa je poslovođa objekta. Izvještaje o sprovedenom umjeravanju opreme obavezno arhivirati.

10. VODIČ HACCP ZA TRGOVINE

U vodiču je naveden primjer HACCP plana, primjenljiv na većinu trgovina, subjekata u poslovanju sa hranom, a prema kategorizaciji trgovina.

Nadležno ministarstvo će nakon ocjenjivanja vodiča, odrediti obim primjene za pojedine vrste trgovina prema riziku u radu sa hranom.

Subjekti u poslovanju sa hranom mogu primjenjivati ovaj vodič ili mogu sami provesti vlastitu analizu opasnosti i odrediti kontrolne kritične točke i kontrolne točke.

Ovo se posebno odnosi na subjekte koji izlaze iz okvira prikazanih u ovom vodiču.

10.1 PRIMJER HACCP PLANA ZA TRGOVINE

Proizvodni procesi:

- prijem, skladištenje, priprema i prodaja hrane

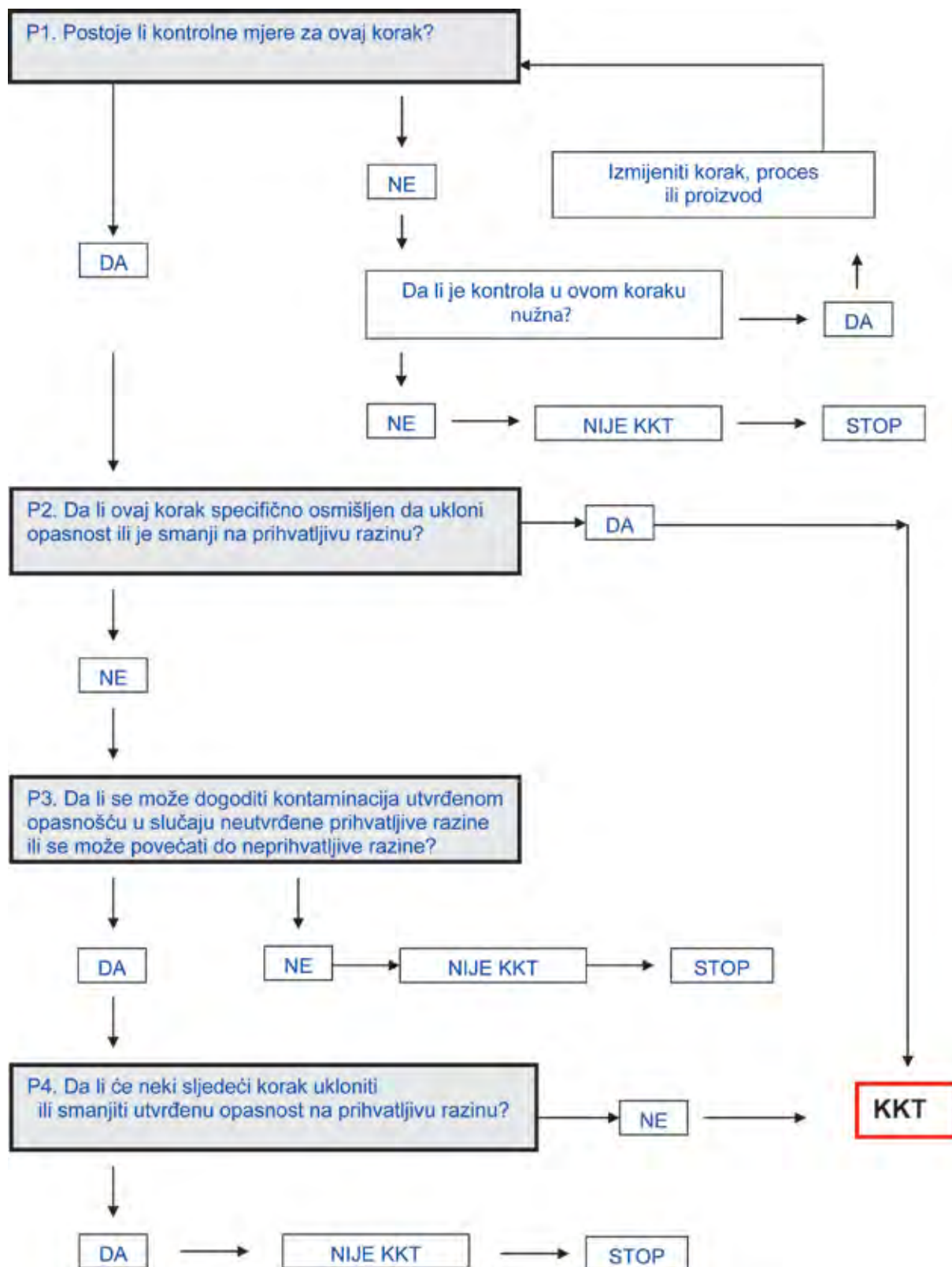
Za proizvodni proces posebno je razrađeno:

- OPIS PROIZVODA
- DIJAGRAM TIJEKA
- ANALIZA OPASNOSTI
- ODREĐIVANJE KRITIČNIH KONTROLNIH TOČAKA POMOĆU STABLA ODLUČIVANJA
- KRITIČNE GRANICE
- NADZOR
- KOREKTIVNE MJERE
- VERIFIKACIJA
- ZAPISI

HACCP PLAN SADRŽI:

- procesni korak
- opasnost
- KKT/KT
- kritične granice, zahtjevi
- nadzor
- korektivne mjere
- zapisi
- verifikacija

10.2 STABLO ODLUČIVANJA



10.3 ODREĐIVANJE KKT POMOĆU STABLA ODLUČIVANJA

PRIMJER 1.: SKLADIŠTENJE HRANE U HLADNOM (kemijska opasnost- stvaranje toksina)

P1. Postoje li kontrolne mjere za ovaj korak?

O1. DA, kontrola uvjeta (temperature) skladištenja, pridržavanje postupaka DPP i DPH (obuka osoba o načinu skladištenja, pridržavanje pravilima osobne higijene, vizualna kontrola hrane zbog sprječavanja unosa stranih onečišćenja u hranu).

P2. Da li je ovaj korak specifično osmišljen da ukloni opasnost ili je smanji na prihvatljivu razinu?

O2. NE, u postupku skladištenja ne uklanja se opasnost stvaranja toksina, unatoč provedbi mjera DHP i DPP.

P3. Da li se može dogoditi zagađenje utvrđenom opasnošću u slučaju neutvrđene prihvatljive razine ili se može povećati do neprihvatljive razine?

O3. NE, potreban je dug period skladištenja van temperaturnog režima kako bi se stvorili toksini (ovisno o vrsti hrane).

Zaključak: prema analizi opasnosti i uz pomoć stabla odlučivanja postupak skladištenja hrane u hladnom skladištu (4-8°C) nije utvrđen kao kritična kontrolna točka (KKT).

10.4 OPIS PROIZVODNOG PROCESA PRIJEM – SKLADIŠTENJE – PRODAJA HRANE

Proizvodni proces se odnosi na hranu koja se zaprima, skladišti, priprema te stavlja u prodaju.

Postupci skladištenja, pripreme i stavljanja u prodaju ne omogućavaju uklanjanje ili smanjivanje mikrobiološke kontaminacije na prihvatljivu razinu.

Hrana zahtijeva poštivanje temperaturnog i vremenskog režima u svim fazama proizvodnog procesa.

U prodaju se hrana može stavljati u originalnom pakiranju, porcionirana ili rinfuzo.

Način uporabe je u skladu sa zahtjevima navedenim na originalnoj deklaraciji (temperatura, vrijeme) hrane. Pri otvaranju preporuča se da se hrana konzumira u roku od 24 sata.

Hrana u suhom skladištu ne zahtijeva poseban temperaturni režim, ali se mora osigurati adekvatan ventiliran prostor skladišta.

Prilikom skladištenja hrane u rashladnom uređaju osigurati adekvatnu temperaturu rashladnog uređaja ovisno o definiranoj temperaturi skladištenja na deklaraciji hrane.

Prilikom skladištenja hrane u uređajima za duboko smrzavanje hrane osigurati adekvatnu temperaturu uređaja za skladištenje zamrznute hrane (–18 °C ili niže).

Prilikom skladištenja hrane osigurati da je ista zaštićena od nepovoljnih utjecaja okoline u skladu sa DHP i DPP.

Pripremu hrane potrebno vršiti u skladu sa DHP i DPP.

Stavljanje hrane u promet može se vršiti bez temperaturnog režima i u rashladnom temperaturnom režimu pri čemu rashladni temperaturni režim uključuje stavljanje u promet na rashladnim temperaturama i na temperaturama dubokog zamrzavanja.

Prilikom stavljanja u promet hrane u rashladnim uređajima potrebno je osigurati adekvatnu temperaturu rashladnih uređaja ovisno o definiranim temperaturama navedenim na deklaracijama hrane.

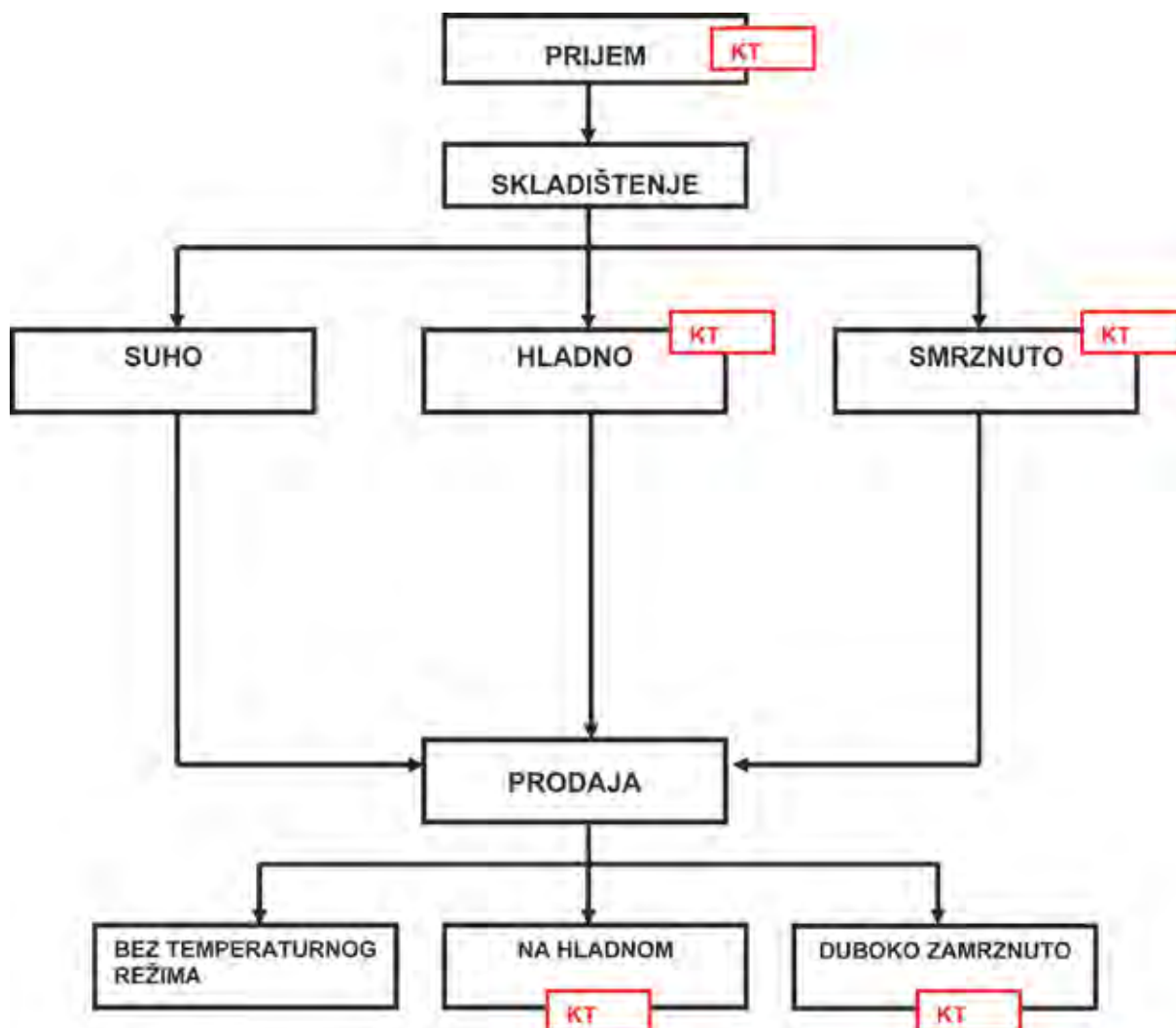
Temperaturne kritične granice za pojedine vrste hrane koje zahtijevaju rashladni temperaturni režim navedene su u poglavlju 3.3. Skladištenje hrane Vodiča dobre higijenske prakse za trgovine u poslovanju sa hranom.

Porcionirani naresci (suhomesnati naresci i sirevi) mogu biti posluženi na pladnjevima rashladnih izložbenih vitrina maksimalno 2 sata.

Prilikom stavljanja u promet hrane u uređajima za duboko smrzavanje potrebno je osigurati adekvatnu temperaturu uređaja za skladištenje zamrznute hrane (-18°C ili niže).

Hranu izlagati u rashladnim uređajima i uređajima za duboko smrzavanje na način da se omogući optimalan rad uređaja čime se osigurava postizanje zahtijevanih temperatura.

