TROGIR HOLDING d.o.o.
RIBARNICA TROGIR

PLAN POSTUPAKA SAMOKONTROLE ZA SIGURNOST HRANE

Reference:

Zakon o hrani (NN 81/13, 14/14)
Zakon o veterinarstvu (NN 82/13, 148/13)
Zakon o vodi za ljudsku potrošnju (NN 056/13)
Zakon o higijeni hrane i mikrobiološkim kriterijima za hranu (NN 81/13)
Codex Alimentarius, (CAC/RCP 1-1969., Rev. 4-2003)

Odgovorna osoba za provođenje:
Marijan Buraj, voditelj HACCP tima

_____

TROGIR HOLDING d.o.o.

Put Mulina 2, 21220 Trogir

IZRADIO: brodarica.net

Izvornik dokumenata je u elektronskom obliku

SADRŽAJ

PODACI O OBJEKTU
1. Opis objekta
2. Osoblje
PREDUVJETNI PROGRAMI
Planovi preduvjetnih programa
1. Plan sanitacija
2. Programi obuke zaposlenika
3. Plan preventivnog održavanja i umjeravanja opreme
4. Plan provedbe kontrole objektivnim metodama
5. Plan ispitivanja uzoraka vode
6. Plan kontrole prije početka i tijekom rada
Standardni operativni postupci (SOP)
1. Sljedivost i povlačenje
2. Kontrola analize vode
3. Kontrola štetnika
4. Postupanje s otpadom
5. Zdravstveno stanje zaposlenika
6. Radna odjeća i higijena osoblja
7. Izobrazba osoblja
8. Održavanje opreme
9. Interna provjera termometra - umjeravanje
10. Postupci kontrole prije početka i tijekom rada
Standardni sanitacijski operativni postupci (SSOP)
1. Čišćenje podova i zidova
2. Čišćenje i dezinfekcija opreme
3. Čišćenje inventara
4. Čišćenje kanti za otpad
5. Čišćenje sanitarno garderobnog prostora
6. Pranje ruku
HACCP SUSTAV
1. Odluka o imenovanju HACCP tima
2. Odluka o imenovanju odgovorne osobe za kvalitetu
3. Opis proizvoda
4. Opis procesa
5. Dijagram tijeka procesa
6. Stablo odluke
7. Analiza opasnosti
8. HACCP plan
9. Verifikacija HACCP sustava
10. Inicijalna validacija HACCP plana
OBRASCI ZA EVIDENCIJE
1. Popis obrta koji koriste usluge ribarnice
2. Evidencija prijema
3. Evidencijacija kontrole temperature rashladnih uređaja
4. Kontrolna lista sanitacije prodajnog prostora
5. Kontrolna lista sanitacije nusprostorija
6. Evidencija interne provjere termometra
7. Kontrolna lista suzbijanja štetnika
8. Kontrolna lista stanja i održavanja opreme
9. Evidencija kontrole rada
10. Evidencija o izobrazbama
11. Suglasnost osobe o obvezi prijavljivanja bolesti
12. Individualna izjava o znakovima bolesti
13. Evidencija nesukladnosti, pritužba i reklamacija
14 Verifikacija sustava
PRILOZI
1. Pojmovi i definicije
2. Popis obrta koji koriste usluge ribarnice

PODACI O OBJEKTU

1.

Ribarnica se nalazi u Trogiru na na lokaciji Kardiala Alojzija Stepinca bb. Prostor je u vlasništvu Grada Trogira, a usluge ribarnice koristi komunalno društvo TROGIR HOLDING d.o.o.. Objekt služi za prodaju svježe ribe koju svakodnevno osiguravaju ribarski obrti koristeći se prostorom ribarnice.

Prostor ribarnice se sastoji od solitarne, prizemne zgrade i vanjskog, zidom okruženog i nadstrešnicom pokrivenog prostora.

U zatvorenom prostoru ribarnice su dvije prostorije odvojene hodnikom – prolazom.

U istočnoj prostoriji nalazi se ured inkasatora sa skladištem vaga koje se redovito umjeravaju, minimalno jednom u dvije godine, rashladna komora sa ledomatom (temperaturni režim ovog rashladnog uređaja je do +3 ºC), rashladni uređaj namijenjen za skladištenje nesukladnih proizvoda kategorije III do vremena zbrinjavanja sa ugovorenim ovlaštenim subjektom, sanitarni čvor sa garderobom za osoblje i spremom za sredstva za čišćenje.

Zapadna prostorija je u najmu SPH koji ima zaseban ulaz i provodi samostalno HACCP program samokontrole, osim u dijelu kontrole higijene objektivnim metodama i provedbe DDD mjera.

Sa sjeverne strane zgrade ograđen je i natkriven otvoreni dio ribarnice u kojem su u tri reda složeni metalni stolovi napravljeni od lako perivog materijala (inox).

Pod je u cijelom dijelu ribarnice popločan kamenom koji ne proklizava, lako se čisti, održava i dezinficira.

U ribarnicu postoje jedan ulaz, koji je zapravo ulaz za djelatnike komunalnog društva, ulaz ugovorenih obrta i njihovih proizvoda za prodaju (ribe). Ujedno postoji ulaz u otvoreni dio ribarnice koji služi kupcima radi lakšeg pristupa trgovcima.

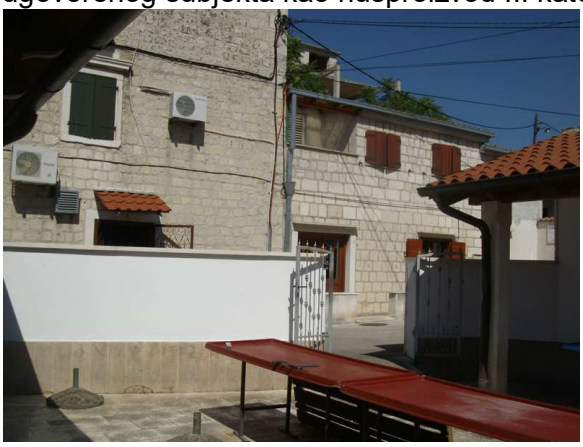
Stropovi prostora se redovito održavaju bojanjem montažnih elemenata. Rasvjeta je dovoljnog intenziteta, zaštitno staklo je postavljeno na rasvjetna tijela kako uslijed prsnuća rasvjetnih tijela staklo ne bi završilo u hrani.

Objekt ima priključak na mjesni vodovod, a otpadne vode spojene su na javni kanalizacijski sustav

U objektu postoje dva rukopera sa osiguranim sredstvima za higijensko pranje i sušenje ruku. Prvi rukoper se nalazi u vanjskom prostoru ribarnice a drugi, opskrbljen topom vodom, u predprostoru sanitarno-garderobnog dijela u kojem se nalaze i adekvatni dvodijelni garderobni ormari.

Kante za otpad su zatvorene i otvaraju se na nožni pogon.

Komunalni otpad prikuplja gradska čistoća, otpad animalnog podrijetla zbrinjava se preko ugovorenog subjekta kao nusproizvod III kategorije.



Vrata su izrađena od nepropusnog, perivog i neotrovnog materijala, mogu se lako čistiti i, prema potrebi, dezinficirati. Prozora u ribarnici nema osim pomoćnog prozora koji se nalazi na gornjem dijelu zidova te se uglavnom ne koristi, odnosno ne otvaraju se prekriveni su zaštitnom mrežom protiv insekata..

2.

SISTEMATIZACIJA RADNIH MJESTA

Poslovna tajnica i pravna služba komunalnog društva ***TROGIR HOLDING d.o.o*** koordiniraju poslovanje između ***TROGIR HOLDING d.o.o***, zaposlenika komunalnog društva te u konačnici ugovaranja poslova najma s ribarskim obrtima.

Djelatnici komunalnog društva ***TROGIR HOLDING d.o.o*** obavljaju poslove održavanja ribarnice u vidu tehničke službe održavanja i čišćenja objekta

DJELATNICI

Br.	Ime i prezime	Školska sprema	Radno mjesto	Napomene
1.	Marjan Buraj	SSS	Voditelj ribarnice	Voditelj HACCP tima
2.	Nediljko Rubelj	SSS	inkasator na ribarnici	Član HACCP tima
3.	Ivan Odak	SSS	inkasator na ribarnici	Član HACCP tima
4.	Milica Višić	NSS	čistačica	Član HACCP tima
5.	Ljiljana Klišanin	VSS	pravnica	Član HACCP tima

Voditelj HACCP tima: Datum: 16.11.2015

PREDUVJETNI PROGRAMI

Planovi preduvjetnih programa

TROGIR HOLDING d.o.o. RIBARNICA TROGIR	**PLAN SANITACIJA**	Izdanje: 1 Stranica: 1/1

1.

R.b.	Prostorija / područje / oprema koja se čisti:	Učestalost	Metoda sanitacije, komercijalni naziv sredstva, radna koncentracija i potrebno kontaktno vrijeme	Sredstva i oprema, zaštitna oprema	Osobe zadužene za izvođenje i osobe zadužene za kontrolu	Zapis
PROSTOR RIBARNICE						
1.	Podovi	dnevno	Otopina "Čarli ", 2 ml na 1 l tople vode 40-50 ºC Kontaktno vrijeme: trenutno SSOP-01 Čišćenje podova i zidova	Čarli, zaštitne rukavice, metla mop	Služba čišćenja a za kontrolu voditelj objekta	Kontrolna lista sanitacije prodajnog prostora
2.	Stropovi i zidovi	mjesečno	Otopina "Čarli ", 2 ml na 1 l tople vode 40-50 ºC Kontaktno vrijeme: trenutno SSOP-01 Čišćenje podova i zidova	Čarli,krpe, peruška zaštitne rukavice	Služba čišćenja a za kontrolu voditelj objekta	Kontrolna lista sanitacije prodajnog prostora
3.	Praonik za ruke Rashladni uređaji (iznutra i izvana) Vage	dnevno	Pranje deterdžentom"Čarli ", 4 ml/1 l tople vode 40-50 ºC Kontaktno vrijeme: trenutno Po potrebi koristiti abrazivno sredstvo Arf (RTU) Kontaktno vrijeme: trenutno Dezinfekcija: IZOSAN G (doziranje 2-5 g u 10 l vode) Kontaktno vrijeme: 15 minuta SSOP-02 Čišćenje i dezinfekcija opreme	Čarli, Arf, Izosan G, zaštitne rukavice, krpe, spužve	Služba čišćenja a za kontrolu voditelj objekta	Kontrolna lista sanitacije prodajnog prostora
3.	Vrata, rasvjetna tijela, klima uređaj izvana	mjesečno	Otopina "Čarli ", 4 ml na 1 l tople vode 40-50 ºC Kontaktno vrijeme: trenutno SSOP-03 Čišćenje inventara	Čarli,krpe, peruška zaštitne rukavice	Služba čišćenja a za kontrolu voditelj objekta	Kontrolna lista sanitacije prodajnog prostora
4.	Kante za otpad	dnevno	Otopina "Čarli ", 4 ml na 1 l tople vode 40-50 ºC Kontaktno vrijeme: trenutno Dezinfekcija: IZOSAN G (doziranje 2-5 g u 10 l vode) Kontaktno vrijeme: 15 minuta SSOP-04 Čišćenje kanti za otpad	Čarli, Izosan G, zaštitne rukavice, krpe, spužve	Služba čišćenja a za kontrolu voditelj objekta	Kontrolna lista sanitacije prodajnog prostora
SANITARNO GARDEROBNI PROSTOR						
1.	Pod, WC školjke, umivaonik	dnevno	Otopina deterdženta "Domestos", 1-2 mlaza u 5 L tople vode 40-50 ºC. Kontaktno vrijeme: 10 minuta SSOP 05-Čišćenje sanitarno garderobnog prostora	"Domestos", zaštitne rukavice, krpe, spužve, metla, mop	Služba čišćenja a za kontrolu voditelj objekta	Kontrolna lista sanitacije nusprostorija
2.	Strop, zidovi, vrata i garderobni ormar	tjedno	Otopina deterdženta "Domestos", 1-2 mlaza u 5 L tople vode 40-50 ºC. Kontaktno vrijeme: 10 minuta SSOP 05-Čišćenje sanitarno garderobnog prostora	"Domestos"zaštitne rukavice krpe, spužve	Služba čišćenja a za kontrolu voditelj objekta	Kontrolna lista sanitacije nusprostorija

Voditelj HACCP tima: Datum: 16.11.2015

IZRADIO: brodarica.net

Izvornik dokumenata je u elektronskom obliku

2.