	10.5 DIJAGRAM TIJEKA: PRIJEM, SKLADIŠTENJE I PRODAJA HRANE	Datum odobravanja u objektu:
		Izdanje: 01
		Stranica: 1/1



Datum	Kontrolirao	Odobrio
		Voditelj objekta:

PRILOG DIJAGRAMU TIJEKA:

Prijem, skladištenje i prodaja hrane

Način	Postupak	Temperatura (°C)	Vrijeme
Prijem			
SVA HRANA KOJA SE ZAPRIMA	<ul style="list-style-type: none"> - Opće stanje prijevoznog sredstva (čistoća, robno susjedstvo hrane, opremljenost mjeračima temperature) - Omogućen temperaturni režim prijevoza (hladena, zamrznuta hrana) - Rok upotrebe, istaknuta deklaracija, namjenska ambalaža, senzorska svojstva (okus, miris, izgled) 	<ul style="list-style-type: none"> - Temperatura hrane u dostavnom vozilu: max. dopuštena temperatura označena na deklaraciji (očitano na mjernom uređaju vozila ili mjereno na površini hrane termometrom) za ohlađenu hranu - min. –18°C (očitano na mjernom uređaju vozila ili mjereno na površini hrane termometrom, uz dopušteno odstupanje) za smrznutu hranu 	Odmah po prijemu hranu skladištiti u skladu sa propisanim zahtjevima za skladištenje

PRILOG DIJAGRAMU TIJEKA:

Prijem, skladištenje i prodaja hrane- nastavak 1

Način	Postupak	Temperatura (°C)	Vrijeme
Skladištenje			
SUHO	Hrana koja nema posebnih zahtjeva u smislu temperature skladištenja (originalno pakirana hrana s istaknutom deklaracijom o takvom načinu skladištenja)	Prema zahtjevima za skladištenje određene vrste hrane	Rok uporabe
HLADNO	Hrana koja zahtijeva određenu temperaturu skladištenja	Prema zahtjevima za skladištenje određene vrste hrane	Rok uporabe
SMRZNUTO	Hrana koja zahtijeva temperaturu smrzavanja u postupku skladištenja.	- 18 ili niže	Rok uporabe

PRILOG DIJAGRAMU TIJEKA:

Prijem, skladištenje i prodaja hrane- nastavak 2

Način	Postupak	Temperatura (°C)	Vrijeme
Prodaja			
PORCIONIRANJE	Hrana koju je potrebno prije daljnjih postupaka prodaje porcionirati	Prema zahtjevima navedenim u Opisu proizvodnog procesa	Prema zahtjevima navedenim u Opisu proizvodnog procesa
BEZ TEMPERATURNOG REŽIMA	Hrana koja nema posebnih zahtjeva u smislu temperature izlaganja (originalno pakirana hrana s istaknutom deklaracijom o takvom načinu manipuliranja)	Sobna temperatura	Rok uporabe
HLADNO	Hrana koja zahtijeva izlaganje na zahtjevanom temperaturnom režimu	Prema zahtjevima navedenim u Opisu proizvodnog procesa	Prema zahtjevima navedenim u Opisu proizvodnog procesa
SMRZNUTO	Hrana koja zahtijeva temperaturu smrzavanja u postupku izlaganja.	- 18°C ili niže	Rok uporabe

10.6 HACCP PLAN: PRIJEM, SKLADIŠTENJE I PRODAJA HRANE

Procesni korak	Opasnost	KKT/KT	Kritične granice, zahtjevi	Nadzor	Korektivne mjere	Zapisi	Verifikacija
Prijem	<p>Biološka:</p> <ul style="list-style-type: none"> - prisutnost bakterija, virusa, kvasaca, plijesni i parazita u hrani 	KT biološka	<ul style="list-style-type: none"> - Opće stanje prijevoznog sredstva (čistoća, robno susjedstvo hrane, opremljenost mjeračima temperature) - Omogućen temperaturni režim prijevoza (hlađena, zamrznuta hrana) - Rok upotrebe, istaknuta deklaracija, namjenska ambalaža, senzorska svojstva (okus, miris, izgled) - Temperatura hrane u dostavnom vozilu: max. dopuštena temperatura označena na deklaraciji (očitanje za mjernom uređaju vozila ili mjereno na površini ili u središtu hrane termometrom) - za ohlađenu hranu min. –18 °C (očitanje na mjernom uređaju vozila ili mjereno na površini hrane termometrom) - za smrznutu hranu 	<p>Kontrola dokumentacije, uvjetnosti vozila, zdravstvene ispravnosti hrane i isporuke.</p> <p>Nadzor se vrši pri svakom prijemu od strane voditelja objekta ili druge odgovorne osobe za prijem</p>	<p>Hranu koja ne ispunjava tražene zahtjeve ne zaprimati.</p> <p>O nedostacima pismeno i usmeno (ODMAH) izvijestiti Službu nabave odnosno odgovornu osobu za nabavu.</p>	<p>Evidencija kontrole prijema hrane (u slučaju nesukladnosti)</p> <p>(Dostavnica, otpremnica dobavljača, primka, ...)</p>	<p>Potvrđivanje udovoljavanja zahtjeva za prijem hrane</p> <p>Provjera zapisa</p> <p>Provodi HACCP tim.</p>

HACCP PLAN: Prijem, skladištenje i prodaja hrane – nastavak 1

Procesni korak	Opasnost	KKT/KT	Kritične granice, zahtjevi	Nadzor	Korektivne mjere	Zapisi	Verifikacija
Skladištenje: Hladno skladište na temperaturi maksimalno 4-8°C	Kemijska: - stvaranje toksina - ostaci kemijskih sredstava za pranje i dezinfekciju Biološka: - porast broja prisutnih mikroorganizama razvoj spora - kontaminacija mikroorganizmima iz prostora - kontaminacija mikroorganizmima s ruku osoblja	KT kemijska KT biološka	Temperatura u rashladnim uređajima mora biti unutar raspona 4-8°C ovisno o vrsti hrane Temperatura prehrambenih proizvoda skladištenih u rashladnom uređaju za hladno mora biti unutar raspona 4-8°C ovisno o vrsti hrane, sukladno deklaraciji na proizvodu.	Praćenje temperature umjerenim mjernim uređajem (display) i vođenje evidencije - najmanje 2x dnevno za svježe meso, mesne pripravke i svježu ribu, svježe salate (npr. složene salate s umacima), svježe namaze (npr. svježi kraviji sir, bakalar na bijelo), svježe i kremaste kolače , - najmanje 1x dnevno za sve ostalo u rashladnim uređajima , od strane odgovorne osobe. Mjerenje temperature proizvoda termometrom na površini ili u središtu hrane 1 x tjedno od strane odgovorne osobe. Praćenje rada osoblja prilikom skladištenja hrane	Ukoliko temperatura u rashladnim uređajima prelazi kritične vrijednosti, osoba zadužena za njeno praćenje mora o tome ODMAH obavijestiti poslovođu. Za slučaj kada kvar nije moguće brzo otkloniti, a ne može se postići potrebna temperatura, potrebno je hranu uskladištiti u drugi, temperaturom odgovarajući uređaj. Prije ponovnog korištenja rashladnog uređaja provesti internu provjeru mjerne opreme. Prilikom pohrane hrane, odnosno provedbe korektivnih mjera obavezno uzeti u obzir preporučeni kapacitet uređaja	Evidencija temperature u rashladnim uređajima Evidencija interne provjere mjerne opreme Evidencija preventivnog održavanja opreme	Potvrđivanje udovoljavanja zahtjeva za skladištenje: Hladno skladište na temperaturi maksimalno 4-8 °C ovisno o vrsti hrane Provjera zapisa Provodi HACCP tim.

HACCP PLAN: Prijem, skladištenje i prodaja hrane – nastavak 2

Procesni korak	Opasnost	KKT/KT	Kritične granice, zahtjevi	Nadzor	Korektivne mjere	Zapisi	Verifikacija
Skladištenje: Hladno skladište na temperaturi -18°C	<p>Biološka:</p> <ul style="list-style-type: none"> - porast broja prisutnih mikroorganizama razvoju spora - kontaminacija mikroorganizmima iz prostora - kontaminacija mikroorganizmima s ruku osoblja 	KT biološka	<p>Temperatura u rashladnim uređajima za duboko smrzavanje mora biti -18°C ili niže</p> <p>Temperatura prehrambenih proizvoda skladištenih u rashladnom uređaju za smrznuo mora biti sukladno minimalno -18°C.</p>	<p>Praćenje temperature umjerenim mjernim uređajem (display) i vođenje evidencije</p> <p>najmanje 2 x dnevno, od strane odgovorne osobe.</p> <p>Mjerenje temperature proizvoda termometrom na površini ili u središtu hrane 1 x tjedno od strane odgovorne osobe.</p> <p>Praćenje rada osoblja prilikom skladištenja hrane</p>	<p>Ukoliko temperatura u rashladnim uređajima prelazi kritične vrijednosti, osoba zadužena za njeno praćenje mora o tome ODMAH obavijestiti poslovođu.</p> <p>Za slučaj kada kvar nije moguće brzo otkloniti, a ne može se postići potrebna temperatura, potrebno je hranu uskladištiti u drugi, temperaturom odgovarajući uređaj.</p> <p>Prije ponovnog korištenja rashladnog uređaja provesti internu provjeru mjerne opreme.</p> <p>Prilikom pohrane hrane, odnosno provedbe korektivnih mjera obavezno uzeti u obzir preporučeni kapacitet uređaja</p>	<p>Evidencija temperature u rashladnim uređajima</p> <p>Evidencija interne provjere mjerne opreme</p> <p>Evidencija preventivnog održavanja opreme</p>	<p>Potvrđivanje udovoljavanja zahtjeva za skladištenje:</p> <p>Hladno skladište na temperaturi -18°C</p> <p>Provjera zapisa</p> <p>Provodi HACCP tim.</p>

HACCP PLAN: Prijem, skladištenje i prodaja hrane – nastavak 3

Procesni korak	Opasnost	KKT/KT	Kritične granice, zahtjevi	Nadzor	Korektivne mjere	Zapisi	Verifikacija
Prodaja Hladno	<p>Kemijska:</p> <ul style="list-style-type: none"> - stvaranje toksina - ostaci kemijskih sredstava za pranje i dezinfekciju <p>Biološka:</p> <ul style="list-style-type: none"> - porast broja prisutnih mikroorganizama - razvoj spora - kontaminacija mikroorganizmima s opreme - kontaminacija mikroorganizmima s ruku osoblja 	<p>KT</p> <p>kemijska</p> <p>KT</p> <p>biološka</p>	<p>Temperatura hrane na rashladnim stolovima i u rashladnim vitrinama mora biti 4-8°C ovisno o vrsti hrane</p> <p>Temperatura u rashladnim stolovima i u rashladnim vitrinama mora biti unutar raspona 4-8°C ovisno o vrsti hrane, a vrijeme izlaganja porcioniranih narezaka maksimalno 2 sata</p> <p>Temperatura prehrambenih proizvoda skladištenih / izloženih u rashladnom uređaju za hladno mora biti unutar raspona 4-8°C ovisno o vrsti hrane, sukladno deklaraciji na proizvodu.</p>	<p>Praćenje temperature uređaja umjerenim mjernim uređajem (display) i vođenje evidencije</p> <p>- najmanje 2x dnevno za svježe meso, mesne pripravke i svježu ribu, svježe salate (npr. složene salate s umacima), svježe namaze (npr. svježi kravljji sir, bakalar na bijelo), svježe i kremaste kolače,</p> <p>- najmanje 1x dnevno za sve ostalo u rashladnim uređajima, od strane odgovorne osobe.</p> <p>Mjerenje temperature proizvoda termometrom na površini ili u središtu hrane 1 x tjedno od strane odgovorne osobe.</p> <p>Praćenje rada osoblja prilikom prodaje hrane</p>	<p>Ukoliko temperatura u rashladnim uređajima prelazi kritične vrijednosti, osoba zadužena za njeno praćenje mora ukloniti hranu i o tome ODMAH obavijestiti poslovođu</p> <p>Za slučaj kada kvar nije moguće brzo otkloniti, a ne može se postići potrebna temperatura, potrebno je hranu uskladištiti u drugi, temperaturom odgovarajući uređaj.</p> <p>Prije ponovnog korištenja rashladnog uređaja provesti internu provjeru mjerne opreme.</p> <p>Prilikom pohrane hrane, odnosno provedbe korektivnih mjera obavezno uzeti u obzir preporučeni kapacitet uređaja.</p>	<p>Evidencija temperature u rashladnim uređajima</p> <p>Evidencija interne provjere mjerne opreme</p> <p>Evidencija preventivnog održavanja opreme</p>	<p>Potvrđivanje udovoljavanja zahtjeva izlaganja hrane na rashladnim stolovima</p> <p>I u rashladnim vitrinama na temperaturi maksimalno 4-8°C ovisno o vrsti hrane</p> <p>Provjera zapisa</p> <p>Provodi HACCP tim.</p>

HACCP PLAN: Prijem, skladištenje i prodaja hrane – nastavak 4

Procesni korak	Opasnost	KKT/KT	Kritične granice, zahtjevi	Nadzor	Korektivne mjere	Zapisi	Verifikacija
Prodaja Duboko zamrznuto na temperaturi - 18°C	Biološka: - porast broja prisutnih mikroorganizama - kontaminacija mikroorganizmima prilikom manipulacije (sa površina i ruku osoblja)	KT biološka	Temperatura u rashladnim uređajima za duboko smrzavanje (vitrine i sl.) mora biti -18°C ili niže Temperatura prehrambenih proizvoda skladištenih u rashladnom uređaju za smrznuo (vitrine i sl.) mora biti sukladno minimlano –18°C.	Praćenje temperature umjerenim mjernim uređajem (display) i vođenje evidencije najmanje 2 x dnevno , od strane odgovorne osobe. Mjerenje temperature proizvoda termometrom na površini ili u središtu hrane 1 x tjedno od strane odgovorne osobe Praćenje rada osoblja prilikom izlaganja hrane	Ukoliko temperatura u rashladnim uređajima prelazi kritične vrijednosti, osoba zadužena za njeno praćenje mora o tome ODMAH obavijestiti poslovođu. Za slučaj kada kvar nije moguće brzo otkloniti, a ne može se postići potrebna temperatura, potrebno je hranu uskladištiti u drugi, temperaturom odgovarajući uređaj. Prije ponovnog korištenja rashladnog uređaja provesti internu provjeru mjerne opreme Prilikom pohrane hrane, odnosno provedbe korektivnih mjera obavezno uzeti u obzir preporučeni kapacitet uređaja	Evidencija temperature u rashladnim uređajima Evidencija interne provjere mjerne opreme Evidencija preventivnog održavanja opreme	Potvrđivanje udovoljavanja zahtjeva za skladištenje: Smrznuo izlaganje na temperaturi - 18°C Provjera zapisa Provodi HACCP tim.

10.7 NADZOR NAD KT/KKT

PRIJEM, SKLADIŠTENJE I PRODAJA HRANE

POSTUPAK	KT/ KKT	NADZOR			
		PROCEDURE	UČESTALOST	ODGOVORNA OSOBA	KOREKTIVNA MJERA
Prijem	KT	Kontrola: - dokumentacije - uvjetnosti vozila (temperatura) - pošiljke/isporuke	Svaki prijem (Evidencija kontrole prijema hrane)	Poslovođa ili osobe koje on odredi	Hranu koja ne ispunjava tražene zahtjeve ne zaprimati. O nedostacima pismeno i usmeno (ODMAH) izvijestiti Službu nabave odnosno odgovornu osobu za nabavu.
Skladištenje HLADNO	KT	- Kontrola temperature rashladnog uređaja umjerenim mjernim uređajem i vođenje evidencije - Kontrola temperature hrane umjerenim mjernim uređajem	- najmanje 2x dnevno za svježe meso, mesne pripravke i svježu ribu, svježe salate (npr. složene salate s umacima), svježe namaze (npr. svježi kraviji sir, bakalar na bijelo), svježe i kremaste kolače , - najmanje 1x dnevno za sve ostalo u rashladnim uređajima (Evidencija temperature u rashladnim uređajima) - Jednom tjedno	Poslovođa ili osobe koje on odredi	Ukoliko temperatura u rashladnim uređajima prelazi kritične vrijednosti, osoba zadužena za njeno praćenje mora o tome ODMAH obavijestiti poslovođu. Za slučaj kada kvar nije moguće brzo otkloniti, a ne može se postići potrebna temperatura, potrebno je hranu uskladištiti u drugi, temperaturom odgovarajući uređaj. Prije ponovnog korištenja rashladnog uređaja provesti internu provjeru mjerne opreme. Prilikom pohrane hrane, odnosno provedbe korektivnih mjera obavezno uzeti u obzir preporučeni kapacitet uređaja.

**NADZOR NAD KT/KKT
PRIJEM, SKLADIŠTENJE I PRODAJA HRANE- nastavak 1**

POSTUPAK	KT/ KKT	NADZOR		
		PROCEDURE	UČESTALOST	ODGOVORNA OSOBA
Skladištenje SMRZNUTO	KT	<ul style="list-style-type: none"> - Kontrola temperature rashladnog uređaja umjerenim mjernim uređajem i vođenje evidencije - Kontrola temperature hrane umjerenim mjernim uređajem 	<ul style="list-style-type: none"> - Najmanje dva puta dnevno (Evidencija temperature u rashladnim uređajima) - Jednom tjedno 	<p>Poslovođa ili osobe koje on odredi</p> <p>Ukoliko temperatura u rashladnim uređajima prelazi kritične vrijednosti, osoba zadužena za njeno praćenje mora o tome ODMAH obavijestiti poslovođu.</p> <p>Za slučaj kada kvar nije moguće brzo otkloniti, a ne može se postići potrebna temperatura, potrebno je hranu uskladištiti u drugi, temperaturom odgovarajući uređaj.</p> <p>Prije ponovnog korištenja rashladnog uređaja provesti internu provjeru mjerne opreme.</p> <p>Prilikom pohrane hrane, odnosno provedbe korektivnih mjera obavezno uzeti u obzir preporučeni kapacitet uređaja.</p>

**NADZOR NAD KT/KKT
PRIJEM, SKLADIŠTENJE I PRODAJA HRANE- nastavak 2**

POSTUPAK	KT/ KKT	NADZOR		
		PROCEDURE	UČESTALOST	ODGOVORNA OSOBA
Prodaja HLADNO	KT	Kontrola temperature rashladnog uređaja umjerenim mjernim uređajem i vođenje evidencije - Kontrola temperature hrane umjerenim mjernim uređajem	- najmanje 2x dnevno za svježe meso, mesne pripravke i svježu ribu, svježe salate (npr. složene salate s umacima), svježe namaze (npr. svježi kravljji sir, bakalar na bijelo), svježe i kremaste kolače , - najmanje 1x dnevno za sve ostalo u rashladnim uređajima (Evidencija temperature u rashladnim uređajima) - Jednom tjedno	Poslovođa ili osobe koje on odredi Ukoliko temperatura u rashladnim uređajima prelazi kritične vrijednosti, osoba zadužena za njeno praćenje mora o tome ODMAH obavijestiti poslovođu. Za slučaj kada kvar nije moguće brzo otkloniti, a ne može se postići potrebna temperatura, potrebno je hranu uskladištiti u drugi, temperaturom odgovarajući uređaj. Prije ponovnog korištenja rashladnog uređaja provesti internu provjeru mjerne opreme. Prilikom pohrane hrane, odnosno provedbe korektivnih mjera obavezno uzeti u obzir preporučeni kapacitet uređaja.

**NADZOR NAD KT/KKT
PRIJEM, SKLADIŠTENJE I PRODAJA HRANE- nastavak 3**

POSTUPAK	KT/ KKT	NADZOR		
		PROCEDURE	UČESTALOST	ODGOVORNA OSOBA
Prodaja SMRZNUTO	KT	Kontrola temperature rashladnog uređaja umjerenim mjernim uređajem i vođenje evidencije - Kontrola temperature hrane umjerenim mjernim uređajem	- Najmanje dva puta dnevno (Evidencija temperature u rashladnim uređajima) - Jednom tjedno	Poslovođa ili osobe koje on odredi
				<p>Ukoliko temperatura u rashladnim uređajima prelazi kritične vrijednosti, osoba zadužena za njeno praćenje mora o tome ODMAH obavijestiti poslovođu.</p> <p>Za slučaj kada kvar nije moguće brzo otkloniti, a ne može se postići potrebna temperatura, potrebno je hranu uskladištiti u drugi, temperaturom odgovarajući uređaj.</p> <p>Prije ponovnog korištenja rashladnog uređaja provesti internu provjeru mjerne opreme.</p> <p>Prilikom pohrane hrane, odnosno provedbe korektivnih mjera obavezno uzeti u obzir preporučeni kapacitet uređaja.</p>

11. VODIČ HACCP ZA TRGOVINE SA GASTRO PONUDOM

11.1 PRIMJER HACCP PLANA ZA TRGOVINE

Proizvodni procesi:

- prijem, skladištenje i priprema hrane
- hladna priprema, hladno posluživanje (npr. hladni naresci, salate i sl.)
- termička obrada, hladno posluživanje (francuska salata, složene salate i sl.)
- termička obrada, toplo posluživanje (pečenja, kuhana jela i sl.)

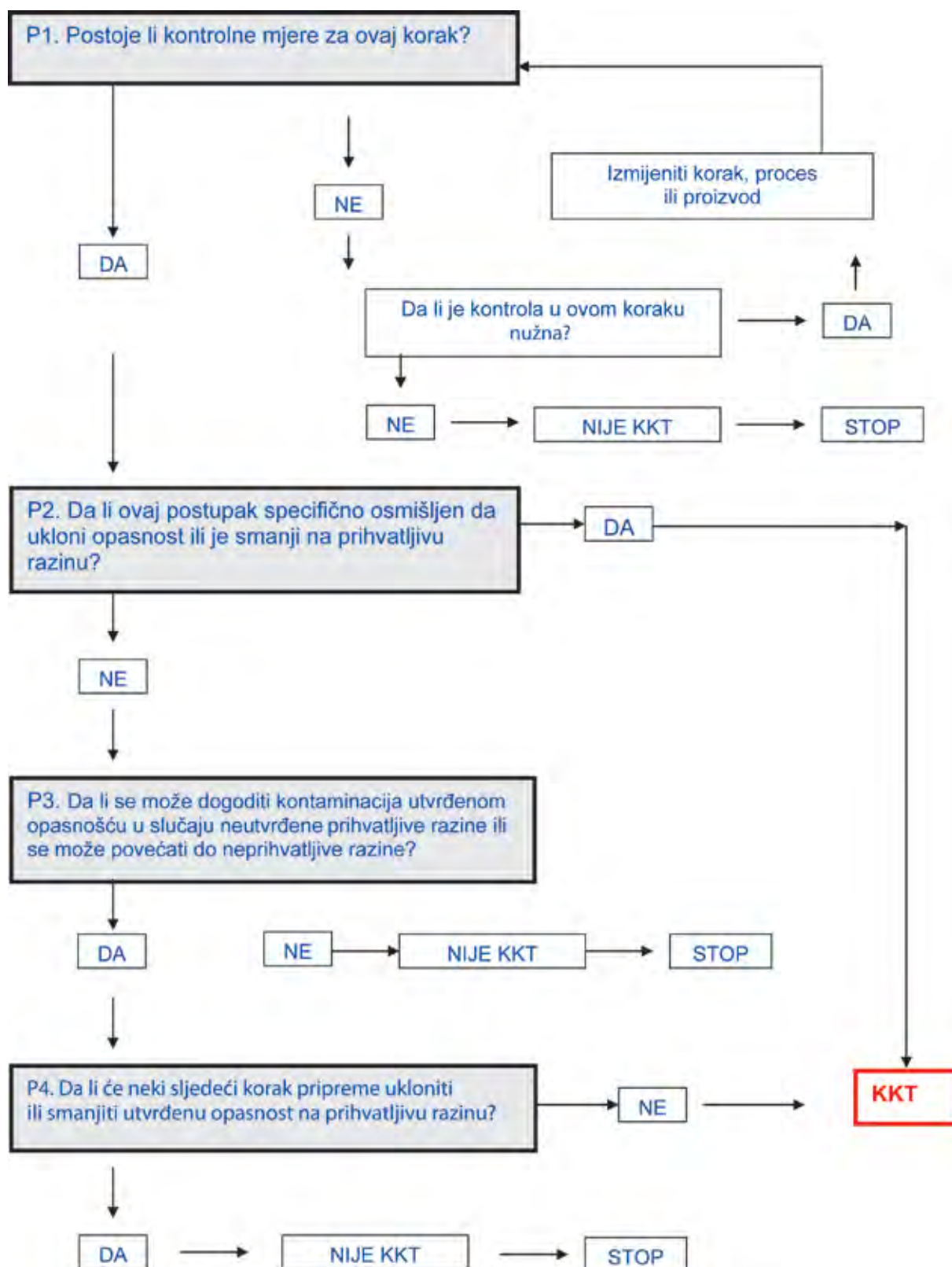
Za svaki proizvodni proces posebno je razrađeno:

- OPIS PROIZVODA
- DIJAGRAM TIJEKA
- ANALIZA OPASNOSTI
- ODREĐIVANJE KRITIČNIH KONTROLNIH TOČAKA POMOĆU STABLA ODLUČIVANJA
- KRITIČNE GRANICE
- NADZOR
- KOREKTIVNE MJERE
- VERIFIKACIJA
- ZAPISI

HACCP PLAN SADRŽI:

- procesni korak
- opasnost
- KKT/KT
- kritične granice, zahtjevi
- nadzor
- korektivne mjere
- zapisi
- verifikacija

11.2 STABLO ODLUČIVANJA



11.3 ODREĐIVANJE KKT POMOĆU STABLA ODLUČIVANJA

PRIMJER 1.: SKLADIŠTENJE HRANE U HLADNOM (kemijska opasnost- stvaranje toksina)

P1. Postoje li kontrolne mjere za ovaj korak?

O1. DA, kontrola uvjeta (temperature) skladištenja, pridržavanje postupaka DPP i DPH (obuka osoba o načinu skladištenja, pridržavanje pravilima osobne higijene, vizualna kontrola hrane zbog sprječavanja unosa stranih onečišćenja u hranu).

P2. Da li je ovaj korak specifično osmišljen da ukloni opasnost ili je smanji na prihvatljivu razinu?

O2. NE, u postupku skladištenja ne uklanja se opasnost stvaranja toksina, unatoč provedbi mjera DHP i DPP.

P3. Da li se može dogoditi zagađenje utvrđenom opasnošću u slučaju neutvrđene prihvatljive razine ili se može povećati do neprihvatljive razine?

O3. NE, potreban je dug period skladištenja van temperaturnog režima kako bi se stvorili toksini (ovisno o vrsti hrane).

Zaključak: prema analizi opasnosti i uz pomoć stabla odlučivanja postupak skladištenja hrane u hladnom skladištu (4-8°C) nije utvrđen kao kritična kontrolna točka (KKT).

PRIMJER 2.: TERMIČKA OBRADA VELIKOG KOMADA MESA

P1. Postoje li kontrolne mjere za ovaj postupak?

O1. **DA**, tijekom termičke obrade velikog komada mesa moguće je provesti kontrolne mjere (vizualna kontrola; boja i tekstura mesa, boja sokova), provjera temperature u središtu obrađivanog mesa umjerenim termometrom kako bi bili sigurni da je postignuta temperatura koja uništava patogene mikroorganizme (više od 73 °C)

P2. Da li ovaj postupak uklanja opasnost ili je smanjuje na prihvatljivu razinu?

O2. **DA**, postupak uklanja opasnost jer onemogućava preživljavanje mikroorganizama (temperatura viša od 73 °C).

Navedeni postupak definiran je kao KKT i kao takav se mora uvijek kontrolirati.

11.4 OPIS PROIZVODNOG PROCESA

Proizvodni proces se odnosi na hranu koja se zaprima, skladišti te priprema za postupke završne pripreme ili termičke obrade.

Postupci skladištenja i pripreme ne omogućavaju uklanjanje ili smanjivanje mikrobiološke kontaminacije na prihvatljivu razinu.

Hrana zahtijeva poštivanje temperaturnog i vremenskog režima tijekom prijema, skladištenja i pripreme.

Hrana u suhom skladištu ne zahtijeva poseban temperaturni režim, ali se mora osigurati adekvatan ventiliran prostor skladišta.

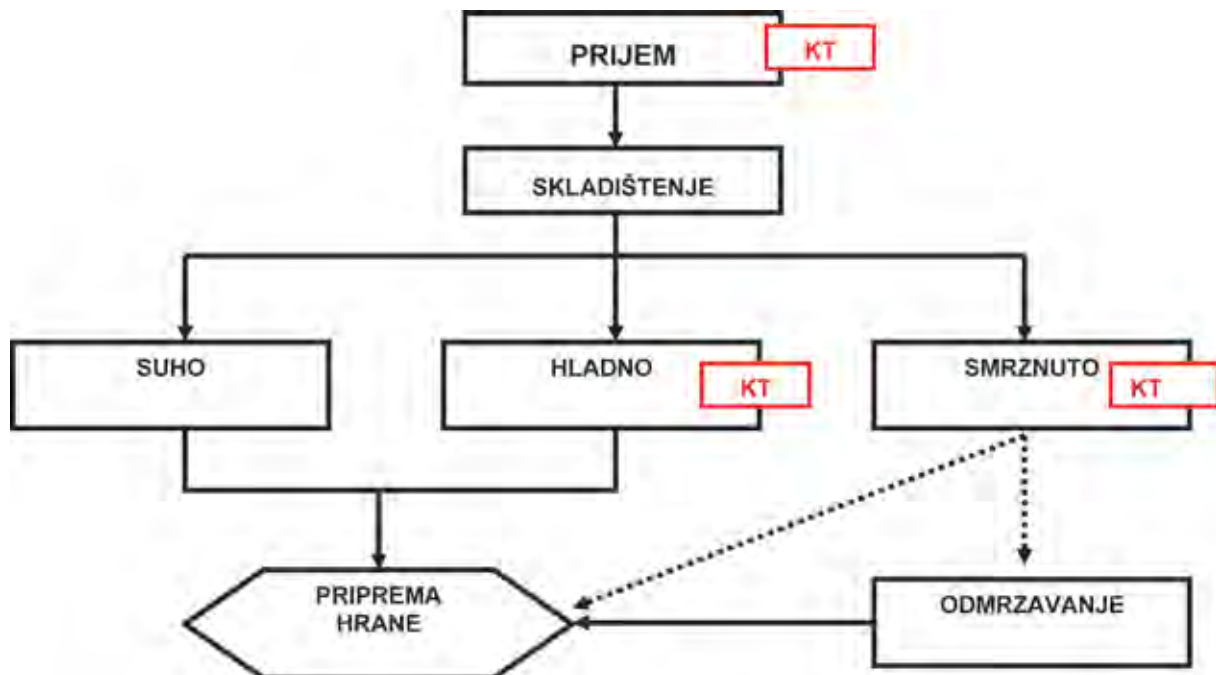
Prilikom skladištenja hrane u rashladnom uređaju osigurati adekvatnu temperaturu rashladnog uređaja ovisno o definiranoj temperaturi skladištenje na deklaraciji hrane.