R. b.	Vrsta obuke	Tematske jedinice	Izvođač	Trajanje	Prisustvo	Učestalost provođenja
Zakonski propisana obavezna edukacija (NN 23/94) zaposlenika uključuje teme:						
1.	Osnovni tečaj higijenskog minimuma	– Sukladno zakonskim propisima	ZZJZ Splitsko-Dalmatinska Županija	20 sati	Osoblje koje rukuje hranom	Prema zakonski propisanim terminima
2.	Prošireni tečaj higijenskog minimuma	– Sukladno zakonskim propisima	ZZJZ Splitsko-Dalmatinska Županija	25 sati	Osoblje koje rukuje hranom	Prema zakonski propisanim terminima
Programi internih edukacija moraju obuhvatiti stjecanje i obnavljanje znanja iz DHP, s posebnim osvrtom na slijedeće teme:						
3.	Obuka zaposlenika prije početka rada na radnom mjestu (osnovne upute)	– Poznavanje uvjeta za sprječavanje bolesti prenosivih hranom – Načini i uvjeti pravilnog skladištenja hrane – Poznavanje rada s mjernim uređajima – Ispunjavanje evidencija – Poznavanje preventivnih i kontrolnih mjera u procesu proizvodnje hrane – Sustav samokontrole-osnove, uloga zaposlenika	Voditelj objekta ili osoba koju on odredi	2sata	Zaposlenik ili grupa zaposlenika	Prije početka rada na radnom mjestu
4.	Obuka zaposlenika potrebna za održavanje sustava samokontrole	– Poznavanje primjenjivih zakonskih zahtjeva – Preduvjetni programi za sigurnost hrane – Vrste opasnosti u procesu rada s hranom – Karakteristike patogenih mikroorganizama – Poznavanje principa sustava samokontrole – Postupci sa nesukladnim proizvodom (prijem, tijekom rada) – Poznavanje rada sa mjernim uređajima (termometri) – Poznavanje preventivnih i korektivnih mjera u procesu proizvodnje hrane – Osobna higijena zaposlenika – Poznavanje mogućih utjecaja radnika na zdravstvenu ispravnost hrane	Voditelj HACCP tima / vanjski stručni suradnik	4 sata	Osoblje koje rukuje hranom	1x godišnje
		– Načela HACCP sustava i njegova primjena	Vanjski stručni suradnik	min 4 sata	Voditelj HACCP tima	1x godišnje

Voditelj HACCP tima: Datum: 16.11.2015

IZRADIO: brodarica.net

Izvornik dokumenata je u elektronskom obliku

3.

Naziv i oznaka opreme/strukture	Mjesto gdje se nalazi	Planirana vrsta održavanja	Zapisi	Dodatni dokument
Ledomat i hladnjača	Prostor ribarnice	Interno održavanje, tehnička služba	Zapis o održavanju opreme	Interno umjeravanje umjerenim termometrom minilalno 1 x godišnje
Rashladni uređaj za nusproizvode	Prostor ribarnice	Interno održavanje, tehnička služba	Zapis o održavanju opreme	Interno umjeravanje umjerenim termometrom minilalno 1 x godišnje
Vage	Prostor ribarnice	Umjeravanje od strane ovlaštenog subjekta	izvještaj ovlaštenog servisa	Naljepnica o umjeravanju
Klima uređaj	Prostor ribarnice	Interno održavanje, tehnička služba	Zapis o održavanju opreme	Interno umjeravanje umjerenim termometrom minilalno 1 x godišnje

Voditelj HACCP tima: Datum: 16.11.2015

4.

R.b.	Uzorak	Način uzorkovanja i određivanja zdravstvene ispravnosti / mikrobiološke čistoće	Izvođač	Učestalost
1	Površine opreme, uređaja, pribora, ruke osoba koje dolaze u dodir sa hranom/ koji će se uzorci uzeti procjenjuje se na licu mjesta	– 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 (NN 99/07) – Zakon o veterinarstvu (NN 82/13) – Verifikacija plana samokontrole	HVI - Veterinarski zavod Split	– Minimalno 3x godišnje 5 briseva 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 vršiti pojačani nadzor povećanjem učestalosti uzorkovanja do zadovoljenja mikrobiološke čistoće uz poduzimanja detaljnog čišćenja.
2	Voda	– Pravilnik o parametrima sukladnosti i metodama analize vode za ljudsku potrošnju (NN 125/13, 141/13)	HVI - Veterinarski zavod Split	1. Mikrobiološka analiza: 1 x godišnje 2. Kemijska analiza 1 x godišnje (ishoduje se od lokalnog distributera vode) Uzorci se uzimaju prema Planu ispitivanja uzoraka vode.

NAPOMENE:
1. Izvještaje o rezultatima uzorkovanja hrane i utvrđivanju mikrobiološke čistoće te analize mikrobioloških trendova obavezno arhivirati.
2. za provedbu Plana provedbe kontrole objektivnim metodama i arhiviranje izvještaja odgovoran je voditelj HACCP tima.

Voditelj HACCP tima: Datum: 16.11.2015

5.

SLAVINA	MJESTO UZORKA VODE	VRSTA ISPITIVANJA	GODINA
Rukoper 1	Slavina u prostoru ribarnice	Mikrobiološka analiza	I
Rukoper 2	Slavina u prostoru sanitarno – garderobnog prostora	Mikrobiološka analiza	II
Ledomat	U sklopu rashladne komore	Mikrobiološka analiza	1x godišnje
Nakon dvije godine, pošto se izvršilo uzorkovanje s jedne i druge slavine, uzorkovanje se ponovno vraća na početak ciklusa (rukoper 1, slijedeća godina rukoper 2) i tako uzastopce. Ledomat se smatra posebnim točionim mjestom a kako led ide direktno na ribu smatramo da postoji veći rizik od biološke kontaminacije pa se voda iz ledomata kontrolira najmanje jednom godišnje			

Voditelj objekta: Datum: 16.11.2015

6.

Što se provjerava	Prije rada	Za vrijeme rada	Nakon rada	Učestalost
Provjere prisutnosti stranih predmeta (npr. staklo, tvrda plastika)	X	X	X	Svakodnevno
Stanje zidova, podova, stropova i vrata	X		X	Svakodnevno
Oprema – nema znakova oštećenja, hrđe	X		X	Svakodnevno
Stanje opreme	X		X	Svakodnevno
Oprema očišćena i dezinficirana	X		X	Svakodnevno
Provedba planiranog prevent. održavanja	X		X	Prema rasporedu
Kontrola opasnosti od stranih predmeta	X	X	X	Svakodnevno
Kakvoća vode u skladu sa važećim zakon.	X			Godišnje
Oprema očišćena i dezinficirana	X		X	Svakodnevno
Koncentracija korištenog deterdženta /sredstva za dezinfekciju	X		X	Svakodnevno
Korištenje odobrenih kemikalija koje su primjerene za rad s hranom	X			Svakodnevno
Kontrola čišćenja tijekom rada	X	X	X	Svakodnevno
Vizualni pregled	X			Svakodnevno
Mikrobiološko uzorkovanje	X			3 x godišnje
Ruke, rukavice, oprema i pribor se redovito čiste kao i nakon dodira s predmetima koji nisu oprani i dezinficirani	X	X	X	Svakodnevno
Nadzor otpada	X	X	X	Svakodnevno
Kontrola temperature u proizvodnom procesu	X	X	X	Svakodnevno
Odgovarajuća opskrba toplom vodom, sapunom, sredstvom za pranje i dezinfekciju ruku, ručnicima za jednokratnu uporabu i kantama	X	X	X	Svakodnevno
Kemikalije su označene i pravilno skladištene			X	Mjesečno
Izobrazba tima o higijeni	X			Godišnje
Lokacija klopki s mamcima i kontrole insekata na površinama i opremi	X		X	Tjedno
Otpad se uklanja iz prostorija tijekom rada	X	X	X	Svakodnevno
Identificiran izvor svih sirovina	X			Proizvodna serija
Proizvod pravilno označen za distribuciju	X			Proizvodna serija

Voditelj objekta: Datum: 16.11.2015

Standardni operativni postupci (SOP)

1. Definicija sljedivosti

Sljedivosti jest mogućnost ulaženja u trag hrani, životinjama koje se koriste za proizvodnju hrane ili tvari koja je namijenjena ugrađivanju ili se očekuje da će biti ugrađena u hranu, kroz sve faze proizvodnje, prerade i distribucije (Zakon o hrani).

2. Uspostava sljedivosti

Društvo TROGIR HOLDING d.o.o. od korisnika svojih usluga, ribarskih obrta po principu dobre proizvođačke prakse zahtjeva prisutnost označenih proizvoda u prostoru ribarnice. Za proizvode koji se prodaju u prostoru ribarnice svi obrti koji iznajmljuju prostor posjeduju potrebnu dokumentaciju o podrijetlu i količini proizvoda. Označavanje proizvoda ribarstva provodi se od faze primarne proizvodnje (označavanje sanduka, paleta i dr.). Pravilno deklariranje je ključni dio sljedivosti koji omogućava da se informacije o proizvodu lako i jasno prenose u slijedeću kariku lanca opskrbe. Deklariranje ili označavanje proizvoda ribarstva u sklopu interne sljedivosti trebala bi sadržavati podatke o porijeklu/dobavljaču, vremenu ulova, načinu i datumu prerade i čuvanja, metodi pakiranja te o osoblju koje je njime rukovalo.

Za proizvode koji se prodaju u prostoru ribarnice svi obrti svakodnevno dužni su u evidenciju prijema unijeti količinu proizvoda ribarstva koji su ušli u ribarnicu.

Deklaracija kojom se informiraju potrošači proizvoda ribarstva trebala bi sadržavati naziv hrane, popis sastojaka, popis svih sastojaka ili pomoćnih tvari koji uzrokuju alergije ili intolerancije, količinu hrane, rok trajanja, posebne uvjeti čuvanja i/ili uvjete upotrebe, naziv tvrtke i adresa subjekta u poslovanju hranom koji je odgovoran za informacije odnosno podatke o hrani, državu ili mjesto podrijetla. Informacije o proizvodu, koje kroz deklaracije dobivaju potrošači, moraju biti dostatne za osiguranje sljedivosti proizvoda do dobavljača.