Prilikom skladištenja hrane u uređajima za duboko smrzavanje hrane osigurati adekvatnu temperaturu uređaja za skladištenje zamrznute hrane (–18 °C ili niže).

Prilikom skladištenja hrane osigurati da je ista zaštićena od nepovoljnih utjecaja okoline u skladu sa DHP i DPP.

Pripremu hrane potrebno vršiti u skladu sa DHP i DPP.

	11.5 DIJAGRAM TIJEKA: PRIJEM, SKLADIŠTENJE I PRIPREMA HRANE	Datum odobravanja u objektu:
		Izdanje: 01
		Stranica: 1/1



Datum	Kontrolirao	Odobrio
		Voditelj objekta:

PRILOG DIJAGRAMU TIJEKA:

1. Prijem, skladištenje i priprema hrane

Način	Postupak	Temperatura (°C)	Vrijeme
Prijem			
SVA HRANA KOJA SE ZAPRIMA	<ul style="list-style-type: none"> - Opće stanje prijevoznog sredstva (čistoća, robno susjedstvo hrane, opremljenost mjeračima temperature) - Omogućen temperaturni režim prijevoza (hlađena, zamrznuta hrana) - Rok upotrebe, istaknuta deklaracija, namjenska ambalaža, senzorska svojstva (okus, miris, izgled) 	<ul style="list-style-type: none"> - Temperatura hrane u dostavnom vozilu: max. dopuštena temperatura označena na deklaraciji (očitano za mjernom uređaju vozila ili mjereno na površini hrane termometrom) za ohlađenu hranu - min. –18°C (očitano na mjernom uređaju vozila ili mjereno na površini hrane termometrom) za smrznutu hranu 	Odmah po prijemu hranu skladištiti u skladu sa propisanim zahtjevima za skladištenje

PRILOG DIJAGRAMU TIJEKA:

1. Prijem, skladištenje i priprema hrane- nastavak 1

Način	Postupak	Temperatura (°C)	Vrijeme
Skladištenje			
SUHO	Hrana koja nema posebnih zahtjeva u smislu temperature skladištenja (originalno pakirana hrana s istaknutom deklaracijom o takvom načinu skladištenja)	Prema zahtjevima za skladištenje određene vrste hrane	Rok uporabe
HLADNO	Hrana koja zahtjeva određenu temperaturu skladištenja	Prema zahtjevima za skladištenje određene vrste hrane	Rok uporabe
SMRZNUTO	Hrana koja zahtjeva temperaturu smrzavanja u postupku skladištenja.	- 18°C ili niže	Rok uporabe
Odmrzavanje			
VODOM (hladna kupka ili tekuća hladna voda)	Hrana koja prije daljnjih postupaka obrade zahtjeva postupak odmrzavanja	Temperatura vode maksimalno 8°C (hladna kupka) ili maks. 21°C (tekuća hladna voda)	4 sata maksimalno
U RASHLADNIM UREĐAJIMA ILI U RASHLANODM PROSTORU	Hrana koja prije daljnjih postupaka obrade zahtjeva postupak odmrzavanja	Temperatura rashladnog uređaja ili prostora maksimalno 8°C	24 sata maksimalno
U MIKROVALNIM PEĆNICAMA	Hrana koja prije daljnjih postupaka obrade zahtjeva postupak odmrzavanja	Prema uputama proizvođača	Prema uputama proizvođača

PRILOG DIJAGRAMU TIJEKA:

1. Prijem, skladištenje i priprema hrane- nastavak 2

Način	Postupak	Temperatura (°C)	Vrijeme
Priprema			
PRANJE	Hrana koja prije daljnjih postupaka obrade zahtijeva pranje vodom	Rad sa hranom u skladu sa DPP.	<p>Pripremati manje količine hrane istovremeno kako bi se izbjeglo nepotrebno držanje na sobnoj temperaturi većih količina hrane koja zahtijeva poseban temperaturni režim.</p> <p>NAPOMENA:</p> <p>Postupak može obuhvaćati više načina pripreme jedne vrste hrane</p>
GULJENJE, ČIŠĆENJE, UKLANJANJE LJUSKE JAJA	Hrana koja prije daljnjih postupaka obrade zahtijeva postupke guljenja i/ili čišćenja, odnosno uklanjanje ljuski jaja		
REZANJE, USITNJAVANJE, TUČENJE	Hrana koju je potrebno prije daljnjih postupaka obrade izrezati i/ili usitniti, odnosno tući (omekšati)		
DEAMBALAŽIRANJE	Hrana koja prije daljnjih postupaka obrade zahtijeva uklanjanje ambalaže		
PANIRANJE	Hrana koja se panira prije daljnje obrade		
DODAVANJE SASTOJAKA	Dodavanje hrane u polugotov proizvod (začini i dr.)		
MJEŠANJE	Objedinjavanje sastojaka u polugotov proizvod		

11.6 HACCP PLAN: 1. PRIJEM, SKLADIŠTENJE I PRIPREMA HRANE

Procesni korak	Opasnost	KKT/KT	Kritične granice, zahtjevi	Nadzor	Korektivne mjere	Zapisi	Verifikacija
Prijem	<p>Fizička:</p> <ul style="list-style-type: none"> - prisutnost stranih onečišćenja u hrani <p>Kemijska:</p> <ul style="list-style-type: none"> - prisutnost toksina, kemijskih tvari iz okoliša, dodataka hrani (aditiva), ostataka pesticida, veterinarskih lijekova, tvari iz ambalaže, opreme, sredstava za kontrolu štetočina, pranje i dezinfekciju i dr. <p>Biološka:</p> <ul style="list-style-type: none"> - prisutnost bakterija, virusa, kvasaca, plijesni i parazita u hrani 	KT biološka	<ul style="list-style-type: none"> - Opće stanje prijevoznog sredstva (čistoća, robno susjedstvo hrane, opremljenost mjeračima temperature) - Omogućen temperaturni režim prijevoza (hlađena, zamrznuta hrana) - Rok upotrebe, istaknuta deklaracija, namjenska ambalaža, senzorska svojstva (okus, miris, izgled) - Temperatura hrane u dostavnom vozilu: max. dopuštena temperatura označena na deklaraciji (očitano na mjernom uređaju vozila ili mjereno na površini hrane termometrom) - za ohlađenu hranu min. –18°C (očitano na mjernom uređaju vozila ili mjereno na površini hrane termometrom) - za smrznutu hranu 	<p>Kontrola dokumentacije, uvjetnosti vozila, zdravstvene ispravnosti hrane i isporuke.</p> <p>Nadzor se vrši pri svakom prijemu od strane voditelja objekta ili druge odgovorne osobe za prijem</p>	<p>Hranu koja ne ispunjava tražene zahtjeve ne zaprimati.</p> <p>O nedostacima pismeno i usmeno (ODMAH) izvijestiti Službu nabave odnosno odgovornu osobu za nabavu.</p>	<p>Evidencija kontrole prijema hrane (u slučaju nesukladnosti)</p> <p>(Dostavnica, otpremnica dobavljača, primka..)</p> <p>Evidencija edukacije zaposlenika</p>	<p>Potvrđivanje udovoljavanja zahtjeva za prijem hrane</p> <p>Provjera zapisa</p> <p>Provodi HACCP tim.</p>

HACCP PLAN: 1. Prijem, skladištenje i priprema hrane – nastavak 1

Procesni korak	Opasnost	KKT/KT	Kritične granice, zahtjevi	Nadzor	Korektivne mjere	Zapisi	Verifikacija
Skladištenje: Hladno skladište na temperaturi maksimalno 4-8°C	Fizička: - unos stranih onečišćenja u hranu tijekom skladištenja i manipulacije Kemijska: - stvaranje toksina - ostaci kemijskih sredstava za pranje i dezinfekciju Biološka: - porast broja prisutnih mikroorganizama - razvoj spora - kontaminacija mikroorganizmima iz prostora - kontaminacija mikroorganizmima s ruku osoblja	KT kemijska KT biološka	Fizičke opasnosti ne smiju biti prisutne. Ne smije biti zaostataka kemijskih sredstava. Mali rizik za pojavu biološke opasnosti. Rad mora biti u skladu s DHP i DPP Temperatura u rashladnim uređajima mora biti unutar raspona 4-8°C ovisno o vrsti hrane Temperatura prehrambenih proizvoda skladištenih u rashladnom uređaju za hladno mora biti unutar raspona 4-8°C ovisno o vrsti hrane, sukladno deklaraciji na proizvodu.	Praćenje temperature umjerenim mjernim uređajem i vođenje evidencije - najmanje 2x dnevno za svježe meso, mesne pripravke i svježu ribu, svježe salate (npr. složene salate s umacima), svježe namaze (npr. svježi kravljji sir, bakalar na bijelo), svježe i kremaste kolače , - najmanje 1x dnevno za sve ostalo u rashladnim uređajima , od strane odgovorne osobe. Mjerjenje temperature proizvoda termometrom na površini ili u središtu hrane 1 x tjedno od strane odgovorne osobe. Praćenje rada osoblja prilikom skladištenja hrane	Ukoliko temperatura u rashladnim uređajima prelazi kritične vrijednosti, osoba zadužena za njeno praćenje mora o tome ODMAH obavijestiti poslovođu. Za slučaj kada kvar nije moguće brzo otkloniti, a ne može se postići potrebna temperatura, potrebno je hranu uskladištiti u drugi, temperaturom odgovarajući uređaj. Prije ponovnog korištenja rashladnog uređaja provesti internu provjeru mjeme opreme. Prilikom pohrane hrane, odnosno provedbe korektivnih mjera obavezno uzeti u obzir preporučeni kapacitet uređaja	Evidencija temperature u rashladnim uređajima Evidencija interne provjere mjernje opreme Evidencija preventivnog održavanja opreme Evidencija edukacije zaposlenika	Potvrđivanje udovoljavanja zahtjeva za skladištenje: Hladno skladište na temperaturi maksimalno 4-8°C ovisno o vrsti hrane Provjera zapisa Provodi HACCP tim.

HACCP PLAN: 1. Prijem, skladištenje i priprema hrane – nastavak 2

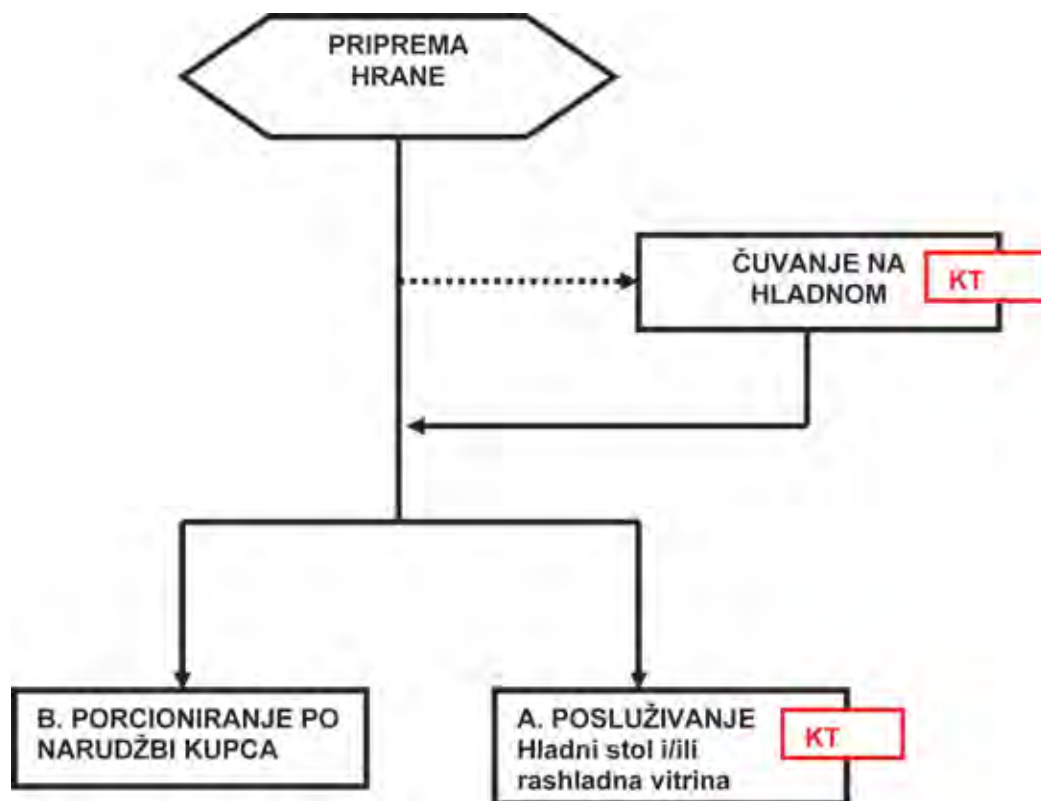
Procesni korak	Opasnost	KKT/KT	Kritične granice, zahtjevi	Nadzor	Korektivne mjere	Zapisi	Verifikacija
Skladištenje: Smrznuto skladište na temperaturi - 18°C	<p>Fizička:</p> <ul style="list-style-type: none"> - unos stranih onečišćenja u hranu tijekom skladištenja i manipulacije <p>Kemijska:</p> <ul style="list-style-type: none"> - kemijske tvari iz ambalaže <p>Biološka:</p> <ul style="list-style-type: none"> - porast broja prisutnih mikroorganizama <p>razvoj spora</p> <ul style="list-style-type: none"> - kontaminacija mikroorganizmima iz prostora - kontaminacija mikroorganizmima s ruku osoblja 	<p>KT</p> <p>biološka</p>	<p>Fizičke opasnosti ne smiju biti prisutne.</p> <p>Ne smije biti zaostataka kemijskih sredstava.</p> <p>Mali rizik za pojavu biološke opasnosti.</p> <p>Rad mora biti u skladu s DHP i DPP</p> <p>Temperatura u rashladnim uređajima za duboko smrzavanje mora biti -18°C ili niže</p> <p>Temperatura prehrambenih proizvoda skladištenih u rashladnom uređaju za smrznuto mora biti sukladno minimalno -18°C.</p>	<p>Praćenje temperature umjerenim mjernim uređajima i vođenje evidencije najmanje 2 x dnevno, od strane odgovorne osobe</p> <p>Mjerenje temperature proizvoda termometrom na površini ili u središtu hrane 1x tjedno od strane odgovorne osobe.</p> <p>Praćenje rada osoblja prilikom skladištenja hrane</p>	<p>Ukoliko temperatura u rashladnim uređajima prelazi kritične vrijednosti, osoba zadužena za njeno praćenje mora o tome ODMAH obavijestiti poslovođu.</p> <p>Za slučaj kada kvar nije moguće brzo otkloniti, a ne može se postići potrebna temperatura, potrebno je hranu uskladištiti u drugi, temperaturom odgovarajući uređaj.</p> <p>Prije ponovnog korištenja rashladnog uređaja provesti internu provjeru mjeme opreme.</p> <p>Prilikom pohrane hrane, odnosno provedbe korektivnih mjera obavezno uzeti u obzir preporučeni kapacitet uređaja</p>	<p>Evidencija temperature u uređajima za skladištenje smrznute hrane</p> <p>Evidencija edukacije zaposlenika</p> <p>Evidencija interne provjere</p> <p>Provjera opreme</p> <p>Evidencija preventivnog održavanja opreme</p>	<p>Potvrđivanje udovoljavanja zahtjeva za skladištenje: Smrznuto skladište na temperaturi - 18°C</p> <p>Provjera zapisa</p> <p>Provodi HACCP tim.</p>

12. HLADNA PRIPREMA – HLADNO POSLUŽIVANJE

12.1 OPIS PROIZVODA

Proizvod	Hrana koja se zaprima, skladišti i priprema hladnim postupkom i hladna poslužuje, a navedena je u ponudi i dnevnim menijima (npr. hladni naresci, sendviči, salate i sl.).
Važne karakteristike proizvoda	Postupak hladne pripreme i posluživanja ne omogućava uklanjanje ili smanjivanje mikrobiološke kontaminacije. Jela zahtijevaju poštivanje temperaturnog i vremenskog režima tijekom pripreme, skladištenja i posluživanja.
Način uporabe	U skladu sa zahtjevima posluživanja (temperatura, vrijeme).
Način čuvanja nakon pripreme	24 sata na temperaturi koju zahtjeva pojedina vrsta hrane (prikazane su zahtijevane temperature): - riba 2°C - meso 4°C - mliječni proizvodi 6°C - mesni proizvodi 4°C (salame i sl.) - gotovi proizvodi 4°C (složene salate, namazi i sl.) - slastičarski proizvodi 4°C Prilikom skladištenja zaštićeno od nepovoljnih utjecaja okoline.
Temperatura i vrijeme posluživanja	A. Hladno posluživanje na zahtijevanim temperaturama (vidi kritične granice temperature) na hladnom stolu i u rashladnim vitrinama. Porcionirani naresci (suhomesnati naresci i sirevi) mogu biti posluženi na pladnjevima rashladnih izložbenih vitrina maksimalno 2 sata. B. Direktno porcioniranje naručene hrane (naresci).
Rok uporabe	Preporuča se da se hrana konzumira u roku od 24 sata (ukupno, uključujući pripremu i posluživanje).

	12.2 DIJAGRAM TIJEKA: HLADNA PRIPREMA – HLADNO POSLUŽIVANJE	Datum odobravanja u objektu:
		Izdanje: 01
		Stranica: 1/1



Datum	Kontrolirao	Odobrio
		Voditelj objekta:

PRILOG DIJAGRAMU TIJEKA:

2. HLADNA PRIPREMA – HLADNO POSLUŽIVANJE

Način	Postupak	Temperatura (°C)	Vrijeme
Čuvanje na hladnom			
HLADNO	Hrana koja zahtjeva čuvanje na hladnom do posluživanja	Prema zahtjevima navedenim u Opisu proizvoda ili sukladno deklaraciji	24 sata
Posluživanje			
HLADNO	Posluživanje prema zahtijevanom temperaturnom režimu	Prema zahtjevima navedenim u Opisu proizvoda ili sukladno deklaraciji	Ukupno 24 sata
PORCIONIRANJE NA ZAHTEJEV POTROŠAČA	Posluživanje prema zahtjevima DHP i DPP		

12.3 HACCP PLAN: 2. HLADNA PRIPREMA – HLADNO POSLUŽIVANJE

Procesni korak	Opasnost	KKT/KT	Kritične granice, zahtjevi	Nadzor	Korektivne mjere	Zapisi	Verifikacija
Čuvanje na hladnom prije serviranja na temperaturi 4 – 8 °C	<p>Fizička:</p> <ul style="list-style-type: none"> - unos stranih onečišćenja u hranu tijekom skladištenja i manipulacije <p>Kemijska:</p> <ul style="list-style-type: none"> - stvaranje toksina - ostaci sredstava za pranje i dezinfekciju opreme i pribora <p>Biološka:</p> <ul style="list-style-type: none"> porast broja prisutnih mikroorganizama - razvoj spora - kontaminacija mikroorganizmima iz prostora - kontaminacija mikroorganizmima s ruku osoblja 	<p>KT</p> <p>kemijska</p> <p>KT</p> <p>biološka</p>	<p>Fizičke opasnosti ne smiju biti prisutne.</p> <p>Ne smije biti zaostataka kemijskih sredstava.</p> <p>Mali rizik za pojavu biološke opasnosti.</p> <p>Rad mora biti u skladu s DHP i DPP</p> <p>Temperatura u rashladnim uređajima mora biti unutra raspona 4-8°C ovisno o vrsti hrane</p> <p>Temperatura prehrambenih proizvoda skladištenih u rashladnom uređaju za hladno mora biti unutar raspona 4-8°C ovisno o vrsti hrane, sukladno deklaraciji na proizvodu.</p>	<p>Praćenje temperature umjerenim mjernim uređajem (display) i vođenje evidencije</p> <ul style="list-style-type: none"> - najmanje 2x dnevno za svježe meso, mesne pripravke i svježu ribu, svježe salate (npr. složene salate s umacima), svježe namaze (npr. svježi kravljji sir, bakalar na bijelo), svježe i kremaste kolače, - najmanje 1x dnevno za sve ostalo u rashladnim uređajima, od strane odgovorne osobe. <p>Mjerenje temperature proizvoda termome-trom na površini ili u središtu hrane 1 x tjedno od strane odgovorne osobe.</p> <p>Praćenje rada osoblja prilikom skladištenjahrane</p>	<p>Ukoliko temperatura u rashladnim uređajima prelazi kritične vrijednosti, osoba zadužena za njeno praćenje mora o tome ODMAH obavijestiti poslovođu</p> <p>Za slučaj kada kvar nije moguće brzo otkloniti, a ne može se postići potrebna temperatura, potrebno je hranu uskladištiti u drugi, temperaturom odgovarajući uređaj.</p> <p>Prije ponovnog korištenja rashladnog uređaja provesti internu provjeru mjerne opreme.</p> <p>Prilikom pohrane hrane, odnosno provedbe korektivnih mjera obavezno uzeti u obzir preporučeni kapacitet uređaja</p>	<p>Evidencija temperature u rashladnim uređajima</p> <p>Evidencija edukacije zaposlenika</p> <p>Evidencija interne provjere mjerne opreme</p> <p>Evidencija preventivnog održavanja opreme</p>	<p>Potvrđivanje udovoljavanja zahtjeva za čuvanje na hladnom prije serviranja na temperaturi 4-8 °C ovisno o vrsti hrane</p> <p>Provjera zapisa</p> <p>Provodi HACCP tim</p>

HACCP PLAN: 2. Hladna priprema, hladno posluživanje – nastavak 1

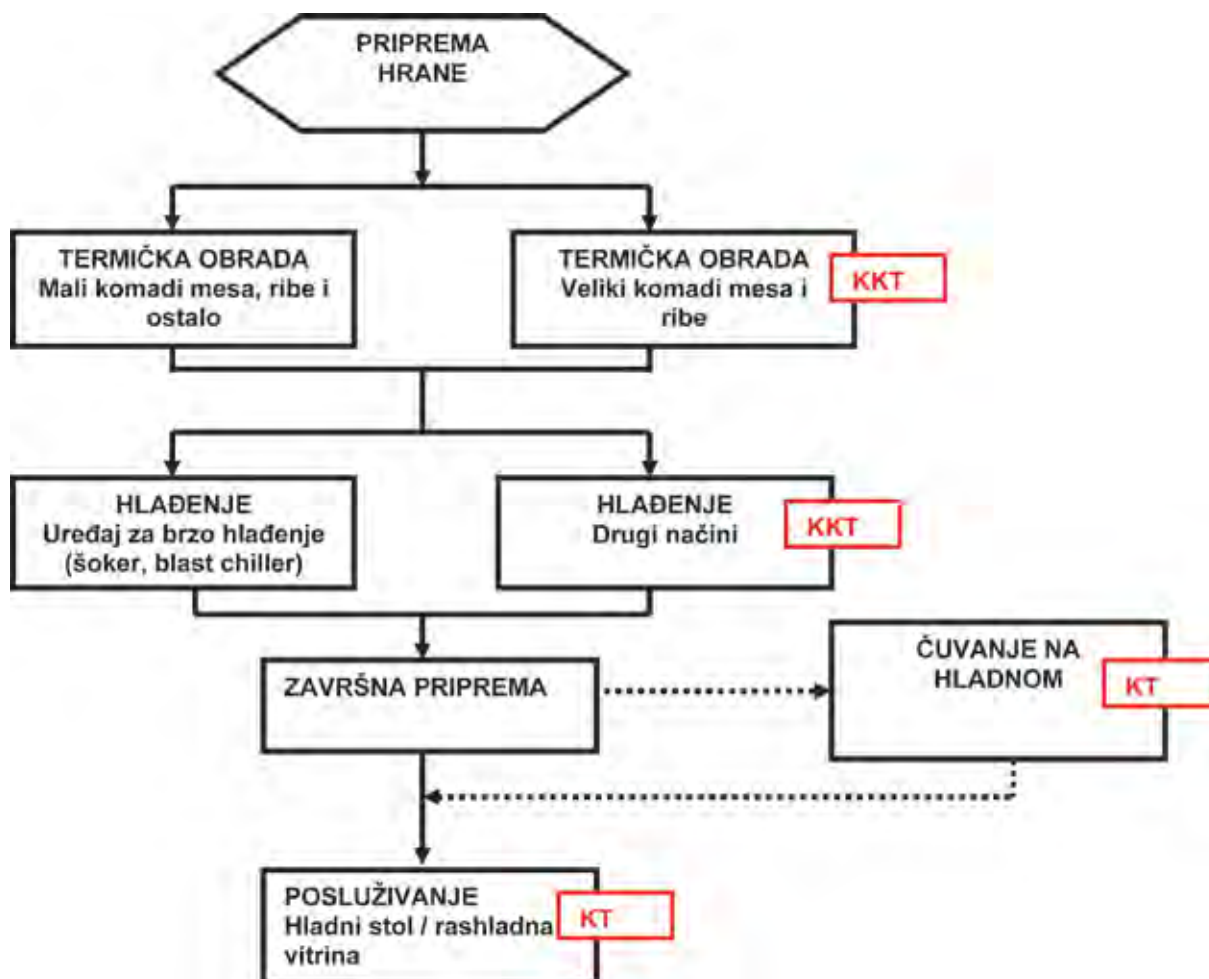
Procesni korak	Opasnost	KKT/KT	Kritične granice, zahtjevi	Nadzor	Korektivne mjere	Zapisi	Verifikacija
Posluživanje na hladnim stolovima i u rashladnim vitrinama na temperaturi od 4 – 8 °C	<p>Fizička:</p> <ul style="list-style-type: none"> - onečišćenja od osoblja koje obavlja proces <p>Kemijska:</p> <ul style="list-style-type: none"> - stvaranje toksina - ostaci kemijskih sredstava za pranje i dezinfekciju <p>Biološka:</p> <ul style="list-style-type: none"> - porast broja prisutnih mikroorganizama - razvoj spora - kontaminacija mikroorganizmima s opreme - kontaminacija mikroorganizmima s ruku osoblja 	<p>KT</p> <p>kemijska</p> <p>KT</p> <p>biološka</p>	<p>Fizičke opasnosti ne smiju biti prisutne.</p> <p>Ne smije biti zaostataka kemijskih sredstava.</p> <p>Mali rizik za pojavu biološke opasnosti.</p> <p>Rad mora biti u skladu s DHP i DPP.</p> <p>Temperatura hrane na rashladnim stolovima i u rashladnim vitrinama mora biti 4-8 °C</p> <p>Temperatura u rashladnim stolovima i u rashladnim vitrinama mora biti unutar raspona 4-8 °C ovisno o vrsti hrane, a vrijeme izlaganja porcioniranih narezaka maksimalno 2 sata.</p> <p>Temperatura prehrambenih proizvoda skladištenih u rashladnom uređaju za hladno mora biti unutar raspona 4-8 °C ovisno o vrsti hrane, sukladno deklaraciji na proizvodu.</p>	<p>Praćenje temperature uređaja umjerenim mjernim uređajem (display) i vođenje evidencije</p> <ul style="list-style-type: none"> - najmanje 2x dnevno za svježe meso, mesne pripravke i svježu ribu, svježe salate (npr. složene salate s umacima), svježe namaze (npr. svježi kravlji sir, bakalar na bijelo), svježe i kremaste kolače, - najmanje 1x dnevno za sve ostalo u rashladnim uređajima, od strane odgovorne osobe. <p>Mjerenje temperature proizvoda termome-trom na površini ili u središtu hrane 1 x tjedno od strane odgovorne osobe.</p> <p>Praćenje rada osoblja prilikom posluživanja hrane</p>	<p>Neškodljivo uklanjanje hrane prilikom uočenih fizičkih opasnosti.</p> <p>Ukoliko temperatura u rashladnim uređajima prelazi kritične vrijednosti, osoba zadužena za njeno praćenje mora ukloniti hranu i o tome ODMAH obavijestiti poslovođu</p> <p>Za slučaj kada kvar nije moguće brzo otkloniti, a ne može se postići potrebna temperatura, potrebno je hranu uskladištiti u drugi, temperaturom odgovarajući uređaj.</p> <p>Prije ponovnog korištenja rashladnog uređaja provesti internu provjeru mjernih opreme.</p> <p>Prilikom pohrane hrane, odnosno provedbe korektivnih mjera obavezno uzeti u obzir preporučeni kapacitet uređaja.</p>	<p>Evidencija temperature u rashladnim uređajima</p> <p>Evidencija interne provjere mjernih opreme</p> <p>Evidencija edukacije zaposlenika</p> <p>Evidencija preventivnog održavanja opreme</p>	<p>Potvrđivanje udovoljavanja zahtjeva za izlaganje hrane na rashladnim stolovima</p> <p>I u rashladnim vitrinama na temperaturi maksimalno 4-8 °C ovisno o vrsti hrane</p> <p>Provjera zapisa</p> <p>Provodi HACCP tim.</p>