Nakon što je kupac informiran o proizvodu kojeg kupuje za isti proizvod mu se izdaje račun sa specifikacijom o nazivu i količini kupljenog proizvoda.

3. Povlačenje

Povlačenje treba izvršiti ako postoji opravdana sumnja da riba ne udovoljava zahtjevima zdravstvene ispravnosti hrane:

- ako je došlo do kontaminacije izvana
- ako senzorska svojstva nisu primjerena (boja, miris),

Takve proizvode treba posebno izdvojiti u za to predviđen spremnik te kasnije neškodljivo ukloniti, zbrinjavanjem od strane ovlaštenog subjekta.
Povlačenje treba evidentirati na obrascu za nesukladnosti

4. Opoziv

Opoziv se treba provesti kada nesukladnost može dovesti do sljedećih situacija:
-događaj koji vodi do ozbiljnog narušavanja zdravlja kupca,
-događaj koji vodi do bolesti ili povrede opasne po život kod kupca,
-događaj radi kojeg je potrebna intervencija liječnika
Za pokretanje opoziva zadužen je Voditelj HACCP tima.
Sustavom javnog priopćavanja putem medija obavještavaju se svi konzumenti ukoliko je nesukladni proizvod već bio konzumiran. Ukoliko je hrana konzumirana na izdvojenoj lokaciji usmeno (putem telefona) se provjerava da li je informacija stigla do svih konzumenata. Na lokaciji se izdvaja preostala količina nesukladnog proizvoda u za to predviđene i označene spremnike i zbrinjava neškodljivo na propisan način.

Voditelj HACCP tima: Datum: 16.11.2015

7.

1. Svrha

Svrha redovitih ispitivanja je dobivanje osnovnih podataka o senzorskoj, fizikalnoj, kemijskoj i mikrobiološkoj kakvoći vode za piće

2. Odgovornost

Voditelj objekta odgovoran je za izradu plana uzorkovanja pitke vode iz objekta i arhiviranje rezultata analize vode i mikrobioloških trendova.
Ugovoreni laboratorij je odgovoran za uzimanje uzoraka i interpretaciju rezultata analize.

3. Učestalost analize

1. mikrobiološka analiza - prema planu ispitivanja uzoraka vode, 1x godišnje sa svake pipe godišnje barem 1 uzorak. Iy ledomata svake godine bar jednom
2. fizikalno kemijska analiza - jednom u dvije godine sa slavine u prostoru ribarnice (ako se ne ishodi nalaz od lokalnog distributera vode)

4. Parametri i granične vrijednosti

Fizikalno-kemijski i kemijski pokazatelji	Jedinice	MDK
Aluminij	AL mg/l	0,2
Amonij	NH_4^+ mg/l	0,50
Boja	mg/PtCo skale	20
Vodljivost	µS/cm/20ºC	2500
Miris	-	bez
Koncentracija vodikovih iona	pH	6,5-9,5
Mutnoća	ºNTU	4
Nitrit	NO_2 mg/l	0,50
Okus	-	bez
Željezo	Fe µg/l	200,0
Klorid	Cl mg/l	250,0
Nitrat	NO_3 mg/l	50,0
Slobodni klor	Cl_2 mg/l	0,5

Mikrobiološki pokazatelj	Jedinice voda za piće	MDK
Escherichia coli	broj/100 ml	0
Ukupni koliformi	broj/100 ml	0
Enterokoki	broj/100 ml	0
Broj kolonija 22ºC	broj/1 ml	100
Broj kolonija 37ºC	broj/1 ml	20
Clostridium perfringens (uključujući spore)*	broj/100 ml	0

5. Postupak

- Ovlašteni laboratorij za analizu vode uzima uzorke prema planu uzorkovanja.
- Voditelj objekta preuzima rezultate analize i u slučaju nezadovoljavajućih rezultata poduzima odgovarajuće korektivne mjere

6. Korektivne mjere

- Izolaciju odgovarajućih izlaznih točaka dok se ne dobiju zadovoljavajući rezultati mikrobioloških testova.

7. Zapisi

- Izvještća o rezultatima ispitivanja vode

Voditelj objekta: Datum: 16.11.2015

8.

1. Općenito

Ako postoji značajan rizik od štetočina i insekata, sva ulazna mjesta treba učinkovito osigurati. Kad god je to moguće vrata trebaju biti zatvorena, moraju dobro prianjati tako da se onemogući ulazak štetočina. Zgradu treba dobro održavati i popravljati kako bi se spriječio pristup štetočina i uklonila mjesta na kojima bi se mogli razmnožavati. Najezde štetočina treba odmah suzbijati, a sve poduzete mjere trebaju biti kompatibilne s proizvodima za hranidbu ljudi.

2. Ugovaranje izvođača

Direktor odgovoran je za odabir kompetentnog izvođača (pravna ili fizička osoba) koji će sačiniti plan i program provođenja mjera za suzbijanje štetnika. Obveze ugovornog izvođača propisane su Pravilnikom o uvjetima i načinu obavljanja dezinfekcije, dezinsekcije i deratizacije u veterinarskoj djelatnosti (NN broj 139/10). Između ostalog, izvođač je dužan osigurati odgovarajuće pisane upute, izraditi Plan provedbe DDD-a i izdati Potvrdu o provedenom DDD-u.

3. Tjedni pregledi

Pregled se provodi svakog prvog radnog dana u tjednu, a uključuje: rasvjetna tijela, radne površine, pribor, skladište sirovina, ventilacijski uređaj, stropne površine, ulazna vrata, praonici za pranje ruku, pribor za čišćenje, kante za otpad i mamce za štetnike. Preglede provodi voditelj HACCP tima objekta ili po njemu zaduženi djelatnik, a rezultati pregleda se evidentiraju u "Kontrolnoj listi suzbijanja štetnika".

4. Korektivne i preventivne mjere

Korektivne mjere se poduzimaju u slučaju uočenih insekata, glodavaca ili drugih štetnika, živih, uginulih ili tragova njihove prisutnosti, a uključuju pozivanje izvođača za provođenje dodatnih mjera dezinsekcije i deratizacije. Za preventivne mjere treba razmotriti načine smanjivanja opasnosti kao npr: kod mehanizama automatskog zatvaranja vrata, zaštitnih, mreža protiv muha, zaštita na podnim slivnicima, preklopnica na završecima kanala, zračnih zavjesa itd.

5. Zapisi

Potvrda o provedenom DDD-u.
Kontrolna lista suzbijanja štetnika

Voditelj HACCP tima: Datum: 16.11.2015

9.

1. Općenito

U sanitarno garderobnom i prodajnom dijelu nastaje otpad u malim količinama koji spada pod kategorijom komunalnog otpada.
U prostoru ribarnice nastaje otpad koji spada pod kategoriju komunalnog te otpad animalnog podrijetla koji se smješta u poseban, označeni rashladni uređaj i zbrinjava od strane ovlaštenog društva.

2. Postupci
U prodajnom i sanitarno – garderobnom dijelu se nalaze kante za otpad u koje se prikuplja papir, kartonska ambalaža, PVC folija i vrećice. Takve kante se koje redovito prazne kao komunalni otpad .

Korektivne mjere potrebno je provesti kada se utvrde propusti u postupcima upravljanja otpadom. a one uključuju:
- pražnjenje i pranje kanti za otpad;
- prigovore sakupljaču komunalnog otpada u slučaju neadekvatnog pružanja usluga;
- utvrđivanje uzroka i načina na koji je moguće spriječiti pojavu sličnih događaja u budućnosti;
- unaprjeđenje uputa i izobrazbe osoblja.

Ukoliko u procesu dođe do nastajanja otpada animalnog podrijetla (komadi iz prodaje i nesukladni proizvodi) takav otpad se izdvaja u za to predviđeni rashladni uređaj, označen kao uređaj za proizvode III kategorije.
Praksa je pokazala da se proizvodi koji su ušli u ribarnicu do kraja radnog dana prodaju i da nema neprodanih proizvoda koje bi trebalo skladištiti u posebnom uređaju ili zbrinuti kao nusproizvode.
Pražnjenje uređaja za nusproizvode III kategorije vrši se na propisan način, obzirom da matično društvo posjeduje ugovor za zabrinjavanje nusproizvoda animalnog podrijetla sa ovlaštenom tvrtkom.

4. Verifikacija

Preporučuje se provjeriti da li se otpad gomila na podovima i na radnim površinama, da li se posude za otpad redovno prazne, da li ima rasipanog otpada oko kontejnera za otpad.
U slučaju navedenog provode s korektivne mjere koje se evidentiraju u zapis o nesukladnosti.

Voditelj HACCP tima: Datum: 16.11.2015

10.

1. Odgovornosti

Zaposlenici u procesu rada s hranom odgovorni su za svoje zdravstveno stanje i dužni su potpisati suglasnost o obvezi prijavljivanja bolesti (obrazac: Suglasnost osobe o obvezi prijavljivanja bolesti). Suglasnost o obvezi prijavljivanja bolesti odnosi se na djelatnike komunalnog društva kao i na obrtnike koji svakodnevno dovoze proizvode ribarstva u ribarnicu.

Voditelj HACCP tima mora zaposlenika uputiti liječniku u slučaju sumnje ili dokaza o postojanju zdravstvenih smetnji koje upućuju na bolest koja se prenosi hranom.

2. Postupci

Zabranjuje se zaposlenicima ulaz i rad u prostore u kojima se odvija proces manipulacije s 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.

Zaposlenici koji sudjeluju u procesu manipulacije s hranom osobno su odgovorni da u slučaju zdravstvenih smetnji nadležnog obavijeste o svom zdravstvenom stanju (obrazac: "Individualna izjava o znakovima bolesti").

Zdravstvene smetnje kod kojih je potrebno zaposlenika ukloniti iz procesa manipulacije s hranom ili ga uputiti na drugo radno mjesto jesu:

- 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.

3. Zapisi

- Individualna izjava o znakovima bolesti
- Suglasnost o obvezi prijavljivanja bolesti

Voditelj HACCP tima: Datum: 16.11.2015

11.

1. Radna odjeća osoblja koje vrši poslove održavanja

1.Osoblje mora nositi propisanu radnu odjeću
2. Radnu odjeću trebaju držati odvojeno od civilne odjeće (dvodijelni garderobni ormarić).
3. Radna odjeća u svakom trenutku mora biti čista.
4. Radnu odjeću je potrebno redovno mijenjati
5. Radnici su odgovorni za svoju radnu odjeću te u slučaju da se odjeća podere ili ošteti prijavljuju osobi koja je zadužena za održavanje i nabavu radne odjeće

Nošenje radne i zaštitne odjeće obavezno je za djelatnike osoblja koje održava ribarnicu, za djelatnike koji koriste prostor ribarnice te za posjetitelje

r.br	Vrsta odjeće	Boja	Osoba kojoj je namjenjena
1.	Platnena kuta	Bijela	Obrtnici u najmu koji prodaju ribu
2.	Platnena kuta	Bijela ili plava	Djelatnici komunalnog društva na poslovima održavanja i čišćenja
3.	Jednokratne kute Jednokratne kape	Bijele	posjetitelji

2. Primjena pravila ponašanja posjetitelja

- Osoba koja po potrebi nekog posla ulazi u prostor mora biti vidno zdrava i čista. (daje usmenu izjavu o svom zdravstvenom stanju na upit ćlana odnosno voditelja HACCP tima)
- Osoba koja ulazi po potrebi nekog posla mora imati zaštitnu odjeću za posjetitelje (jednokratna kuta, kapa, navlake za cipele.)
- Veći popravci i radovi obavljaju se izvan radnog vremena.
- Po završetku radova treba provesti se čišćenje i dezinfekcija prostora.
- Otpad se uklanja iz ribarnice na kraju radnog vremena

3. Zapisi

- nema primjene

Voditelj HACCP tima: Datum: 16.11.2015

12.