13. TERMIČKA OBRADA – HLADNO POSLUŽIVANJE

13.1 OPIS PROIZVODA

Proizvod	Jela koja se pripremaju termičkom obradom i hladna poslužuju a navedena su u ponudi i u dnevnim menijima (npr. francuska salata, složene salate i sl.).
Važne karakteristike proizvoda	<p>Termičkom obradom postiže se temperatura od minimalno 73°C (u središtu hrane) te se na taj način uništavaju vegetativni oblici mikroorganizama.</p> <p>Postupak brzog hlađenja odvija se na sljedeći način:</p> <ul style="list-style-type: none">- do 60°C maksimalno 30 minuta,- do 4°C maksimalno 6 sati, <p>te se na taj način sprečava umnožavanje mikroorganizama, germinacija spora i stvaranje toksina.</p> <p>Zahtijevane temperature</p> <ul style="list-style-type: none">- riba 2°C- meso 4°C- jaja 4°C- slastičarski proizvodi 4°C <p>Hladno skladištenje na zahtijevanim temperaturama tijekom maksimalno 24 sata sprečava multiplikaciju mikroorganizama, germinaciju spora i stvaranje toksina.</p> <p>Jela zahtijevaju poštivanje temperaturnog i vremenskog režima tijekom pripreme, skladištenja i posluživanja.</p>
Način uporabe	U skladu sa zahtjevima posluživanja (temperatura, vrijeme).
Način čuvanja nakon pripreme	24 sata na zahtijevanim temperaturama. Prilikom skladištenja zaštićeno od nepovoljnih utjecaja okoline.
Temperatura i vrijeme posluživanja	Hladno posluživanje na zahtijevanim temperaturama (vidi kritične granice temperature) na hladnom stolu i u rashladnim vitrinama.
Rok uporabe	24 sata (ukupno, uključujući pripremu i posluživanje).

	13.2 DIJAGRAM TIJEKA TERMIČKA OBRADA – HLADNO POSLUŽIVANJE	Datum odobravanja u objektu:
		Izdanje: 01
		Stranica: 1/1



Datum	Kontrolirao	Odobrio
		Voditelj objekta:

PRILOG DIJAGRAMU TIJEKA:

3. TERMIČKA OBRADA – HLADNO POSLUŽIVANJE

Način	Postupak	Temperatura (°C)	Vrijeme
Termička obrada- veliki komadi mesa			
KUHANJE	Hrana koja zahtijeva postupak termičke obrade kuhanjem	Minimalno 73°C (u središtu namirnice) izmjereno tijekom 30 sekundi	
PEČENJE	Hrana koja zahtijeva postupak termičke obrade pečenjem		
Termička obrada- mali komadi mesa, ribe i ostalo			
KUHANJE	Hrana koja zahtijeva postupak termičke obrade kuhanjem	Minimalno 73°C vizualno vidljivi znakovi klučanja, vrenja, boja sokova, standard veličine u odnosu na proces termičke obrade	
PEČENJE	Hrana koja zahtijeva postupak termičke obrade pečenjem		
PIRJANJE	Hrana koja zahtijeva postupak termičke obrade pirjanjem		
PRŽENJE	Hrana koja zahtijeva postupak termičke obrade prženjem		
Hlađenje- drugi načini			
BRZO HLAĐENJE	Hrana koju je potrebno brzo ohladiti	Do 60°C	Maksimalno 30 minuta
		Od 60° do 10°C	Maksimalno 4 sata
		Od 10°C do zahtijevane temperature	Maksimalno 6 (ukupno od početka hlađenja)
Hlađenje- uređaj za brzo hlađenje			
BRZO HLAĐENJE	Hrana koju je potrebno brzo ohladiti		

PRILOG DIJAGRAMU TIJEKA:

3. TERMIČKA OBRADA – HLADNO POSLUŽIVANJE - nastavak 1

Način	Postupak	Temperatura (°C)	Vrijeme
Završna priprema			
REZANJE, USITNJAVANJE, DODAVANJE SASTOJAKA MJEŠANJE	Hrana koju je potrebno prije daljnjih postupaka izrezati i/ili usitniti	Rad sa hranom u skladu sa DPP. Pripremati manje količine hrane istovremeno kako bi se izbjeglo nepotrebno držanje na sobnoj temperaturi većih količina hrane koja zahtijeva poseban temperaturni režim.	
	Dodavanje hrane u gotov proizvod (začini i dr.)		
	Objedinjavanje sastojaka u gotov proizvod		
Čuvanje na hladnom			
HLADNO	Hrana koja prije konzumacije zahtijeva postupak hlađenja	Prema zahtjevima navedenim u Opisu proizvoda ili sukladno deklaraciji	24 sata
Posluživanje			
HLADNO	Posluživanje prema zahtjevanom temperaturnom režimu	Prema zahtjevima navedenim u Opisu proizvoda ili sukladno deklaraciji	Ukupno 24 sata (od završetka termičke obrade)

13.3 HACCP PLAN: 3. TERMIČKA OBRADA, HLADNO POSLUŽIVANJE

Procesni korak	Opasnost	KKT/KT	Kritične granice, zahtjevi	Nadzor	Korektivne mjere	Zapisi	Verifikacija
Termička obrada - veliki komadi mesa i ribe	<p>Fizička:</p> <ul style="list-style-type: none"> - unos stranih onečišćenja putem pribora i opreme <p>Kemijska:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ostaci sredstava za pranje i dezinfekciju opreme i pribora - spojevi nastali kao posljedica oksidacije ulja <p>Biološka:</p> <ul style="list-style-type: none"> - preživljavanje mikroorganizama - preživljavanje spora 	KKT biološka	<p>Fizičke opasnosti ne smiju biti prisutne.</p> <p>Ne smije biti zaostataka kemijskih sredstava.</p> <p>Mali rizik za pojavu kemijske opasnosti.</p> <p>Rad mora biti u skladu s DHP i DPP</p> <p>Temperatura termičke obrade u središtu hrane mora biti minimalno 73°C</p> <p>vizualna kontrola: vidljivi znakovi ključanja, vrenja, boja sokova, standard veličine u odnosu na proces termičke obrade</p>	<p>Praćenje temperature termičke obrade umjerenim mjernim uređajem u središtu svakog komada hrane koji se termički obrađuje i vođenje evidencije od strane osobe zadužene za termičku obradu</p> <p>Praćenje rada osoblja prilikom pripreme hrane</p>	<p>Produžiti vrijeme termičke obrade hrane dok se u središtu ne postigne temperatura od 73oC ili više odnosno dok se vizualnom kontrolom ne postignu zadovoljavajući uvjeti.</p> <p>Popraviti ili zamijeniti uređaj za termičku obradu hrane.</p> <p>Dodatna edukacija zaposlenika koji rade na pripremi hrane</p>	<p>Evidencija temperature termičke obrade - praćenja KKT</p> <p>Evidencija interne provjere mjerne opreme</p> <p>Evidencija edukacije zaposlenika</p> <p>Evidencija preventivnog održavanja opreme</p>	<p>Potvrđivanje udovoljavanja zahtjeva za Termičku obradu</p> <p>Provjera zapisa</p> <p>Provodi HACCP tim.</p>

HACCP PLAN: 3. Termička obrada, hladno posluživanje - nastavak 1

Procesni korak	Opasnost	KKT/KT	Kritične granice, zahtjevi	Nadzor	Korektivne mjere	Zapisi	Verifikacija
Hlađenje - drugi načini	<p>Fizička:</p> <ul style="list-style-type: none"> - onečišćenja od opreme i pribora - onečišćenja od osoblja koje obavlja proces <p>Kemijska:</p> <ul style="list-style-type: none"> - stvaranje toksina - ostaci sredstava za pranje i dezinfekciju opreme i pribora <p>Biološka:</p> <ul style="list-style-type: none"> - kontaminacija mikroorganizmima prilikom manipulacije (sa površina i ruku osoblja) - porast broja mikroorganizama - razvoj spora 	KKT biološka	<p>Fizičke opasnosti ne smiju biti prisutne.</p> <p>Ne smije biti zaostataka kemijskih sredstava.</p> <p>Rad mora biti u skladu s DHP i DPP</p> <p>Temperaturu termički obrađene hrane smanjiti na +40 C u roku od 6 sati od završetka termičke obrade</p>	<p>Praćenje rada osoblja prilikom porcioniranja hrane.</p> <p>Praćenje temperature hlađenja hrane mjernim uređajem i vođenje evidencije od strane osobe zadužene za termičku obradu</p> <p>Praćenje rada osoblja prilikom hlađenja hrane</p>	<p>Uklanjanje uočenih fizičkih opasnosti ili ukoliko nije moguće neškodljivo uklanjanje hrane</p> <p>Neškodljivo ukloniti hranu ukoliko nije ohlađena na pravilan način</p> <p>Dodatna edukacija zaposlenika koji rade na hlađenju hrane</p>	<p>Evidencija temperature hlađenja nakon termičke obrade (praćenje KKT)</p> <p>Evidencija edukacije zaposlenika</p> <p>Evidencija preventivnog održavanja opreme</p> <p>Evidencija interne provjere mjerne opreme</p>	<p>Potvrđivanje udovoljavanja zahtjeva za hlađenje – drugi načini</p> <p>Provjera zapisa</p> <p>Provodi HACCP tim.</p>

HACCP PLAN: 3. Termička obrada, hladno posluživanje - nastavak 2

Procesni korak	Opasnost	KKT/KT	Kritične granice, zahtjevi	Nadzor	Korektivne mjere	Zapisi	Verifikacija
Čuvanje na hladnom prije posluživanja na temperaturi 4-8 °C	<p>Fizička:</p> <ul style="list-style-type: none"> - unos stranih onečišćenja u hranu tijekom skladištenja i manipulacije <p>Kemijska:</p> <ul style="list-style-type: none"> - stvaranje toksina - ostaci sredstava za pranje i dezinfekciju opreme i pribora <p>Biološka:</p> <ul style="list-style-type: none"> porast broja prisutnih mikroorganizama - razvoj spora - kontaminacija mikroorganizmima iz prostora - kontaminacija mikroorganizmima s ruku osoblja 	<p>KT</p> <p>kemijska</p> <p>KT</p> <p>biološka</p>	<p>Fizičke opasnosti ne smiju biti prisutne.</p> <p>Ne smije biti zaostataka kemijskih sredstava.</p> <p>Mali rizik za pojavu biološke opasnosti.</p> <p>Rad mora biti u skladu s DHP i DPP</p> <p>Temperatura u rashladnim uređajima mora biti unutra raspona 4-8°C</p> <p>Temperatura prehrambenih proizvoda skladištenih u rashladnom uređaju za hladno mora biti unutar raspona 4-8°C ovisno o vrsti hrane, sukladno deklaraciji na proizvodu.</p>	<p>Praćenje temperature umjerenim mjernim uređajem (display) i vođenje evidencije</p> <ul style="list-style-type: none"> - najmanje 2x dnevno za svježe meso, mesne pripravke i svježu ribu, svježe salate (npr. složene salate s umacima), svježe namaze (npr. svježi kravljji sir, bakalar na bijelo), svježe i kremaste kolače, - najmanje 1x dnevno za sve ostalo u rashladnim uređajima, od strane odgovorne osobe. <p>Mjerenje temperature proizvoda termometrom na površini ili u središtu hrane 1x tjedno od strane odgovorne osobe.</p> <p>Praćenje rada osoblja prilikom skladištenja hrane</p>	<p>Ukoliko temperatura u rashladnim uređajima prelazi kritične vrijednosti, osoba zadužena za njeno praćenje mora o tome ODMAH obavijestiti poslovođu.</p> <p>Za slučaj kada kvar nije moguće brzo otkloniti, a ne može se postići potrebna temperatura, potrebno je hranu uskladištiti u drugi, temperaturom odgovarajući uređaj.</p> <p>Prije ponovnog korištenja rashladnog uređaja provesti internu provjeru mjerne opreme.</p> <p>Prilikom pohrane hrane, odnosno provedbe korektivnih mjera obavezno uzeti u obzir preporučeni kapacitet uređaja</p>	<p>Evidencija temperature u rashladnim uređajima</p> <p>Evidencija edukacije zaposlenika</p> <p>Evidencija interne provjere mjerne opreme</p> <p>Evidencija preventivnog održavanja opreme</p>	<p>Potvrđivanje udovoljavanja zahtjeva za Hladno skladištenje prije posluživanja na temperaturi maksimalno 4-8 °C ovisno o vrsti hrane</p> <p>Provjera zapisa</p> <p>Provodi HACCP tim.</p>