1. Zahtjev

Zakon o zaštiti pučanstva od zaraznih bolesti (NN 79/07) obvezuje osobe, koje na svojim radnim mjestima u proizvodnji ili prometu hrane dolaze u dodir s hranom, da moraju imati osnovna znanja o zdravstvenoj ispravnosti hrane i osobnoj higijeni.

2. Uvodna izobrazba

Redovita izobrazba je propisana Pravilnikom o načinu stjecanja osnovnog znanja o zdravstvenoj ispravnosti namirnica i osobnoj higijeni osoba koje rade u proizvodnji i prometu namirnica (NN 23/94). Prema tom Pravilniku su predviđena dva programa tečajeva: osnovni i prošireni.

Zaposlenici koji obavljaju poslove održavanja i čišćenja ribarnice trebaju obaviti osnovni tečaj prije početka rada, a prošireni tijekom obavljanja poslova na radnom mjestu u radu s hranom..

3. Izobrazba vezana za određeno radno mjesto

Nadređeni rukovoditelj je odgovoran za izobrazbu osoba prilikom preuzimanja na određeno radno mjesto. Program izobrazbe uključuje praktičnu primjenu SOP i SSOP postupke.

4. Stručna izobrazba

Stručna izobrazba i stjecanje određene kvalifikacije (diplome) nije potrebno za postizanje usklađenosti s propisima, ali kvalifikacije koje se odnose na područje zdravstvene ispravnosti hrane i tehnička pitanja pružaju sigurnost inspekciji (mogu utjecati na povoljniju procjenu rizika) i potrošačima te mogu doprinijeti profesionalnom statusu pojedinaca.

5. Izobrazba o načelima sustava HACCP-a

Potrebno je osigurati da najmanje jedna osoba unutar poslovanja raspolaže dostatnom izobrazbom o primjeni načela HACCP-a kako bi se izradili i održavali postupci temeljeni na HACCP-u u objektu.

6. Podsjetnik izobrazbe

Dodatna izobrazba je obvezna kada dolazi do značajnih promjena u radnim praksama, postupcima, opremi ili zakonodavstvu ili ako se postojeće prakse pokažu neučinkovitima, odnosno ako su učestali slučajevi ponavljanja pogrešaka koje bi mogle rezultirati zdravstveno neispravnim proizvodom potrebna je dodatna izobrazba/upute. Moguća je potreba izmjene i dopune programa izobrazbe SSOP i SOP postupaka.
Podsjetnici u obliku izobrazbe potrebni su jednom godišnje ili češće, ovisno o radnom mjestu.

7. Nadzor

Rad i ponašanje zaposlenika u rukovanju hranom i provedbi sanitacijskih postupak mora biti pod nadzorom. Odgovornosti i postupci za nadzor propisane su odgovarajućim planovima te SOP i SSOP postupcima.

8. Planiranje obuke i vođenje evidencija

Voditelj objekta planira potrebnu obuku zaposlenika u skladu s "Programom obuke zaposlenika" i tekućim potrebama te provedene edukacije pojedinih zaposlenika evidentira na obrascu "Evidencija o izobrazbama".

Voditelj HACCP tima: Datum: 16.11.2015

13.

1. Svrha
Objekti u poslovanju s hranom i oprema koji se ne održavaju u dobrom stanju značajan su mogući izvor mikrobiološke, kemijske i fizikalne kontaminacije hrane. Neprimjereno održavane prostorije i oprema ne mogu se učinkovito čistiti. Neprimjereno održavanje može također omogućiti ulaz ostalim izvorima kontaminacije poput vode, štetočina i prašine.

2. Odgovornost
- Tehnička služba je odgovorna za kontrolu stanja i održavanja opreme, provođenje tih kontrola i za poduzimanje korektivnih mjera ukoliko dolazi do odstupanja od zahtjeva.

3. Kriteriji za kontrolu
- funkcionalna ispravnost opreme
- udovoljavanje zahtjevima za sigurnost hrane
- status redovnog održavanja opreme
- mogućnost nabave rezervnih dijelova
- raspoloživost ovlaštenih servisa za održavanje

4. Postupci u kontroli
- voditelj objekta jednom tjedno obilazi objekt i kontrolira stanje opreme
- provjerava status održavanja opreme u odnosu na Plan održavanja opreme
- svoja opažanja unosi u obrazac "Kontrolna lista stanja i održavanja opreme"
- promjene unosi u Plan održavanja opreme
- manje otklonjive neispravnosti odmah otkloni, a ostale evidentira u kontrolnoj listi
- način rješavanja neispravnosti navodi pod "Korektivne mjere"
- osigurava održavanja u skladu s planiranim rokovima održavanja

5. Verifikacija kontrole
Voditelj HACCP tima najmanje jednom godišnje razmatra učinkovitost ove kontrole. U razmatranju uzima u obzir broj i značaj pojava nesukladnosti u proteklom razdoblju:
- riješenih primjenom ove kontrole
- čije uzroke ova kontrola nije predvidjela

6. Korektivne mjere
Ovisno o rezultatima verifikacije voditelj HACCP tima poduzima odgovarajuće korektivne mjere koje mogu uključiti:
- reviziju kontrolne liste stanja i održavanja opreme
- reviziju Plana preventivnog održavanja opreme

7. Zapisi
- Kontrolna lista stanja i održavanja opreme
- Plan preventivnog održavanja opreme

Voditelj objekta: Datum: 16.11.2015

14.

1. Svrha

Neispravan termometar se ne smije koristiti za kontrolu temperature pa treba redovno provjeravati točnost mjerenja svih termometara u objektu uspoređujući njihove rezultate mjerenja temperature s rezultatima termometra koji je umjeren.

2. Odgovornosti

Direktor osigurava raspoloživost umjerenog termometra.

Voditelj HACCP tima provodi interno umjeravanje ostalih termometara u objektu, evidentira rezultate umjeravanja, po potrebi primjenjuje korektivne mjere i čuva evidencije umjeravanja.

3. Postupci

1. staviti umjereni termometar (Tu) u rashladni uređaj
2. nakon vremena potrebnog za mjerenje očitati temperaturu na umjerenom termometru (Tu)
3. očitati temperaturu na termometru rashladnog uređaja (Tx)
4. upisati izmjerene temperature u obrazac Evidenciju interne provjere termometra
5. u slučaju da su razlike izmjerenih vrijednosti veće od 1ºC, treba poduzeti odgovarajuće korektivne mjere

4. Učestalost

Interna provjera - umjeravanje termometara treba se provoditi minimalno 1 x godišnje

5. Korektivne mjere

U slučaju da mjerenje termometra ne zadovoljava postavljene zahtjeve na točnost mjerenja voditelj HACCP tima treba:

- ponoviti internu provjeru
- zamijeniti termometar
- za neispravni ugrađeni termometar pozvati servis uređaja ili kupiti zaseban termometar

U evidenciju interne provjere treba navesti korektivnu mjeru.

6. Zapisi

1. Evidencija interne provjere mjerne opreme
2. Umjernica umjerenog termometra
3. Deklaracija proizvođača termometra

Voditelj HACCP tima: Datum: 16.11.2015

15.

1. Svrha

Postupci kontrole prije početka rada i tijekom rada se provode kako bi se utvrdilo da su svi preduvjeti za sigurnost hrane ispunjeni i održavani.

2. Odgovornosti

Voditelj HACCP tima je odgovoran da se postupci kontrole redovno provode prema utvrđenom planu te da poduzima korektivne mjere u slučaju odstupanja.

3. Postupci

Voditelj HACCP tima ili po njemu zaduženi djelatnik svakog radnog dana provodi kontrolu rada u skladu s planom kontrole rada i o provedenim kontrolama vodi evidencije. U slučaju uočenih odstupanja unosi korektivne mjere za uspostavu

4. Verifikacija kontrole

Voditelj HACCP tima po ispunjenju svake liste evidencija kontrole rada razmatra učinkovitost ove kontrole. U razmatranju uzima u obzir broj i značaj pojava nesukladnosti u proteklom razdoblju:

- riješenih primjenom ove kontrole
- čije uzroke ova kontrola nije predvidjela

5. Korektivne mjere

Ovisno o rezultatima verifikacije voditelj HACCP tima poduzima odgovarajuće korektivne mjere koje mogu uključiti:

- reviziju kontrolne liste stanja i održavanja opreme
- reviziju Plana kontrole prije početka i tijekom rada

6.Zapisi

- Plan kontrole prije početka i tijekom rada
- Postupci kontrole prije početka i tijekom rada

Voditelj HACCP tima: Datum: 16.11.2015

Standardni sanitacijski operativni postupci (SSOP)

1.

Sredstva za čišćenje:	1. Otopina "Čarli ", 2 ml na 1 l tople vode 40-50 ºC Vrijeme djelovanja: trenutno
Pomoćni pribor za čišćenje:	Metla, mop, spužve, krpe, kante za pranje, gumene rukavice, peruška
Površine koje se čiste:	Podovi Zidovi (vertikalne površine)
Učestalost:	Dnevno (podovi) Mjesečno (zidovi)
Odgovorna osoba:	Radnik službe čišćenja
Vrijeme trajanja:	30 min
Postupak čišćenja dnevno:	Pod: 1. Mehaničko čišćenje metlom 2. Pranje vlažnim mopom natopljenjim toplom otopinom deterdženta 3. Ostaviti da se osuši na zraku.
Postupak čišćenja mjesečno:	Strop, zidovi 1. Mehaničko čišćenje, brisanje prašine 2. Pranje vlažnom krpom namočenom toplom otopinom deterdženta. 3. Ostaviti da se osuši na zraku
Obrazac za evidencije:	Kontrolna lista sanitacije prodajnog prostora
Korektivne mjere:	Ponoviti čišćenje

Voditelj HACCP tima: Datum: 16.11.2015

2.

Sredstva za čišćenje:	1. Otopina "Čarli", 4 ml na 1 l tople vode 40-50 ºC Vrijeme djelovanja: trenutno 2. Sredstvo „Arf“ RTU Vrijeme djelovanja: trenutno 3. Dezinfekcijsko sredstvo IZOSAN G (2- 5 g / 10 L vode) Vrijeme djelovanja: 15 min
Pomoćni pribor za čišćenje:	Spužvice, krpe, gumene rukavice
Površine koje se čiste:	Praonici za ruke Rashladni uređaji iznutra i izvana vage
Učestalost:	Dnevno, na kraju radnog dana
Odgovorna osoba:	Radnik službe čišćenja
Vrijeme trajanja:	20 min
Postupak čišćenja:	1.Oprati otopinom deterdženta rozete na slavinama, površine zida uz praonik te unutrašnju i vanjsku površinu praonika. 2.Po potrebi, u slučaju većih zaprljanja i kamenca oribati abrazivnim sredstvom 3. Obrisati čistom krpom i vodom 3. Prebrisati krpom namočenoj u otopini dezinfekcijskog sredstva. 4. Ostaviti da se osuši na zraku.
Obrazac za evidencije:	Kontrolna lista sanitacije prodajnog prostora
Korektivne mjere:	Ponoviti čišćenje

Voditelj HACCP tima: Datum: 16.11.2015

3.

Sredstva za čišćenje:	1. Otopina "Čarli ", 2 ml na 1 l tople vode 40-50 ºC Vrijeme djelovanja: trenutno
Pomoćni pribor za čišćenje:	Spužve, krpe, kante za pranje, gumene rukavice
Površine koje se čiste:	Vrata Rasvjetna tijela Klima uređaj (izvana)
Učestalost:	Mjesečno
Odgovorna osoba:	Radnik službe čišćenja
Vrijeme trajanja:	30 min
Postupak čišćenja:	Strop, zidovi 1. Mehaničko čišćenje, brisanje prašine 2. Pranje vlažnom krpom namočenom toplom otopinom deterdženta. 3. Ostaviti da se osuši na zraku
Obrazac za evidencije:	Kontrolna lista sanitacije prodajnog prostora
Korektivne mjere:	Ponoviti čišćenje

Voditelj HACCP tima: Datum: 16.11.2015

4.

Sredstva za čišćenje:	1. Otopina "Čarli", 4 ml na 1 l tople vode 40-50 ºC Vrijeme djelovanja: trenutno 2. Dezinfekcijsko sredstvo Izosan G (2- 5 g / 10 L vode) Vrijeme djelovanja: 15 min
Pomoćni pribor za čišćenje:	Spužvice, krpe, gumene rukavice
Površine koje se čiste:	Poklopci, unutrašnjost i vanjske stijenke kanti
Učestalost:	Dnevno, na kraju radnog dana
Odgovorna osoba:	Radnik službe čišćenja
Vrijeme trajanja:	10 min
Postupak čišćenja:	1. Isprazniti kantu i ukloniti krupne nečitoće 2.Oprati otopinom deterdženta 3. Obrisati čistom krpom i vodom 4. Prebrisati krpom namočenoj u otopini dezinfekcijskog sredstva. 4. Ostaviti da se osuši na zraku.
Obrazac za evidencije:	Kontrolna lista sanitacije prodajnog prostora
Korektivne mjere:	Ponoviti čišćenje

Voditelj HACCP tima: Datum: 16.11.2015

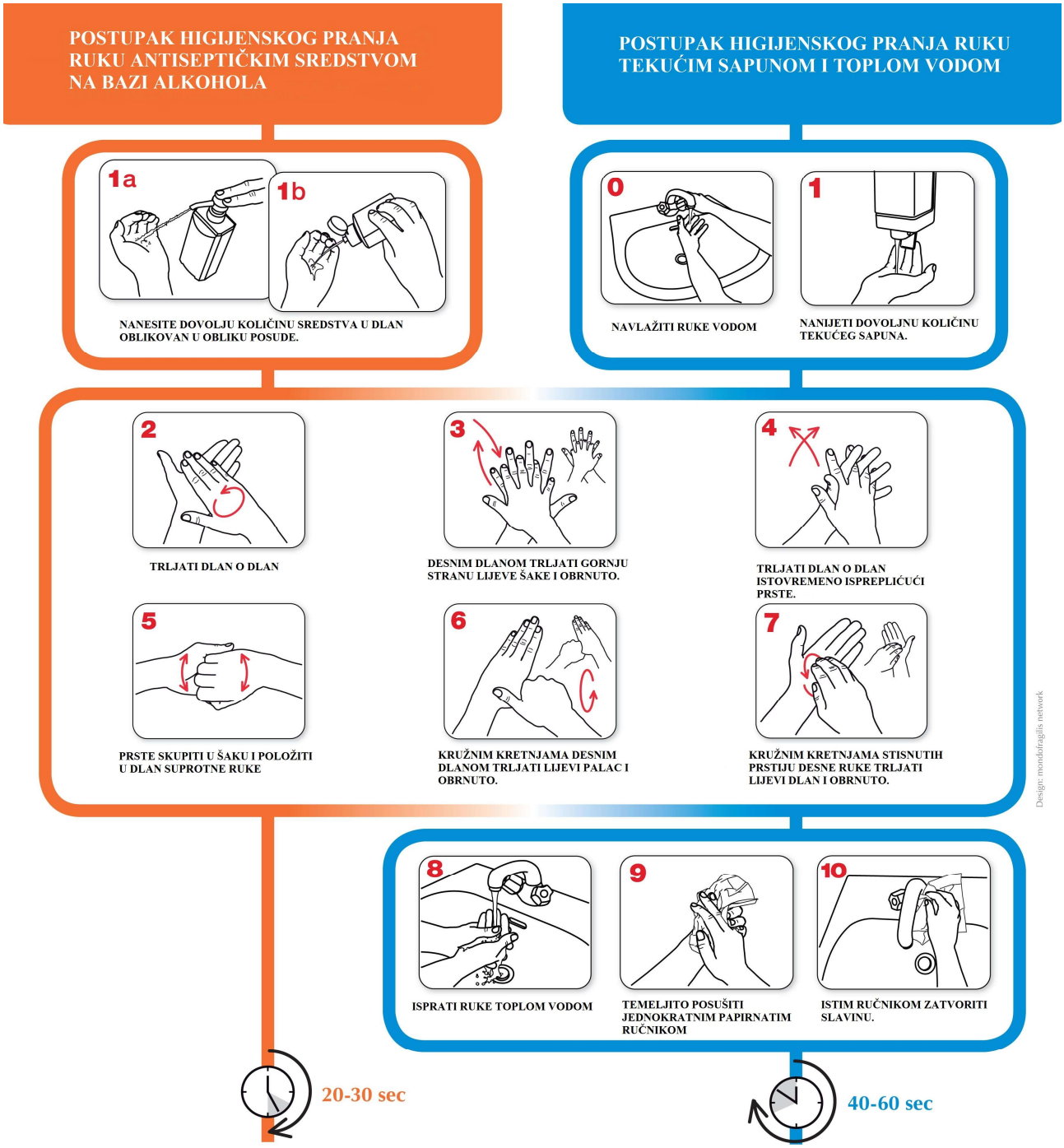
5.

Sredstva za čišćenje:	1. Otopina deterdženta "Domestos" 1-2 mlaza u 5 l vode (45-50°C) Vrijeme djelovanja: 10 minuta
Pomoćni pribor za čišćenje:	Metle, krpe za brisanje, gumene rukavice
Površine koje se čiste:	Pod WC školjka Umivaonik Stropovi Zidovi Vrata Garderobni ormar
Učestalost:	Dnevno, tjedno
Odgovorna osoba:	Radnik službe čišćenja
Vrijeme trajanja:	30 min
Postupak čišćenja dnevno:	Pod, WC školjke, umivaonik: 1.Pod, umivaonik i zidne površine iza WC školjke i umivaonika oprati otopinom deterdženta 2.Prebrisati čistom krpom namočenom vodom 3. Pustiti da se suši na zraku. 4. Pod rub WC školjke nanijeti sredstvo 5. Oribati WC četkom 6. Pustit vodu da se ispere
Postupak čišćenja: tjedno:	Strop, zidovi, vrata i garderobni ormar 1. Suho čišćenje (brisanje prašine) 2. Brisanje površina otopinom deterdženta 3. Pustiti da se suši na zraku. 4. Prekontrolirati rezultat čišćenja.
Obrazac za evidencije:	Kontrolna lista sanitacije nusprostorija
Korektivne mjere:	Ponoviti čišćenje

Voditelj HACCP tima: Datum: 16.11.2015

6.

Sredstva za čišćenje:	Tekući sapun s dezinficijensom (antiseptik)
Pomoćni pribor za čišćenje:	Papirnati ubrusi
Učestalost:	– po dolasku na posao/prije oblačenja radne odjeće i obuće, – prije početka rada, – po izlasku iz sanitarnog čvora, – nakon rukovanja sirovom hranom ili obavljanja nečistih poslova, – nakon pušenja, kihanja, kašljanja, – prije i poslije jela, – nakon dodira ruku s kosom, nosom, ušima, očima, – povremeno, tijekom dugotrajnog obavljanja čistih poslova.
Odgovorna osoba:	Radnik u pogonu
Vrijeme trajanja:	5 min
Postupak čišćenja:	1. skinite sat i ostali nakit. 2. pustite toplu vodu, namočite ruke i nanesite sapun. 3. trljajte dlanove. 4. isprepletite prste i trljajte da bi oprali prostor među njima. 5. trljajte prste sklopljene u šaku u dlan suprotne ruke. 6. kružnim kretnjama dlana perite palac. 7. kružnim kretnjama stisnutih prstiju trljajte dlan. 8. trljajte zapešća i ručni zglob. 9. isperete ruke tekućom toplom vodom. 10. osušite ruke papirnatim ručnikom. 11. zatvorite slavinu papirnatim ručnikom. 12. bacite papirnati ručnik u koš za smeće.
Obrazac za evidencije:	-
Korektivne mjere:	Ponoviti pranje



World Health Organization

October 2006, version 1.

Voditelj HACCP tima: Datum: 16.11.2015

HACCP SUSTAV

1.
TROGIR HOLDING d.o.o.
RIBARNICA TROGIR

Temeljem odluke o pristupu HACCP sustavu, vezano za zahtjeve HACCP sustava donosim sljedeću odluku:

ODLUKA O IMENOVANJU HACCP TIMA

ČLANOVI HACCP TIMA

Br.	Ime i prezime	Školska sprema	Radno mjesto	Napomene
1.	Marjan Buraj	SSS	Voditelj ribarnice	Voditelj HACCP tima
2.	Nediljko Rubelj	SSS	inkasator na ribarnici	Član HACCP tima
3.	Ivan Odak	SSS	inkasator na ribarnici	Član HACCP tima
4.	Milica Višić	NSS	čistačica	Član HACCP tima
5.	Ljiljana Klišanin	VSS	pravnica	Član HACCP tima

Ovisno o potrebama rješavanja pojedinih problema HACCP timu će se pridružiti odgovarajući vanjski stručnjak/suradnik.

Odgovornosti HACCP tima

- uspostavlja HACCP sustav za početnu verifikaciju HACCP plana koja se upisuje u Upisnik odobrenih objekata, Uprave za veterinarstvo.
- odgovoran je za održavanje HACCP sustava za daljnju verifikaciju HACCP planova tijekom njihove primjene.

Odgovornosti Voditelja HACCP tima

- planira, organizira i vodi uspostavu HACCP sustava, priprema i održava pripadajuću dokumentaciju i zapise te izvještava Upravu o aktivnostima
- mora osigurati dosljednu provedbu primjenjivih propisa za daljnje verifikacije HACCP planova koje provodi državni veterinarski inspektor
- zastupa društvo pred nadležnim inspekcijama i suradničkim institucijama.

U Trogiru, 16.11.2015.

Direktor
Zvonimir Bukarica

2.
TROGIR HOLDING d.o.o.
RIBARNICA TROGIR

ODLUKA O IMENOVANJU ODGOVORNE OSOBE ZA KVALITETU

Odgovorna osoba za kvalitetu u objektu Ribarnica Trogir je Ljiljana Klišanin, pravnica u pravnoj službi.

U Trogiru, 16.11.2015.