HACCP PLAN: 3. Termička obrada, hladno posluživanje - nastavak 3

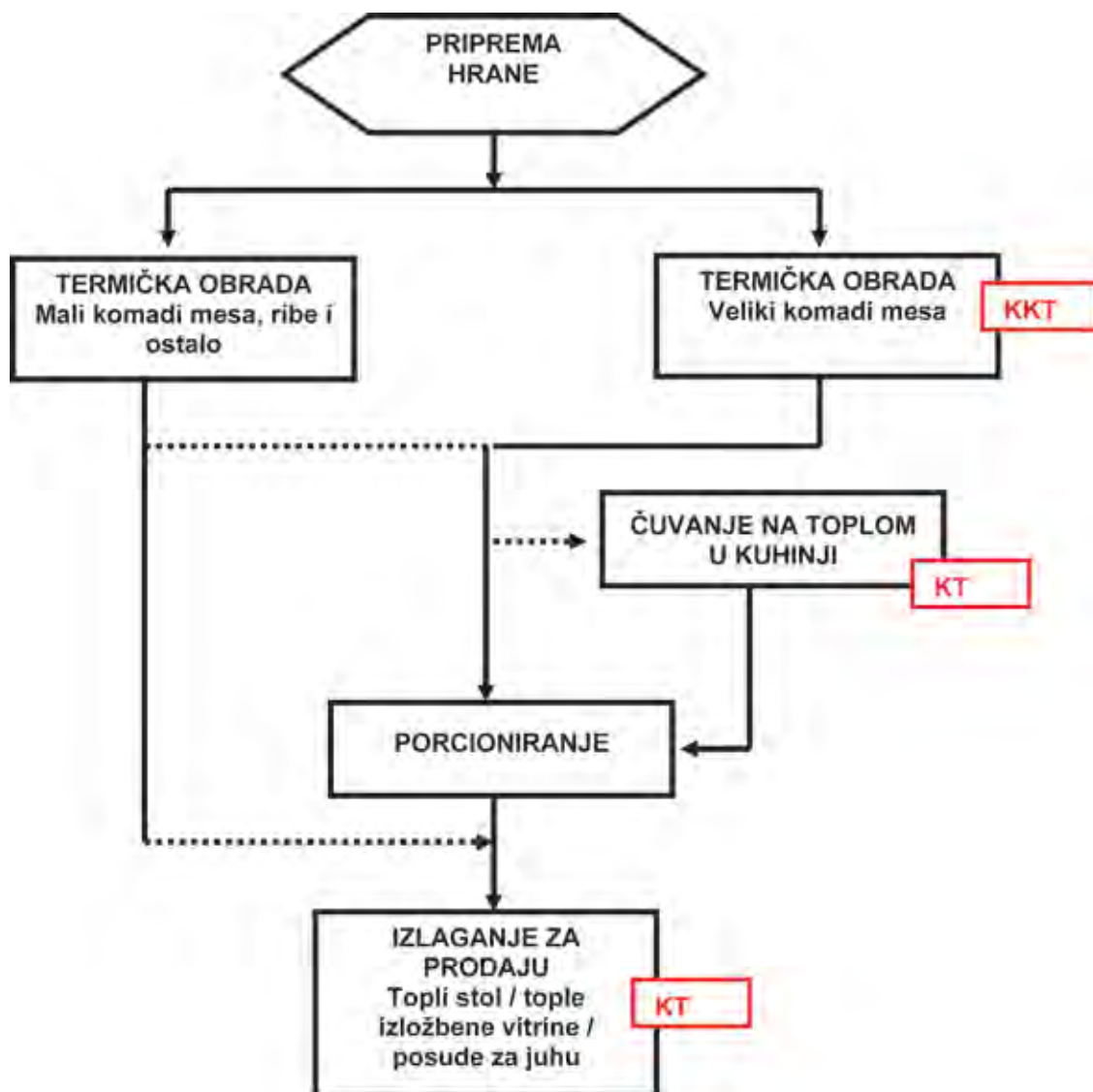
Procesni korak	Opasnost	KKT/KT	Kritične granice, zahtjevi	Nadzor	Korektivne mjere	Zapisi	Verifikacija
Posluživanje na hladnim stolovima i u rashladnim vitrinama na temperaturi 4-8 °C	<p>Fizička:</p> <ul style="list-style-type: none"> - onečišćenja od osoblja koje obavlja proces <p>Kemijska:</p> <ul style="list-style-type: none"> - stvaranje toksina - ostaci kemijskih sredstava za pranje i dezinfekciju <p>Biološka:</p> <ul style="list-style-type: none"> - porast broja prisutnih mikroorganizama - razvoj spora - kontaminacija mikroorganizmima s opreme - kontaminacija mikroorganizmima s ruku osoblja - kontaminacija od strane korisnika usluge (kupaca) 	<p>KT</p> <p>biološka</p>	<p>Fizičke opasnosti ne smiju biti prisutne.</p> <p>Ne smije biti zaostataka kemijskih sredstava.</p> <p>Mali rizik za pojavu biološke opasnosti.</p> <p>Rad mora biti u skladu s DHP i DPP</p> <p>Temperatura hrane na rashladnim stolovima mora biti 4-8°C</p> <p>Temperatura u rashladnim stolovima i u rashladnim vitrinama mora biti unutar raspona 4-8°C ovisno o vrsti hrane, a vrijeme izlaganja porcioniranih narezaka maksimalno 2 sata.</p> <p>Temperatura prehrambenih proizvoda skladištenih u rashladnom uređaju za hladno mora biti unutar raspona 4-8°C ovisno o vrsti hrane, sukladno deklaraciji na proizvodu</p>	<p>Praćenje temperature umjerenim mjernim uređajem (display) i vođenje evidencije</p> <ul style="list-style-type: none"> - najmanje 2x dnevno za svježe meso, mesne pripravke i svježu ribu, svježe salate (npr. složene salate s umacima), svježe namaze (npr. svježi kravljji sir, bakalar na bijelo), svježe i kremaste kolače, - najmanje 1x dnevno za sve ostalo u rashladnim uređajima, od strane odgovorne osobe. <p>Mjerenje temperature proizvoda termometrom na površini ili u središtu hrane 1x tjedno od strane odgovorne osobe.</p> <p>Praćenje rada osoblja prilikom posluživanja hrane</p>	<p>Ukoliko temperatura u rashladnim uređajima prelazi kritične vrijednosti, osoba zadužena za njeno praćenje mora ukloniti hranu i o tome ODMAH obavijestiti poslovođu.</p> <p>Za slučaj kada kvar nije moguće brzo otkloniti, a ne može se postići potrebna temperatura, potrebno je hranu uskladištiti u drugi, temperaturom odgovarajući uređaj.</p> <p>Prilikom pohrane hrane, odnosno provedbe korektivnih mjera obavezno uzeti u obzir preporučeni kapacitet uređaja</p> <p>Prije ponovnog korištenja rashladnog uređaja provesti internu provjeru mjerne opreme.</p>	<p>Evidencija temperature rashladnih uređaja</p> <p>Evidencija interne provjere mjerne opreme</p> <p>Evidencija edukacije zaposlenika</p> <p>Evidencija preventivnog održavanja opreme</p>	<p>Potvrđivanje udovoljavanja zahtjeva izlaganja hrane na rashladnim stolovima i u rashladnim vitrinama na temperaturi maksimalno 4-8 °C ovisno o vrsti hrane</p> <p>Provjera zapisa</p> <p>Provodi HACCP tim.</p>

14. TERMIČKA OBRADA – TOPLO POSLUŽIVANJE

14.1 OPIS PROIZVODA

Proizvod	Jela koja se pripremaju termičkom obradom i topla poslužuju, a navedena su u ponudi i u dnevnim menijima (npr. pečenja, kuhana jela i sl).
Važne karakteristike proizvoda	<p>Termičkom obradom postiže se temperatura od minimalno 73°C (u središtu hrane) te se na taj način uništavaju vegetativni oblici mikroorganizama.</p> <p>Čuvanjem hrane na toplom (minimalna temperatura 63°C u središtu hrane, preporučeno čuvanje maksimalno 4 sata) sprečava se rast vegetativnih oblika mikroorganizama, germinacija spora i stvaranje toksina.</p> <p>Jela zahtijevaju poštivanje temperaturnog i vremenskog režima tijekom pripreme, skladištenja i posluživanja.</p>
Način uporabe	U skladu sa zahtjevima posluživanja (temperatura, vrijeme).
Način čuvanja nakon pripreme (termičke obrade)	<p>Na temperaturi od minimalno 63°C.</p> <p>Prilikom čuvanja zaštićeno od nepovoljnih utjecaja okoline.</p>
Temperatura i vrijeme posluživanja	Toplo posluživanje na zahtijevanim temperaturama (vidi kritične granice temperature) na toplom stolu odnosno toplim izložbenim vitrinama.
Rok upotrebe	24 sata (uključujući pripremu, čuvanje i posluživanje).

	14.2 DIJAGRAM TIJEKA: TERMIČKA OBRADA - TOPLO POSLUŽIVANJE	Datum odobravanja u objektu:
		Izdanje: 01
		Stranica: 1/1



Datum	Kontrolirao	Odobrio
		Voditelj objekta:

PRILOG DIJAGRAMU TIJEKA:

4. TERMIČKA OBRADA – TOPLO POSLUŽIVANJE

Način	Postupak	Temperatura (°C)	Vrijeme
Termička obrada- veliki komadi mesa i ribe			
KUHANJE	Hrana koja zahtijeva postupak termičke obrade kuhanjem	Minimalno 73°C (u središtu namirnice) izmjereno tijekom 30 sekundi	
PEČENJE	Hrana koja zahtijeva postupak termičke obrade pečenjem		
Termička obrada- mali komadi mesa, ribe i ostalo			
KUHANJE	Hrana koja zahtijeva postupak termičke obrade kuhanjem	Minimalno 73°C vizualno vidljivi znakovi ključanja, vrenja, boja sokova, standard veličine u odnosu na proces termičke obrade	
PEČENJE	Hrana koja zahtijeva postupak termičke obrade pečenjem		
PIRJANJE	Hrana koja zahtijeva postupak termičke obrade pirjanjem		
PRŽENJE	Hrana koja zahtijeva postupak termičke obrade prženjem		
Čuvanje na toplom u kuhinji			
TOPLO	Hrana koja zahtijeva čuvanje na toplom do postupka izlaganja za prodaju	Minimalno 63°C (u središtu namirnice)	
Porcioniranje			
PORCIONIRANJE	Porcioniranje gotove hrane neposredno nakon pripreme i/ili neposredno prije posluživanja		
Izlaganje za prodaju			
TOPLO (topli stol, tople izložbene vitrine ili posude za juhu)	Izlaganje prema zahtijevanom temperaturnom režimu	Minimalno 63°C (u središtu namirnice)	

14.3 HACCP PLAN: 4. TERMIČKA OBRADA, TOPLO POSLUŽIVANJE

Procesni korak	Opasnost	KKT/KT	Kritične granice, zahtjevi	Nadzor	Korektivne mjere	Zapisi	Verifikacija
Termička obrada- veliki komadi mesa i ribe	<p>Fizička:</p> <ul style="list-style-type: none"> - unos stranih onečišćenja putem pribora i opreme <p>Kemijska:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ostaci sredstava za pranje i dezinfekciju opreme i pribora - spojevi nastali kao posljedica oksidacije ulja <p>Biološka:</p> <ul style="list-style-type: none"> - preživljavanje mikroorganizama - preživljavanje spora 	KKT biološka	<p>Fizičke opasnosti ne smiju biti prisutne.</p> <p>Ne smije biti zaostataka kemijskih sredstava.</p> <p>Mali rizik za pojavu kemijske opasnosti.</p> <p>Rad mora biti u skladu s DHP i DPP</p> <p>Temperatura termičke obrade u središtu hrane mora biti minimalno 73°C</p>	<p>Praćenje temperature termičke obrade umjerenim ubodnim mjernim uređajem u središtu svakog komada hrane koji se termički obrađuje i vođenje evidencije od strane osobe zadužene za termičku obradu</p> <p>Praćenje rada osoblja prilikom pripreme hrane</p>	<p>Produžiti vrijeme termičke obrade hrane dok se u središtu ne postigne temperatura od 73 °C ili više odnosno dok se vizualnom kontrolom ne postignu zadovoljavajući uvjeti.</p> <p>Popraviti ili zamijeniti uređaj za termičku obradu hrane.</p> <p>Dodatna edukacija zaposlenika koji rade na pripremi hrane</p>	<p>Evidencija temperature termičke obrade hrane - praćenja KKT</p> <p>Evidencija edukacije zaposlenika</p> <p>Evidencija interne provjere mjerne opreme</p> <p>Evidencija preventivnog održavanja opreme</p>	<p>Potvrđivanje udovoljavanja zahtjeva za Termičku obradu</p> <p>Provjera zapisa tim.</p> <p>Provodi HACCP tim.</p>

HACCP PLAN: 4. Termička obrada, toplo posluživanje - nastavak 1

Procesni korak	Opasnost	KKT/KT	Kritične granice, zahtjevi	Nadzor	Korektivne mjere	Zapisi	Verifikacija
Čuvanje na toplom u kuhinji	<p>Fizička:</p> <ul style="list-style-type: none"> - onečišćenja od opreme i pribora - onečišćenja od osoblja koje obavlja proces <p>Kemijska:</p> <ul style="list-style-type: none"> - stvaranje toksina - ostaci kemijskih sredstava za pranje i dezinfekciju <p>Biološka:</p> <ul style="list-style-type: none"> - porast broja mikroorganizama - razvoj spora - kontaminacija mikroorganizmima s opreme 	<p>KT</p> <p>biološka</p>	<p>Fizičke opasnosti ne smiju biti prisutne.</p> <p>Ne smije biti zaostataka kemijskih sredstava.</p> <p>Mali rizik za pojavu kemijske opasnosti.</p> <p>Rad mora biti u skladu s DHP i DPP</p> <p>Temperatura čuvanja hrane mora biti minimalno 63°C</p>	<p>Praćenje temperature hrane mjernim uređajem i vođenje evidencije od strane osobe zadužene za termičku obradu</p> <p>Praćenje rada osoblja prilikom pripreme hrane.</p>	<p>Popraviti ili zamijeniti uređaj za čuvanje hrane.</p> <p>Hranu kojoj je temperatura pala ispod 63°C kroz period duži od 2 sata potrebno je ukloniti.</p> <p>Ako je period kraći od 2 sata hranu je moguće 1 x podgrijeti na 73°C i odmah upotrijebiti.</p> <p>Uklanjanje fizičkih opasnosti.</p> <p>Dodatna edukacija zaposlenika koji rade na pripremi hrane</p>	<p>Evidencija temperature čuvanja hrane na toplom</p> <p>Evidencija edukacije zaposlenika</p> <p>Evidencija interne provjere mjerne opreme</p> <p>Evidencija preventivnog održavanja opreme</p>	<p>Potvrđivanje udovoljavanja zahtjeva za čuvanje na toplom</p> <p>Provjera zapisa</p> <p>Provodi HACCP tim</p>

HACCP PLAN: 4. Termička obrada, toplo posluživanje - nastavak 2

Procesni korak	Opasnost	KKT/KT	Kritične granice, zahtjevi	Nadzor	Korektivne mjere	Zapisi	Verifikacija
Posluživanje na toplim stolovima, toplim izložbenim vitrinama, posudama za juhu na temperaturi minimalno 63°C	<p>Fizička:</p> <ul style="list-style-type: none"> - onečišćenja od osoblja koje obavlja proces <p>Kemijska:</p> <ul style="list-style-type: none"> - stvaranje toksina - ostaci kemijskih sredstava za pranje i dezinfekciju <p>Biološka:</p> <ul style="list-style-type: none"> - porast broja prisutnih mikroorganizama - razvoj spora - kontaminacija mikroorganizmima s opreme - kontaminacija mikroorganizmima s ruku osoblja 	KT biološka	<p>Fizičke opasnosti ne smiju biti prisutne.</p> <p>Ne smije biti zaostataka kemijskih sredstava.</p> <p>Mali rizik za pojavu kemijske opasnosti.</p> <p>Rad mora biti u skladu s DHP i DPP</p> <p>Temperatura hrane na toplim stolovima mora biti minimalno 63°C</p>	<p>Praćenje temperature umjerenim mjernim uređajem od strane osobe zadužene za termičku obradu</p> <p>Praćenje rada osoblja prilikom čuvanja hrane na toplom</p>	<p>Ukoliko temperatura hrane poslužene u toploj vitrini prilikom kontrole padne ispod kritične vrijednosti od 63°C ali unutar 2 sata od zadnje kontrole, osoba zadužena za njeno praćenje mora takvu hranu dodatno podgrijati na 73°C, te prodati unutar 2 sata, a ukoliko hrana prelazi kritični limit duže od 2 sata, istu ukloniti iz tople vitrine (bez mogućnosti ponovnog posluživanja) i o tome obavijestiti poslovođu objekta.</p> <p>Popraviti ili zamijeniti uređaj za čuvanje hrane.</p>	<p>Evidencija temperature čuvanja hrane na toplom</p> <p>Evidencija edukacije zaposlenika</p> <p>Evidencija interne provjere mjere opreme</p> <p>Evidencija preventivnog održavanja opreme</p>	<p>Potvrđivanje udovoljavanja zahtjeva za čuvanje na toplom</p> <p>Provjera zapisa</p> <p>Provodi HACCP tim.</p>

15. NADZOR NAD KT/KKT

15.1 PRIJEM, SKLADIŠTENJE I PRIPREMA HRANE

KORAK	KT / KKT	NADZOR			
		PROCEDURE	UČESTALOST	ODGOVORNA OSOBA	KOREKTIVNA MJERA
Prijem	KT	Kontrola: - dokumentacije - uvjetnosti vozila (temperatura) - pošiljke/ isporuke	Svaki prijem (Evidencija kontrole prijema hrane)	Poslovođa ili osobe koje on odredi	Hranu koja ne ispunjava tražene zahtjeve ne zaprimati. O nedostacima pismeno i usmeno (ODMAH) izvijestiti Službu nabave odnosno odgovornu osobu za nabavu.
Skladištenje HLADNO	KT	Kontrola temperature rashladnog uređaja umjerenim mjernim uređajem i vođenje evidencije	- najmanje 2x dnevno za svježe meso, mesne pripravke i svježu ribu, svježe salate (npr. složene salate s umacima), svježe namaze (npr. svježi kravljji sir, bakalar na bijelo), svježe i kremaste kolače , - najmanje 1x dnevno za sve ostalo u rashladnim uređajima (Evidencija temperature u rashladnim uređajima)	Poslovođa ili osobe koje on odredi	Ukoliko temperatura u rashladnim uređajima prelazi kritične vrijednosti, osoba zadužena za njeno praćenje mora o tome ODMAH obavijestiti poslovođu. Za slučaj kada kvar nije moguće brzo otkloniti, a ne može se postići potrebna temperatura, potrebno je hranu uskladištiti u drugi, temperaturom odgovarajući uređaj. Prije ponovnog korištenja rashladnog uređaja provesti internu provjeru mjerne opreme. Prilikom pohrane hrane, odnosno provedbe korektivnih mjera obavezno uzeti u obzir preporučeni kapacitet uređaja.
		Kontrola temperature hrane umjerenim mjernim uređajem	Jedan puta tjedno	Poslovođa ili osobe koje on odredi	

NADZOR NAD KT/KKT

PRIJEM, SKLADIŠTENJE I PRIPREMA HRANE – nastavak

KORAK	KT / KKT	NADZOR			KOREKTIVNA MJERA
		PROCEDURE	UČESTALOST	ODGOVORNA OSOBA	
Skladištenje SMRZNUTO	KT	Kontrola temperature rashladnog uređaja umjerenim mjernim uređajem i vođenje evidencije	Najmanje dva puta dnevno (Evidencija temperature u rashladnim uređajima)	Poslovođa ili osobe koje on odredi	Ukoliko temperatura u rashladnim uređajima prelazi kritične vrijednosti, osoba zadužena za njeno praćenje mora o tome ODMAH obavijestiti poslovođu. Za slučaj kada kvar nije moguće brzo otkloniti, a ne može se postići potrebna temperatura, potrebno je hranu uskladištiti u drugi, temperaturom odgovarajući uređaj. Prije ponovnog korištenja rashladnog uređaja provesti internu provjeru mjerne opreme. Prilikom pohrane hrane, odnosno provedbe korektivnih mjera obavezno uzeti u obzir preporučeni kapacitet uređaja.
		Kontrola temperature hrane umjerenim mjernim uređajem	Jedan puta tjedno	Poslovođa ili osobe koje on odredi	

NADZOR NAD KT/KKT

15.2 HLADNA PRIPREMA, HLADNO POSLUŽIVANJE

KORAK	KT / KKT	NADZOR				KOREKTIVNA MJERA
		PROCEDURE	UČESTALOST	ODGOVORNA OSOBA		
Čuvanje na hladnom	KT	Kontrola temperature rashladnog uređaja umjerenim mjernim uređajem i vođenje evidencije	<ul style="list-style-type: none">- najmanje 2x dnevno za svježe meso, mesne pripravke i svježu ribu, svježe salate (npr. vezane salate s umacima), svježe namaze (npr. svježi kravlji sir, bakalar na bijelo), svježe i kremaste kolače,- najmanje 1x dnevno za sve ostalo u rashladnim uređajima (Evidencija temperature u rashladnim uređajima)	Poslovođa ili osobe koje on odredi	Ukoliko temperatura u rashladnim uređajima prelazi kritične vrijednosti, osoba zadužena za njeno praćenje mora o tome ODMAH obavijestiti poslovođu. Za slučaj kada kvar nije moguće brzo otkloniti, a ne može se postići potrebna temperatura, potrebno je hranu uskladištiti u drugi, temperaturom odgovarajući uređaj. Prije ponovnog korištenja rashladnog uređaja provesti internu provjeru mjerne opreme.	
	Kontrola temperature hrane umjerenim mjernim uređajem	Jedan puta tjedno	Poslovođa ili osobe koje on odredi	Prilikom pohrane hrane, odnosno provedbe korektivnih mjera obavezno uzeti u obzir preporučeni kapacitet uređaja.		
Posluživanje HLADNI STOL, HLADNE IZLOŽBENE VITRINE	KT	Kontrola temperature uređaja umjerenim mjernim uređajem i vođenje evidencije	<ul style="list-style-type: none">- najmanje 2x dnevno za svježe meso, mesne pripravke i svježu ribu, svježe salate (npr. složene salate s umacima), svježe namaze (npr. svježi kravlji sir, bakalar na bijelo), svježe i kremaste kolače,- najmanje 1x dnevno za sve ostalo u rashladnim uređajima (Evidencija temperature u rashladnim uređajima)	Poslovođa ili osobe koje on odredi	Ukoliko temperatura u rashladnim uređajima prelazi kritične vrijednosti, osoba zadužena za njeno praćenje mora o tome ODMAH obavijestiti poslovođu. Za slučaj kada kvar nije moguće brzo otkloniti, a ne može se postići potrebna temperatura, potrebno je hranu uskladištiti u drugi, temperaturom odgovarajući uređaj. Prije ponovnog korištenja rashladnog uređaja provesti internu provjeru mjerne opreme.	
	Kontrola temperature hrane umjerenim mjernim uređajem	Jedan puta tjedno	Poslovođa ili osobe koje on odredi	Prilikom pohrane hrane, odnosno provedbe korektivnih mjera obavezno uzeti u obzir preporučeni kapacitet uređaja.		

NADZOR NAD KT/KKT

15.3 TERMIČKA OBRADA- HLADNO POSLUŽIVANJE

KORAK	KT / KKT	NADZOR			
		PROCEDURE	UČESTALOST	ODGOVORNA OSOBA	KOREKTIVNA MJERA
Termička obrada veliki komadi mesa i ribe	KKT	Praćenje temperature umjerenim mjernim uređajem u središtu hrane koja se termički obrađuje i vođenje evidencije	Na kraju termičke obrade u svakom komadu hrane koji se termički obrađivao (Evidencija praćenja KKT Termička obrada)	Poslovođa ili osobe koje on odredi	Produžiti vrijeme termičke obrade hrane dok se u središtu ne postigne temperatura od 73oC ili viša odnosno dok se vizualnom kontrolom ne postignu zadovoljavajući uvjeti. Popraviti ili zamijeniti uređaj za termičku obradu hrane. Dodatna edukacija zaposlenika koji rade na pripremi hrane
Hlađenje drugi načini	KKT	Praćenje temperature umjerenim mjernim uređajem i vođenje evidencije	Na kraju termičke obrade i nakon 6 sati hlađenja (Evidencija temperature hlađenja hrane nakon termičke obrade – praćenje KKT)	Poslovođa ili osobe koje on odredi	Obavijestiti poslovođu. Hranu podgrijeti ukoliko nije bila već podgrijavana ili neškodljivo ukloniti.
Čuvanje na hladnom	KT	Praćenje temperature umjerenim mjernim uređajem i vođenje evidencije	- najmanje 2x dnevno za svježe meso, mesne pripravke i svježu ribu, svježe salate (npr. složene salate s umacima), svježe namaze (npr. svježi kravljji sir, bakalar na bijelo), svježe i kremaste kolače , - najmanje 1x dnevno za sve ostalo u rashladnim uređajima (Evidencija temperature u rashladnim uređajima)	Poslovođa ili osobe koje on odredi	Obavijestiti poslovođu. Za slučaj kada kvar nije moguće brzo otkloniti, a ne može se postići potrebna temperatura, potrebno je hranu uskladištiti u drugi, temperaturom odgovarajući uređaj. Prije ponovnog korištenja rashladnog uređaja provesti internu provjeru mjerne opreme. Prilikom pohrane hrane, odnosno provedbe korektivnih mjera obavezno uzeti u obzir preporučeni kapacitet uređaja.
		Kontrola temperature hrane umjerenim mjernim uređajem	Jedan puta tjedno	Poslovođa ili osobe koje on odredi	

NADZOR NAD KT/KKT

TERMIČKA OBRADA- HLADNO POSLUŽIVANJE – nastavak

KORAK	KT / KKT	NADZOR			KOREKTIVNA MJERA
		PROCEDURE	UČESTALOST	ODGOVORNA OSOBA	
Posluživanje HLADNI STOL, HLADNE IZLOŽBENE VITRINE	KT	Kontrola temperature umjerenim mjernim uređajem i vođenje evidencije	- najmanje 2x dnevno za svježe meso, mesne pripravke i svježu ribu, svježe salate (npr. složene salate s umacima), svježe namaze (npr. svježi kravji sir, bakalar na bijelo), svježe i kremaste kolače , - najmanje 1x dnevno za sve ostalo u rashladnim uređajima (Evidencija temperature u rashladnim uređajima)	Poslovođa ili osobe koje on odredi	Obavijestiti poslovođu. Za slučaj kada kvar nije moguće brzo otkloniti, a ne može se postići potrebna temperatura, potrebno je hranu uskladištiti u drugi, temperaturom odgovarajući uređaj. Prije ponovnog korištenja rashladnog uređaja provesti internu provjeru mjerne opreme. Prilikom pohrane hrane, odnosno provedbe korektivnih mjera obavezno uzeti u obzir preporučeni kapacitet uređaja.
		Kontrola temperature hrane umjerenim mjernim uređajem	Jedan puta tjedno	Poslovođa ili osobe koje on odredi	

NADZOR NAD KT/KKT

15.4 TERMIČKA OBRADA, TOPLO POSLUŽIVANJE

KORAK	KT / KKT	NADZOR			
		PROCEDURE	UČESTALOST	ODGOVORNA OSOBA	KOREKTIVNA MJERA
Termička obrada veliki komadi mesa i ribe	KKT	Praćenje temperature umjerenim mjernim uređajem u središtu hrane koja se termički obrađuje i vođenje evidencije	Na kraju termičke obrade u svakom komadu hrane koji se termički obrađivao (Evidencija praćenja KKT Termička obrada)	Poslovođa ili osobe koje on odredi	Produžiti vrijeme termičke obrade hrane dok se u središtu ne postigne temperatura od 73°C ili viša odnosno dok se vizualnom kontrolom ne postignu zadovoljavajući uvjeti. Popraviti ili zamijeniti uređaj za termičku obradu hrane. Dodatna edukacija zaposlenika koji rade na pripremi hrane
Čuvanje na toplom	KT	Praćenje temperature umjerenim mjernim uređajem u središtu termički obrađene hrane i vođenje evidencije	Neposredno po stavljanju hrane na čuvanje te svaka 2 sata tijekom čuvanja (Evidencija temperature čuvanja na toplom)	Poslovođa ili osobe koje on odredi	Obavijestiti poslovođu. Hranu podgrijati ukoliko nije bila već podgrijavana ili neškodljivo ukloniti.
Posluživanje TOPLI STOL, TOPLA IZLOŽBENE VITRINE	KT	Praćenje temperature umjerenim mjernim uređajem u središtu termički obrađene hrane i vođenje evidencije	Neposredno po okončanju termičke obrade odnosno izlaganju hrane i još dva puta po izlaganju iste šarže – svaka 2 sata u toku dana (Evidencija temperature čuvanja na toplom)	Poslovođa ili osobe koje on odredi	Ukoliko temperatura hrane poslužene u toploj vitrini prilikom kontrole padne ispod kritične vrijednosti od 63°C ali unutar 2 sata od zadnje kontrole, osoba zadužena za njeno praćenje mora takvu hranu dodatno podgrijati na 73°C, te prodati unutar 2 sata, a ukoliko hrana prelazi kritični limit duže od 2 sata, istu ukloniti iz tople vitrine (bez mogućnosti ponovnog posluživanja) i o tome obavijestiti poslovođu objekta. Popraviti ili zamijeniti uređaj za čuvanje hrane.

VODIČ DOBRE HIGIJENSKE PRAKSE ZA TRGOVINU U POSLOVANJU S HRANOM

HACCP vodič

***Praktična provedba HACCP
sustava za trgovinu***

www.hgk.hr
www.hok.hr



ISBN 978-953-7622-31-2



9 789537 622312