Direktor
Zvonimir Bukarica

3.

ZNAČAJKA	VRIJEDNOSTI
Proizvodi	Svježa bijela i plava riba Svježi morski beskralješnjaci i mekušci Svježe školjke
Pakiranje - transportno	Plastična ili stiropor ambalaža
Pakiranje-prodajno	Komadi jednog ili više vrsta morskih organizama ovisno o želji kupca pakirani u PVC foliju zatim vrećicu
Uvjeti skladištenja	Čuvati na temperaturi do +4°C
Rok valjanosti	48 sati na temperaturnom režimu skladištenja
Način upotrebe	Upotrebljava se u termički obrađen

NAMJENA PROIZVODA

Upotreba/priprava kod korisnika	Gotov proizvod
Alergeni	Sulfati, histamin

Voditelj HACCP tima: Datum: 16.11.2015

4.

1. Prijem

Riba koja dolazi u ribarnicu dolazi isključivo od strane ugovorenih obrta koje je moguće identificirati. Ugovorene obrti provjeravaju se kako bi se osiguralo da imaju uspostavljene sustave sljedivosti. Informacije o proizvodu kod subjekata u primarnoj proizvodnju obuhvaćaju raspon podataka od potpune sljedivosti u akvakulturi do informacije o datumu ulova i ribolovnom području, iskrcajnoj luci, vrsti ribe i broda u obrtima koji se bave ribarstvom.

Pri dolasku u ribarnicu svi proizvodi se vizualno pregledaju i provjere u odnosu na prateće podatke o sljedivosti u tom objektu. Tu se radi o vizualnom pregledu ribe kako bi se utvrdilo da vrsta i stupanj kakvoće odgovaraju. U slučaju primjećenih nesukladnosti djelatnici komunalnog društva primjedbe unose u evidenciju i nesukladnosti, pritužbi i reklamacija.

Ugovoreni obrti u evidenciju prijema unose količinu proizvoda koju taj dan prodaju u ribarnici.

2. Skladištenje u rashladnim uređajima

Svježa riba čuva se na temperaturi između 0 i 4°C do prodaje.
Praksa je pokazala da se proizvodi koji su ušli u ribarnicu do kraja radnog dana prodaju i da nema neprodanih proizvoda koje bi trebalo skladištiti u posebnom uređaju za sutrašnji dan.

3. Skladištenje nusproizvoda

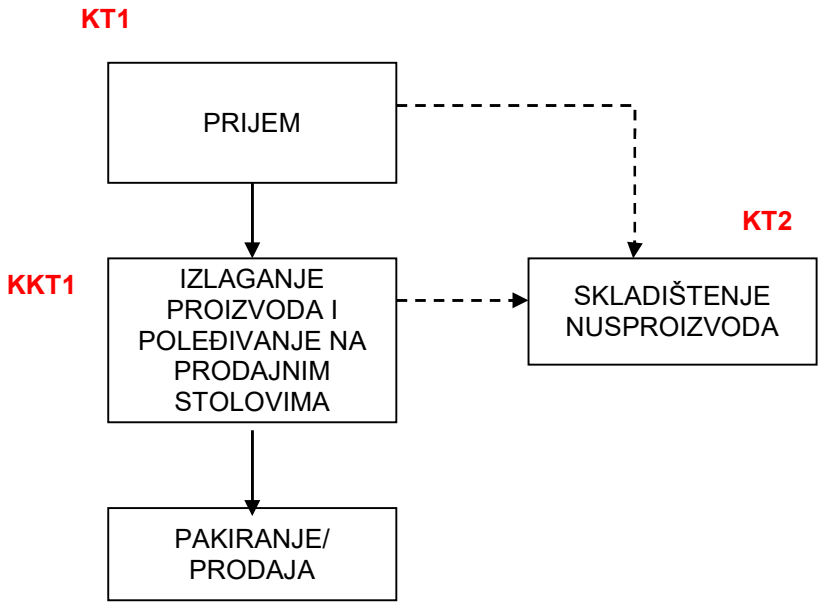
Ukoliko u procesu dođe do nastajanja otpada animalnog podrijetla (komadi iz prodaje i nesukladni proizvodi) takav otpad se izdvaja u za to predviđeni rashladni uređaj, označen kao uređaj za proizvode III kategorije.
Takvi proizvodi se do zbrinjavanja skladište se na temperaturi do 6°C

4. Prodaja

Riba se prodaje direktno sa stola a prije prodaje adekvatno se zapakira (folija prehrambene proizvode, PVC vrećice). Pri tome obrtnik koji prodaje ribu izdaje račun na kojem je navedena količina i vrsta kupljene ribe.

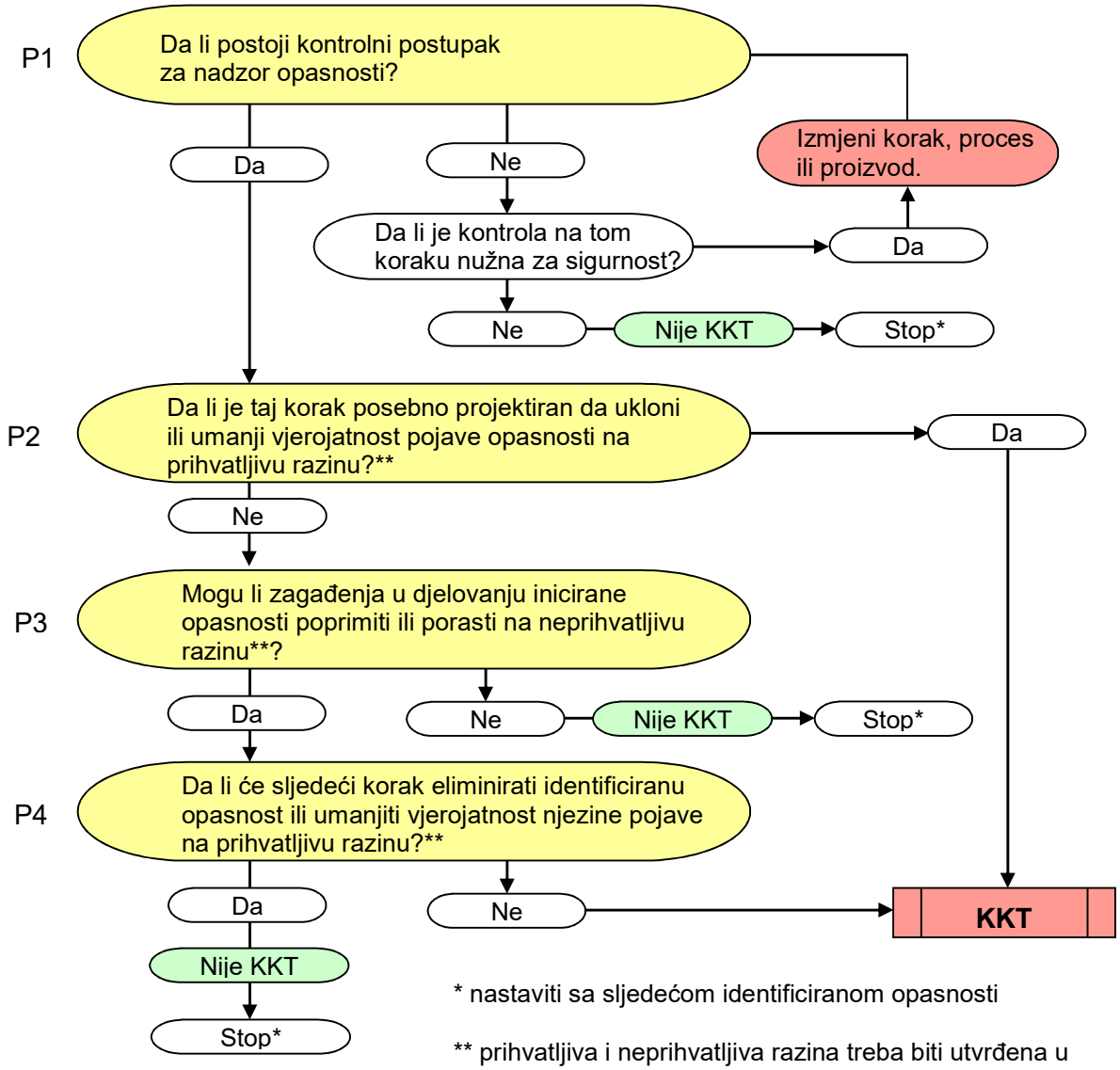
Voditelj HACCP tima: Datum: 16.11.2015

5.



Voditelj HACCP tima: Datum: 16.11.2015

6.



* nastaviti sa sljedećom identificiranom opasnosti

** prihvatljiva i neprihvatljiva razina treba biti utvrđena u okviru općih ciljeva u identificiranju KKT-a HACCP plana

Uputa:

U obrazac *Analiza opasnosti* unose se rezultati utvrđivanja koji se dobiju slijedom odgovaranja na pitanja u dijagramu tijeka. Rezultati koji se upisuju mogu biti:

- kritična kontrolna: KKT
- kontrolna točka: KT
- nema kontrolne točke: –

Voditelj HACCP tima: Datum: 16.11.2015

Korak	Identificirana opasnost	Opravdanje / motivacije	Kontrolne mjere	Nadzor procesa (tko, kada, što, kako i zapis)	Utvrđivanje KKT/KT				KKT/ KT
					P1	P2	P3	P4	
Prijem	B: Kontaminacija mikroorganizmima K: Nedozvoljeni sastojci F: Oštećenja	Rezidue sredstava za čišćenje vozila i opreme koji kroz ambalažu mogu doći u doticaj sa hranom. Onečišćenost transportne ambalaže	Kontrola dokumentacije na prijemu.Vizualna kontrola (odgovornost djelatnka komunalnog društva) Edukacija osoblja na prijemu.	Djelatnici kom.društva prilikom svakog prijema pregledava dokumentaciju obrtnika u najmu i vizualno kontrolira ribu. U slučaju primjebe i nesukladnosti popunjavaju evidenciju o nesukladnosti, primjedbama i reklamacijama. Ugovoreni obrti ispunjaju evidenciju o količini proizvoda koji su ušli u ribarnicu I evidentiraju u Evidenciji kontrole prijema.	Da	Da	-	-	KT1
Izlaganje proizvoda i poleđivanje na prodajnim stolovima	B: razvoj mikroorganizmima uslijed neadekvatne temp. skladištenja K: ostaci sredstava za kontrolu štetočina ili ostaci sredstava za pranje i dezinfekciju	Uslijed neadekvatnog skladištenja - povećanja temperature može doći do razvoja mikrobioloških procesa Kontaminacija kemijskim sredstvima	Kontrola temperature poleđenih proizvoda Kontrola temperature hladnjače za skladištenje Provođenja plana sanitacije i održavanja opreme	Zaposlenik komunalnog društva dva puta dnevno kontrolira i evidentira temperature u rashladnoj komori. Zaposlenik komunalnog društva odgovoran je za provođenje plana sanitacije Evidencija kontrole rada	Da	Da	-	-	KKT1
Skladištenje u rashladnom uređaju za skladištenje nusproizvoda	F: ostaci ambalaže ili dijelovi druge vrate otpada B: razvoj mikroorganizmima uslijed neadekvatne temp. skladištenja	Kontaminacija dijelovima otpada druge vrste Uslijed neadekvatnog skladištenja - povećanja temperature u rashladnim komorama može doći do razvoja mikrobioloških procesa	Vizualna kontrola Kontrola temperature uređaja za zbrinjavanje nusproizvoda	Zaposlenik komunalnog društva Evidencija kontrole rada Zaposlenik komunalnog društva dva puta dnevno kontrolira i evidentira temperature.	Da	Da	Ne	Ne	KT2
Pakiranje/ prodaja	F: oštećenja ambalaže tijekom manipulacije	Uslijed neadekvatnog rukovanja može doći do oštećenja ambalaže i rasipanja	Edukacija obrtnika koji prodaju ribu	Evidencija nesukladnosti, reklamacija i pritužbi	Da	Ne	Ne	-	-

7.

POSTUPAK	KT/KKT	PROCEDURE	NADZOR UČESTALOST	ODGOVORNA OSOBA	KOREKTIVNA MJERA
Prijem	KT	Kontrola dokumentacije na prijemu. Vizualna kontrola Evidencija o vrsti i količini ribe koji su taj dan ušli u ribarnicu	Svaki prijem Evidencija nesukladnosti pritužbi i reklamacija Evidencija prijema	Zaposlenik komunalnog društva Ugovoreni obrti	Ne dozvoliti prodaju proizvoda Zbrinjavanje proizvoda kao nusproizvod
Skladištenje u rashladnim uređajima	KKT	Kontrola temperature rashladnih uređaja	2 x dnevno (Evidencija kontrole temperature rashladnih uređaja)	Zaposlenik komunalnog društva	Premjestiti proizvod u ispravan rashladni uređaj

KONTROLA PRIJEMA	KONTROLA TEMPERATURE RASHLADNIH UREĐAJA
Zahtjevi za prijem – Čistoća ambalaže – Senzorska svojstva (okus, miris, izgled) – Odgovarajuća klasa, kvaliteta, pecatura – Propisana dokumentacija Korektivne mjere – ribu koju ne ispunjava tražene zahtjeve ne zaprimati ili zbrinuti kao nusproizvod Zapisi – Evidencija prijema (ugovoreni obrti) – Evidencija nesukladnosti, pritužbi i reklamacija (komunalno društvo)	Zahtjevi za temperaturni režim – Svježa riba: temperatura rashladnog stola do +4°C – Nusproizvodi: temperatura rashladnog uređaja do +6°C Postupak Očitati temperaturu na termometru rashladnih uređaja i upisati je u evidenciju na početku i kraju radnog vremena Korektivne mjere – Ukoliko izmjerena/očitana temperatura prelazi kritične vrijednosti u rashladnim stolovima, premjestiti ribu u ispravan uređaj – Za slučaj kada kvar nije moguće brzo otkloniti (unutar 4 sata), a nije raspoloživ ispravan uređaj, ribu treba i zbrinuti kao nusproizvode – Nusproizvode zbrinuti u što kraćem roku na propisan način Zapisi – Evidencija kontrole temperature u rashladnim uređajima

Voditelj HACCP tima: Datum: 16.11.2015

8.

VERIFIKACIJA	METODA VERIFIKACIJE tko, kada i kako	ZAPIS
- Plan sanitacije, - Program obuke zaposlenika, - Plan preventivnog održavanja i umjeravanja opreme - Plan provedbe kontrole objektivnim metodama	HACCP tim po izradi ili reviziji ovih dokumenata provjerava njihovu primjenjivost u praksi i sukladnost sa zahtjevima za sigurnost hrane.	Potpis i datum voditelja tima na dokumentu
- SOP postupci - SSOP postupci	HACCP tim po izradi ili reviziji uputa i procedura provjerava njihov sadržaj u odnosu na njihovu primjenjivost u praksi za obuku osoblja.	Potpis i datum voditelja HACCP tima na dokumentu
- Evidencije - Kontrolne liste	Voditelj HACCP tima po popuni svake liste evidencije ili kontrolne liste pregleda njezin sadržaj, poduzete mjere u slučaju uočenih nesukladnost i provjerava stanje u praksi	Potpis i datum voditelja HACCP tima na evidenciji ili kontrolnoj listi.
- Opis proizvoda - Dijagram tijeka - Plan objekta	HACCP tim po izradi ili reviziji opisa proizvoda, dijagrama tijeka i plana objekta pregledava te dokumente i uspoređuje ih sa izvođenjem procesa u praksi.	Potpis i datum voditelja HACCP tima na dokumentima
- Verifikacija analize opasnosti - Verifikacija nadzora KT/KKT - Verifikacija kontrolnih postupaka	HACCP tim po izradi ili reviziji analize opasnost provjerava rezultate analize, izvore informacija za ocjenu opasnosti i učinkovitost kontrolnih postupaka.	Potpis i datum voditelja HACCP tima na dokumentima Analiza opasnosti, Nadzor KT/KKT i kontrolnim postupcima
Interna verifikacija HACCP sustava	HACCP tim jednom godišnje provjerava sukladnost sustava sa zahtjevima.	Potpis i datum članova tima na zapisu Verifikacija sustava
Eksterna verifikacija HACCP sustava	Nadležno inspekcijsko tijelo Ministarstva poljoprivrede	Izvještaj s provjere sustava

NAPOMENA: u slučaju uočenih nesukladnosti u postupku verifikacije voditelj objekta je dužan pokrenuti odgovarajuće korektivne mjere.

Voditelj HACCP tima: Datum: 16.11.2015

INICIJALNA VALIDACIJA HACCP PLANA

KT (B i K) -: Prijem svježe ribe, rakova, školjki, glavonošca

Biološka: prisutnost parazita i mikroorganizama
Kemijska: prisutnost tvari kao što su pesticidi, PCB-i, Pb, Cd, As, Hg, Met-Hg i histamin
Granične vrijednosti su definirane zakonskim zahtjevima:

- Vodič za mikrobiološke kriterije za hranu, MZSS 2011
- Pravilnik o opsegu, uvjetima i načinu ispitivanja namirnica i predmeta opće uporabe u tijeku proizvodnje i načinu vođenja evidencije o izvršenim ispitivanjima proizvoda (NN 80/99, 152/03)

KKT (B): - Skladištenje u rashladnim uređajima

Biološka: razvoj štetnih mikroorganizama uslijed neodgovarajuće temperature i trajanja skladištenja
Kritične granice: Temperatura max +4°C i trajanje skladištenja max 2 dana.

HACCP tim je proveo inicijalnu validaciju i zaključio:

1. Lista potencijalnih opasnosti temelji na znanstvenim osnovama i uključuje sve potencijalne opasnosti
2. Pitanja u analizi opasnosti su zasnovana na znanstvenim podacima i stručnosti
3. Kontrolne mjere su učinkovite za identificirane opasnosti
4. Kontrolne mjere su prikladne za metode monitoringa
5. Postavljene su prikladne korektivne mjere

U Trogiru, 16.11.2015 Tihana Pavišić, voditelj HACCP tima

Evidencije koje se dnevno ispunjavaju
1. Evidencija prijema 2. Evidencija kontrole temperature u rashladnim uređajima 3. Kontrolna lista sanitacije prodajnog prostora 4. Kontrolna lista sanitacije nusprostorija 5. Evidencija kontrole rada
Evidencije koje se tjedno ispunjavaju
1. Kontrolna lista stanja i održavanja opreme 2. Kontrolna lista suzbijanja štetnika
Evidencije koje se ispunjavaju povremeno
1. Popis obrta koji koriste usluge ribarnice 2. Evidencija interne provjere termometra 3. Evidencija o izobrazbama 4. Suglasnost osobe o obvezi prijavljivanja bolesti 5. Individualna izjava o znakovima bolesti 6. Verifikacija sustava 7. Evidencija nesukladnosti, pritužba i reklamacija

Voditelj HACCP tima: Datum: 16.11.2015

TROGIR HOLDING d.o.o. RIBARNICA TROGIR	**POPIS OBRTA KOJI KORISTE USLUGE RIBARNICE**	Godina: List broj:

1.

NAZIV OBRTA	KONTAKT OSOBA	PODACI (adresa, OIB, telefon)	DATUM SKLADPANJA I TRAJANJE UGOVORA

NAPOMENA: Listu je potrebno ažurirati

Voditelj HACCP tima: _____ Datum: _____

TROGIR HOLDING d.o.o. RIBARNICA TROGIR	**EVIDENCIJA PRIJEMA HRANE**	Godina: List broj:

2.

Datum	Ugovoreni obrt	Vrsta proizvoda (bijela/plava riba, mekušci, školjke)	Količina proizvoda (Kg)	Potpis radnika ugovorenog obrta

Voditelj HACCP tima: Datum:

IZRADIO: brodarica.net

Izvornik dokumenata je u elektronskom obliku

TROGIR HOLDING d.o.o. RIBARNICA TROGIR	**EVIDENCIJA KONTROLE TEMPERATURE RASHLADNIH UREĐAJA**	Godina: List broj:

Datum	**RASHLADNA KOMORA SA LEDOMATOM**		**HLADNJAČA ZA NUSPROIZVODE KATEGORIJE III**		**Korektivna mjera**	**Potpis**

Voditelj HACCP tima: Datum:

IZRADIO: brodarica.net

Izvornik dokumenata je u elektronskom obliku

TROGIR HOLDING d.o.o. RIBARNICA TROGIR	**KONTROLNA LISTA SANITACIJE** **prodajnog prostora**	Mjesec / godina

3.

Dan u mjesecu	Potpis	Kontrolirao
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		
16		

Dan u mjesecu	Potpis	Kontrolirao
17		
18		
19		
20		
21		
22		
23		
24		
25		
26		
27		
28		
29		
30		
31		

Voditelj HACCP tima: Datum:

TROGIR HOLDING d.o.o. RIBARNICA TROGIR	**KONTROLNA LISTA SANITACIJE** **nusprostorija**	Mjesec / godina

4.
5.

Dan u mjesecu	Potpis	Kontrolirao
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		
16		

Dan u mjesecu	Potpis	Kontrolirao
17		
18		
19		
20		
21		
22		
23		
24		
25		
26		
27		
28		
29		
30		
31		

Voditelj HACCP tima: Datum:

TROGIR HOLDING d.o.o. RIBARNICA TROGIR	**EVIDENCIJA INTERNE PROVJERE TERMOMETRA**	Godina: List broj:

6.

Umjereni termometar (Tu): | Umjernica br.:

Datum	Termometar (Tx) (oznaka, mjesto)	Izmjereno sa Tx	Izmjereno sa Tu	Korektivne mjere	Izmjerio (potpis)

NAPOMENE:
1. Internu provjeru termometra obavljati prema SOP-09
2. Evidenciju obavezno arhivirati.

Voditelj objekta: Datum:

7.

Datum	Kontrolirao	Potpis	Nalaz (što i gdje) i preventivne / korektivne mjere

UPUTA:

Djelatnik komunalnog poduzeća svakog prvog radnog dana u tjednu provodi kontrolu prisutnosti štetnika, a uključuje: rashladne stolove, rasvjetna tijela, radne površine, pribor, stropne površine, ulazna vrata, umivaonike za pranje ruku, pribor za čišćenje, kante za otpad i mamce za štetnike.

Korektivne / preventivne mjere se poduzimaju u slučaju uočenih insekata, glodavaca ili drugih štetnika, živih, uginulih ili tragova njihove prisutnosti. Treba odmah obavijestiti voditelja objekta koji je dužan osigurati provođenje dodatnih mjera dezinsekcije i deratizacije.

Voditelj HACCP tima: Datum:

TROGIR HOLDING d.o.o. RIBARNICA TROGIR	**KONTROLNA LISTA STANJA I ODRŽAVANJA OPREME**	Godina: List broj:

8.

Datum	Kontrolira	Potpis	Nalaz (što i gdje) i preventivne / korektivne mjere

NAPOMENE:
Pregled se provodi jednom tjedno, prvi radni dan u tjednu, a uključuje svu opremu navedenu u "Planu održavanja opreme"

Pregled provodi djelatnik komunalnog poduzeća, a voditelj HACCP tima unosi korektivne/preventivne mjere u slučaju da je uočena neispravnost rada opreme. Pregled uključuje kontrolu da li je potrebno provesti redovno održavanje pojedine opreme u skladu s "Planom održavanja opreme".

Voditelj HACCP tima: Datum:

TROGIR HOLDING d.o.o. RIBARNICA TROGIR	**EVIDENCIJA KONTROLE RADA**	Godina: List broj:

9.

Datum	Prije rada sat,min	U toku rada sat,min	Nakon rada sat,min	Korektivne mjere	Potpis

Voditelj HACCP tima: Datum:

IZRADIO: brodarica.net

Izvornik dokumenata je u elektronskom obliku

TROGIR HOLDING d.o.o. RIBARNICA TROGIR	**EVIDENCIJA O IZOBRAZBAMA**	List broj:

10.

Ime i prezime zaposlenika: _____

Datum	Naziv / tema edukacije	Izvođač	Rezultat provjere/testa	Potpis zaposlenika

NAPOMENE:
1. Pod rezultate provjere / testa se navode brojčani rezultati ako je to odgovarajućom edukacijom predviđeno, a ako nije, onda opisno npr. "odslušao", "prošao", "primjenjuje u praksi" i slično.
2. Zaposlenik potpisuje stavke edukacije u znak de ja temu razumio i da će u okviru svojih obveza usvojeno znanje primijeniti u praksi
3. Evidencije edukacija zaposlenika obavezno arhivirati.
4. Prilog: diplome, potvrde i sl..

Voditelj HACCP tima: _____ Datum: _____

11.

Suglasan/a sam da ću odmah obavijestiti voditelja objekta, 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 očiju

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.

IME I PREZIME	POTPIS	DATUM

NAPOMENA:
Suglasnost osobe o obveznosti prijavljivanja bolesti koje se prenose hranom obavezno čuvati.

Voditelj HACCP tima: Datum:

12.

Ime i prezime:

Adresa:

Radno mjesto:

Opis znakova bolesti:

Znakovi bolesti	DA	NE	Datum pojave simptoma
povraćanje			
proljev			
dugotrajni kašalj			
gnojne promjene na koži, na noktima			
gnojne rane			
iscjedak iz očiju, ušiju, nosa			

Ukoliko ste na neko od navedenih pitanja odgovorili sa DA, molimo Vas da dodatno obrazložite Vaše tegobe:

Potpis osobe: _____ Datum: _____

Naručen na zdravstveni pregled: DA NE

Potpis odgovorne osobe: _____ Datum: _____

NAPOMENA:
Individualnu izjavu o znakovima bolesti obavezno arhivirati.

Voditelj HACCP tima: Datum:

13.

Datum	Faza procesa	Opis nesukladnosti ili reklamacije	Poduzete korektivne mjere	Nesukladnost riješena DA / NE	Potpis odgovorne osobe

Voditelj HACCP tima: _____ Datum: _____

14.

Datum: _____

1. Opis proizvoda		
a) Povećan broj proizvoda	DA ☐	NE ☐
b) Svi proizvodi odgovaraju postojećem opisu	DA ☐	NE ☐
c) Novi proizvodi opisani u opisu proizvoda	DA ☐	NE ☐
2. Dijagram tijeka		
a) Tijek proizvodnje promijenjen	DA ☐	NE ☐
b) Dijagrami tijeka revidirani	DA ☐	NE ☐
c) Dijagrami tijeka potvrđeni u prostoru proizvodnje	DA ☐	NE ☐
3. Analiza opasnosti		
a) Za sve proizvode napravljena detaljna analiza opasnosti	DA ☐	NE ☐
b) Novi momenti proizvodnje koji mogu utjecati na zdravstvenu ispravnost hrane	DA ☐	NE ☐
c) Novi momenti uključeni u postojeću analizu opasnosti	DA ☐	NE ☐
d) Analizirane sve potencijalne opasnosti	DA ☐	NE ☐
4. KKT i nadzor nad njima		
a) Identificirane KKT u svim procesima proizvodnje	DA ☐	NE ☐
b) Uredno vođenje nadzora nad KKT	DA ☐	NE ☐
c) Potvrda funkcioniranja nadzora nad KKT kroz mikrobiološke i kemijske analize nasumce uzetih uzoraka najmanje 2x godišnje	DA ☐	NE ☐
5. Dokumenti i evidencije		
a) Uredno vođenje obrazaca	DA ☐	NE ☐
b) Dokumenti uredno kontrolirani, datumirani i ažurirani	DA ☐	NE ☐
6. Usklađenost plana sa važećim zakonskim propisima		
a) Praćenje novina u zakonskoj regulativi i prilagođavanje HACCP plana istima	DA ☐	NE ☐
7. Opaske uočenih nedostataka		

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

PRILOZI

1.

POJAM	DEFINICIJA
Analiza opasnosti	Proces prikupljanja i ocjenjivanja informacija o opasnostima i uvjetima koji vode do njihove pojave za određivanje onih koji su značajni za sigurnost hrane i zbog toga trebaju biti naznačeni u HACCP planu.
Dijagram tijeka	Sistematično prezentiranje slijeda koraka ili operacija primijenjenih u proizvodnji ili preradi pojedine stavke hrane
Dobra higijenska praksa (DHP)	Zahtjevi koji se odnose na osobnu higijenu zaposlenika, higijenu radnog okoliša, higijenu tehnološke opreme i proizvodnu higijenu
Dobra proizvođačka praksa (DPP)	Zahtjevi koji se odnose na stanje samih objekata. Dakle, prikladnu opremu, materijal opreme, lokaciju i dizajn objekata, kontrolu štetnika, dizajn okoliša lokacije proizvodnje (zahvata, prerade)
HACCP	Sustav koji identificira, procjenjuje i kontrolira opasnosti koje su značajne za sigurnost hrane (eng. Hazard Analysis Critical Control Point - analiza opasnosti i kontrola kritičnih točaka).
HACCP plan	Dokument pripremljen u skladu s načelima HACCP-a za osiguranje kontrole opasnosti koje su značajne za sigurnost hrane u dijelu lanca hrane koji se razmatra.
HACCP sustav	Sustav upravljanja za usmjeravanje i nadzor organizacije s obzirom na sigurnost hrane u skladu s dobrom higijenskom praksom (DHP), dobrom proizvođačkom praksom (DPP) i HACCP načelima.
HACCP tim	Multidisciplinarni tim ovlašten i odgovoran za razvoj, provođenje i održavanje HACCP sustava.
Higijena hrane	Mjere, postupci i uvjeti potrebni za kontrolu opasnosti i osiguranje prikladnosti hrane u skladu s njezinom namjenom
Kontrola	Upravljanje uvjetima postupaka kako bi se održalo udovoljavanje utvrđenim kriterijima. Prati točne procedure i gdje su ispunjeni svi kriteriji
Kritična kontrolna točka (KKT)	Korak kod kojeg može biti primijenjena kontrola i nužna je za sprečavanje ili eliminiranje opasnosti za sigurnost hrane ili njezino smanjenje na prihvatljivu razinu.
Kontaminacija	Prisutnost ili unošenje opasnosti
Kontrolna mjera	Svaka akcija ili aktivnost koja može biti poduzeta za prevenciju ili eliminaciju opasnosti za sigurnost hrane ili njezino smanjenje na prihvatljivu razinu.
Kontrolna točka	Korak kod kojeg se mogu kontrolirati biološki, kemijski ili fizikalni faktori opasnosti
Korektivna mjera	Svaka akcija koja se poduzima kada rezultati nadzora u KKT indiciraju gubitak kontrole.
Kriterij	Uvjeti na kojima se temelje prosudbe ili odluke
Kritična granica	Kriterij koji odvaja prihvatljivo od neprihvatljivog.
Križna kontaminacija	Prijenos mikroorganizama sa jedne hrane na drugu ili sa kontaminirane površine, pribora i osoblja na hranu
Nadziranje	Postupak promatranja i mjerenja kako bi se reagiralo ako rezultati nisu ispod kritične granice

POJAM	DEFINICIJA
Opasnost	Biološki, kemijski ili fizički agens u hrani ili stanje hrane koje može uzrokovati štetan učinak na zdravlje.
Verifikacija HACCP plana	Sakupljanje i procjena znanstvenih i stručnih podataka, kako bi se utvrdilo hoće li će HACCP plan učinkovito kontrolirati opasnosti, kada se pravilno izvodi. Predstavlja i sakupljanje dokaza da su elementi HACCP plana djelotvorni Primjena metoda, procedura, testova i drugih procjena kako bi se utvrdilo hoće li će HACCP plan učinkovito kontrolirati opasnosti.
Preduvjetni programi	Skup aktivnosti i zahtjeva koji se provode s ciljem postizanja uvjeta za sigurnu proizvodnju i očuvanje zdravstvene ispravnosti hrane, a uključuju: dobra higijensku praksu (DHP), dobru proizvođačku praksu (DPP), standardne operativne procedure (SOP) i standardne sanitacijske operativne procedure (SSOP).
Sigurnost hrane	Osiguranje da hrana neće štetno djelovati na ljude kada se priprema i koristi u skladu s njezinom namjeravanom upotrebom.
Sljedivost	Sljedivost je mogućnost da se za svaku hranu može identificirati porijeklo sirovina, proces proizvodnje i isporuka, odgovorne osobe za proizvodnju i kontrolu te higijenski uvjeti u kojima je hrana proizvedena i isporučena.
Standardni operativni postupak (SOP)	Pisani postupak - uputa koja definira tko mora nešto napraviti, zašto se to radi, što točno treba napraviti i kako se to radi. Također određuje i učestalost, granične vrijednosti prihvatljivosti i popravne postupke-mjere (radnje) ako rezultati nisu zadovoljavajući.
Standardni sanitacijski operativni postupak (SSOP)	Pisani postupak - uputa koji utvrđuje način i korake sanitacije s obzirom na mogućnost direktne kontaminacije proizvoda tijekom proizvodnje. Uključuje: pred operativnu sanitaciju (čistoća opreme, pribora i površina prije početka proizvodnje) ali i operativnu sanitaciju (čistoća opreme tijekom proizvodnje, higijena radnika, manipulacija sa sirovinom, poluproizvodom i gotovim proizvodom).
Sukladnost	Ispunjenje postavljenih zahtjeva.
Subjekt u poslovanju s 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.
Validacija	Inicijalni pregled HACCP tima kako bi se osiguralo da su svi elementi HACCP plana točni
Verifikacija	Pregledavanje, preispitivanje, testiranje, provjeravanje, audit i svako drugo ustanovljenje ili dokumentiranje jesu li pitanja, procesi, usluge ili dokumenti u skladu sa specificiranim zahtjevima.

Voditelj HACCP tima: Datum: