



Republika Hrvatska
Ministarstvo zdravstva
i socijalne skrbi



Europska Unija



Ministerie van Economische Zaken

Ministerstvo ekonomskih poslova
Kraljevine Nizozemske



Vodič dobre higijenske prakse i primjene HACCP načela za institucionalne kuhinje

**VODIČ DOBRE HIGIJENSKE
PRAKSE
I
PRIMJENE HACCP NAČELA
ZA INSTITUCIONALNE KUHINJE**

Zagreb, ožujak 2010.

Autori:

U okviru projekta „Jačanje implementacije HACCP principa u institucionalnim kuhinjama“ Ministarstvo zdravstva imenovalo je stručni HACCP- tim sastavljan od predstavnika relevantnih institucija. Zadaća HACCP tima bila je izrada Vodiča dobre higijenske prakse i HACCP načela u institucionalnim kuhinjama. Članovi HACCP tim – a, abecednim redom, su:

1. **Koraljka Knezić, dipl.ing.**
Ministarstvo zdravstva i socijalne skrbi
2. **mr.sc. Đana Pahor, dr.med.**
Nastavni zavod za javno zdravstvo Primorsko goranske županije
3. **Eva Pavić, dipl.ing.**
Klinička bolnica Dubrava
4. **mag. spec. Vedran Poljak, dr.med.**
Hrvatski zavod za javno zdravstvo
5. **Spomenka Uremović, dr. med.**
Ministarstvo zdravstva i socijalne skrbi
6. **dr.sc. Nada Vahčić, red.prof.**
Prehrambeno –biotehnološki fakultet
7. **Ružica Vazdar, dipl.ing.**
Ministarstvo zdravstva i socijalne skrbi
8. **Dolores Vodopija Sušanj, dipl.ing.**
Nastavni zavod za javno zdravstvo Primorsko goranske županije

PREDGOVOR

Ministarstvo zdravstva i socijalne skrbi provodilo je uz tehničku pomoć programa MATRA 2007 projekt „Jačanje implementacije HACCP principa u institucionalnim kuhinjama“. Glavni cilj projekta bio je izrada Vodiča dobre higijenske prakse i primjene HACCP načela za institucionalne kuhinje.

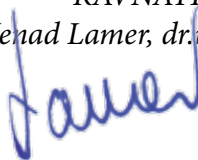
U sklopu projekta provedena je i analiza stanja, kao i probna primjena vodiča u šest odabranih pilot bolnica te obuka sanitarnih inspektora uključenih u inspekciju unutar institucionalnih kuhinja.

Vjerujemo da je provedba ovog projekta potaknula pozitivnu međusobnu suradnju Odjela za prehranu različitih bolničkih kuhinja, kao i suradnju s nadležnim tijelom u cilju učinkovite implementacije sustava samokontrole u institucionalne kuhinje.

Zahvaljujemo se svima koji su svojim znanjem, stručnošću, iskustvom, dobrom voljom, strpljenjem i predanim radom doprinjeli provedbi navedenog projekta i izradi ovog vodiča.

RAVNATELJ

Nenad Lamer, dr.med.



SADRŽAJ

1. UVOD	10
2. PREDUVJETI, DOBRA HIGIJENSKA I PROIZVODNA PRAKSA (DHP I DPP) .	13
2.1. Zahtjevi koji se odnose na objekte za pripremu i/ili proizvodnju hrane.....	14
2.2. Zahtjevi koji se odnose na prostorije u kojima se priprema, obrađuje ili prerađuje hrana	19
2.3. Zahtjevi koji se odnose na opremu i pribor koji dolazi u dodir s hranom	23
2.4. Zahtjevi koji se odnose na prijevoz hrane.....	25
2.5. Opskrba vodom.....	27
2.6. Postupanje s otpadom	29
2.7. Osobna higijena.....	31
2.8. Kontrola štetočina.....	37
2.9. Postupci za osiguranje higijene hrane	39
2.9.1. Upute sprečavanje križne kontaminacije	39
2.9.2. Upute za uporabu termometra	42
2.9.3. Pranje posuđa	43
2.9.4 Plan higijenskog održavanja prostora, pribora i opreme	46
2.9.5. Temperatura proizvoda (nacrt temperature proizvoda za svaku grupu proizvoda)	47
2.10. Upute za ispravno označavanje i materijali za pakiranje.....	48
2.10.1. Kontrola zaliha.....	48
2.10.2. Oznake datuma – što znače	48
2.10.3. Rotacija zaliha.....	49
2.11. Izobrazba osoblja	50
3. MIKROBIOLOŠKI KRITERIJI	52
3.1. Zakonodavni okvir	53
3.2. Područje primjene	54
3.3. Obveze subjekta u poslovanju s hranom	55
4. HACCP plan (analiza opasnosti, dijagrami tijeka procesa, kritične kontrolne točke, kritične granice, nadzor, korektivne mjere, verifikacija, evidencije)	56
1. Nabava sirovina.....	57
2. Dostava sirovina.....	60
3. Skladištenje sirovina	63
4. Pred-priprema sirovina.....	67
5. Termička obrada hrane	71
5a . Termička obrada kuhanjem, pirjanjem, pečenjem, prženjem	71
5b. Priprema hrane za enteralnu sondu.....	74

5c . Priprema dječje hrane	77
6. Hlađenje i čuvanje dijelova obroka.....	80
7. Priprema hrane bez termičke obrade.....	83
8. Priprema hrane za serviranje (porcioniranje i distribucija).....	86
9. Porcioniranje, posluživanje, uklanjanje i čišćenje prljavog posuđa	89
Prilog I – Evidencijske liste	93
NABAVA SIROVINA (e.l. 1).....	94
SKLADIŠTE PREHRANE - DOSTAVA SIROVINA (e.l. 2).....	95
EVIDENCIJA DOSTAVE SIROVINA (e.l. 2).....	96
SKLADIŠTE PREHRANE – SKLADIŠTENJE SIROVINA (e.l. 3)	97
SKLADIŠTE PREHRANE–SKLADIŠTENJE SIROVINA (e.l. 3.1)	99
PRED-PRIPREMA SIROVINA (e.l. 4).....	100
PRED-PRIPREMA SIROVINA: MESO I RIBA (e.l. 4a)	100
PRED-PRIPREMA SIROVINA: MESO (e.l.- 4a. 1).....	101
PRED-PRIPREMA SIROVINA: RIBA (e.l.- 4a.2)	102
PRED-PRIPREMA SIROVINA: VOĆE, POVRĆE I OSTALA HRANA (e.l.- 4b) ...	103
PRED-PRIPREMA SIROVINA: VOĆE, POVRĆE I OSTALA HRANA (e.l.- 4b.2) .	104
PRED-PRIPREMA SIROVINA (ČUVANJE): VOĆE, POVRĆE, OSTALA HRANA (e.l. 4c)	105
TERMIČKA OBRADA HRANE (e.l. 5)	107
ČUVANJE HRANE NA TOPLOM (e.l. 5a).....	107
PRIPREMA KUHANJEM, PIRJANJEM, PEČENJEM (e.l. 5a. 1).....	108
PRIPREMA PRŽENJEM (e.l. 5a. 2).....	109
PRIPREMA HRANE ZA ENTERALNU SONDU (e.l. 5b).....	110
PRIPREMA I PODGRIJAVANJE DJEČJE HRANE (e.l. 5c)	113
HLAĐENJE I ČUVANJE DIJELOVA OBROKA (e.l. 6).....	117
HLAĐENJE DIJELOVA OBROKA (e.l. 6a).....	117
ČUVANJE OHLAĐENIH DIJELOVA OBROKA (e.l. 6b).....	119
PRIPREMA HRANE BEZ TERMIČKE OBRAD (e.l. 7)	121
PRIPREMA HRANE ZA SERVIRANJE (e.l. 8).....	123
PORCIONIRANJE (TABLET SUSTAV) (e.l. 8a. 1)	123
PORCIONIRANJE – TERMO POSUDE (e.l. 8b.1).....	125
POSLUŽIVANJE HRANE NA ODJELU *(e.l. 9).....	127
POSLUŽIVANJE HRANE NA ODJELU-TABLET SISTEM (e.l. 9.1)	127
POSLUŽIVANJE HRANE NA ODJELU-TERMO POSUDE (e.l. 9.2).....	129
Prilog II – Opći plan higijenskog održavanje prostora, pribora i opreme.....	131

Ovaj se Vodič temelji na općem utvrđivanju rizika i analizi opasnosti za kuhinje u ustanovama. Utvrđivanje opasnosti i analiza rizika nisu sadržani u vodiču.

1. UVOD

Ministarstvo zdravstva i socijalne skrbi Republike Hrvatske nadležno je tijelo odgovorno za zakonodavstvo i provođenje službene kontrole (sanitarna inspekcija) na području institucionalnih kuhinja.

Zakonodavstvo u području sigurnosti hrane propisuje obvezatnu uspostavu sustava samokontrole temeljenih na HACCP načelima za sve subjekte u poslovanju s hranom. Slijedom toga primjena istih obvezatna je i u svim institucionalnim kuhinjama, što uključuje bolnice, domove za starije i nemoćne, studentske i đачke domove, škole, dječje vrtiće, i ostale ustanove iz područja zdravstva, odgoja, obrazovanja i socijalne skrbi.

Cilj uspostavljenih sustava samokontrole je prevencija i smanjenje rizika od potencijalnih opasnosti na minimum i stavljanje na tržište zdravstveno ispravne hrane. Kontinuirano nadziranje kritičnih kontrolnih točaka i provođenje korektivnih mjera doprinosi navedenom cilju.

Uspostava učinkovitog sustava samokontrole moguća je jedino ukoliko su prethodno uspostavljeni preduvjeti, te dobra higijenska i proizvođačka praksa.

Ovaj Vodič dobre higijenske prakse i primjene HACCP načela za institucionalne kuhinje sadrži preduvjete, dobru higijensku i proizvodnu praksu, te mikrobiološke kriterije primjenjive u svim institucionalnim kuhinjama, te načela HACCP sustava za primjenu u bolničkim kuhinjama, te u kuhinjama domova za starije i nemoćne osobe.

U pogledu higijene hrane, koja se priprema u institucionalnim kuhinjama, primjenjuju se sljedeći propisi i ovaj Vodič izrađen je u skladu s njima:

- Zakon o hrani („Narodne novine“ br. 46/07, 155/08
- Pravilnik o higijeni hrane („Narodne novine“ br. 99/07, 27/08
- 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)

Gore navedeni propisi usklađeni su s tzv. „higijenskim paketom“ kojeg je 2006. godine usvojila Europska unija.

Primjena ovog vodiča je dobrovoljna uz slijedeće uvijete:

- Institucionalna kuhinja nema zakonsku obvezu primjene ovog vodiča, te se može odlučiti na neki drugi način uvesti sustav samokontrole. U tom slučaju bitno je nadležnom tijelu dokazati da je postignuta sukladnost sa zakonskim propisima i odgovarajući stupanj sigurnosti hrane
- Institucionalne kuhinje koje potpunosti implementiraju ovaj Vodič u skladu s vlastitim procesima smatra se da je subjekt u poslovanju s hranom uspostavio sustave samokontrole temeljene na načelima HACCP sustava iz članka 5. Pravilnik o higijeni hrane („Narodne novine“ br. 99/07, 27/08) i članka 51. Zakona o hrani („Narodne novine“ br. 46/07, 155/08
- Sukladno članku 10. stavak 2. 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 i zaštiti životinja. („Narodne novine“ br. 99/07) prilikom službene kontrole odredbe ovog Vodiča uzimat će se u obzir.

Ovo je prvo izdanje vodiča koji će se s vremenom preispitivati te obnavljati u skladu s potrebama.

2. PREDUVJETI, DOBRA HIGIJENSKA I PROIZVODNA PRAKSA (DHP I DPP)

Opći zahtjevi higijene hrane propisani su Pravilnikom o higijeni hrane (“Narodne novine” br. 99/07). Institucionalne kuhinje obvezne su se uskladiti s općim i specifičnim zahtjevima higijene hrane. U ovom djelu dane su smjernice za usklađivanje sa tim zahtjevima.

2.1. Zahtjevi koji se odnose na objekte za pripremu i/ili proizvodnju hrane

Objekti moraju biti čisti, uredni i redovito održavani te uvijek u dobrom tehničkom stanju.

Objekt se mora nalaziti:

- daleko od zagađenog područja ili drugih objekata koji svojom aktivnošću može zagađivati okoliš,
- u području u kojem ne postoji velika mogućnost najezde insekata ili glodavaca,
- u području na kojem je dobro i jednostavno riješen odvoz i dispozicija tekućeg i krutog otpada.

Zadovoljavajući opći uvjeti za objekte su oni koji:

- omogućuju prikladno održavanje, pranje i čišćenje,
- imaju mogućnost svesti na najmanju razinu bilo kakvo zagađenje zrakom, vodom ili tlom,
- sprječavaju nakupljanje nečistoća, kontakt s toksičnim materijalima i stvaranje vlage,
- omogućuju dobru higijensku praksu pri postupanju s hranom,
- štite od zagađenja i štetočina,
- onemogućuju križno zagađenje
- po mogućnosti osiguravaju četvora vrata na objektu za pripremu hrane (zasebno za ulaz sirovina, za ulaz osoblja, za otpremu gotovih proizvoda, te za zbrinjavanje otpada).

Objekti moraju imati:

- dovoljan broj sanitarnih čvorova s odgovarajućim sustavom prozračivanja, opskrbljenih s tekućom vodom te spojenih na kanalizaciju, a postavljenih tako da im osoblje ne može prići izravno iz prostorija za pripremu hrane,
- odgovarajući broj umivaonika, opskrbljeni toplom i hladnom tekućom vodom te priborom za održavanje higijene ruku, koji su tako smješteni da omogućuju lako korištenje i služe isključivo pranju i brisanju ruku.



Slika 1. Odgovarajući prostor s priborom za higijensko pranje ruku.

- dovoljno opreme za pranje različite hrane i namirnica odvojenih od umivaonika za pranje ruku osoblja



Slika 2. Perilica povrća.



Slika 3. Sušilica povrća.



Slika 4. Tuš za pranje posuđa. Slika 5. Ventilacijski sustavi.

- dobar sustav prozračivanja (prirodni ili prisilni) kojim se izbjegava protok zraka iz onečišćenog u čisti prostor i nakupljanje vlage, a istovremeno sustav mora biti lako dostupan za čišćenje i održavanje,
- odgovarajuću rasvjetu-prirodnu ili umjetnu koja neće izmijeniti boju hrane.



Slika 6. Rasvjetna tijela.

Slika 7. Prozori sa zaštitnim mrežicama.

- prozore i vrata koja se mogu otvarati sa zaštitnim mrežicama kako bi se spriječio ulazak insekata,
- dobro izvedenu odvodnju otpadnih voda kojom će se onemogućiti zagađivanje prostora, opreme i proizvoda,



Slika 8. Zapuštenu rešetku odvoda. Slika 9. Nova rešetku odvoda.

- prostor za higijensko odlaganje otpada do konačnog zbrinjavanja,
- prostor i opremu za odlaganje ostataka hrane (nusproizvoda) i upotrijebljenog ulja za prženje, odgovarajuće garderobne prostore opremljene s dovoljnim brojem dvodijelnih ormarića kako bi se spriječio kontakt radne i civilne odjeće, a tamo gdje radni proces zahtijeva potrebno je osigurati i prostor s tuš kadom,



Slika 10. i 11. Odgovarajući dvodijelni garderobni ormarići.



Slika 12. Dotrajala i zapuštena tuš kad prostor za higijensko držanje opreme i sredstava za čišćenje.



Slika 13. i 14. Neprikladno odlaganje pribora i opreme za čišćenje.

2.2. Zahtjevi koji se odnose na prostorije u kojima se priprema, obrađuje ili prerađuje hrana

PODOVI

- moraju biti od vodonepropusnog i protukliznog materijala koji se lako održava, s odgovarajućom površinskom odvodnjom gdje je to moguće
- moraju se redovito održavati: čistiti i prati.



Slika 15. Dobro izvedeni. podovi.

ZIDOVI

- moraju biti glatki, bez izbočina i pukotina od lakoperivog materijala, svijetle boje koja podnosi pranje, čišćenje i po potrebi dezinfekciju, moraju biti nepodložni koroziji ili truljenju, otporni na udarce,
- moraju biti povezani s podnom površinom polukružnim spojevima, bez kutova i rascijepa, kako bi se omogućilo lako čišćenje, pranje i ispiranje



Slika 16. Odgovarajući podovi, zidovi i stropovi.

STROPOVI

- moraju biti izvedeni od glatkog materijala koji se lako čisti i pere,
- moraju biti izvedeni tako da se onemogući nakupljanje prljavštine,
- moraju biti izvedeni tako da se zbjegne stvaranje vlage i plijesni.



Slika 17. Oštećen strop kao posljedica loše ventilacije.

PROZORI

- moraju biti izveden tako da omoguće lako pranje i čišćenje, bez zavjesa (zbog zadržavanje nečistoće, skupljanje vlage i plijesni), ukoliko imaju mogućnost otvaranja, obavezno zaštićeni mrežicama protiv ulaska insekata.

VRATA

- moraju biti od materijala koji podnosi učestalo pranje i čišćenje, pričvrstiti metalne zaštite na okomite rubove dovratnika kako bi se spriječilo oštećenje dostavnim kolicima gdje god je to moguće.



Slika 18. **Potpuno dotrajala vrata rashladne komore.**



Slika 19. **Vrata od materijala koji se dobro i lako održava.**

PROSTORIJE

Kad god je moguće prostorije, prostori i /ili površine za pripremu hrane moraju se koristiti samo za jednu namjenu, da bi se izbjegla križna kontaminacija (zagađenje), poslije upotrebe, moraju se uvijek očistiti sukladno preporučenoj metodi



Slika 20. i 21. **Primjer prostorija samo za jednu namjenu (pripremnica voća i povrća i mesa peradi).**

U malim kuhinjama, gdje je prostor za pripremu ograničen, gdje nije moguća podjela aktivnosti po prostorijama ili prostorima, treba to učiniti na način da se vremenski podijeli svaka aktivnost te da se između različitih radnji provede obavezno pranje, čišćenje i dezinfekcija sukladno preporučenoj metodi.

2.3. Zahtjevi koji se odnose na opremu i pribor koji dolazi u dodir s hranom

Oprema mora biti:

- izrađena od materijala koji, uz uvjet da se dobro i redovito održava u dobrom stanju, neće dovesti do zagađenja hrane,



Slika. 22. i 23. Oprema od materijala koji se lako čisti i održava.

- izrađena od materijala koji se lako čiste, peru i po potrebi dezinficiraju, postavljena tako da se i ona i okolni prostor može lako održavati.



Slika 24. i 25. Oprema od materijala koji se lako čisti i održava.



Slika 26. Opremapostavljena preblizo zidu



Slika 27. Oprema koja se može pomicati.

- održavana, ako je potrebno, od strane ovlaštenih osoba, te se moraju slijediti upute proizvođača za uporabu i održavanje opreme, biti opremljena mjernim instrumentima kao što su pokazivači temperature, vlage i slično.



Slika 28. Različiti mjerni instrumenti s pokazivačem.

2.4. Zahtjevi koji se odnose na prijevoz hrane

Prijevozna sredstva se mogu koristiti samo i isključivo za prijevoz hrane. **Prijevozna sredstva i/ili spremnici koji se upotrebljavaju za prijevoz hrane moraju:**

- redovito se čistiti i održavati u dobrom stanju kako bi se hrana zaštitila od kontaminacije,
- biti tako oblikovani i izrađeni da omogućuju odgovarajuće čišćenje, pranje i dezinfekciju,



Slika 29. Stari, ali čisti spremnici.



Slika 30. Novi spremnici.

- ako se prijevozna sredstva i/ili spremnici upotrebljavaju za prijevoz različite hrane istovremeno, hrana mora biti, učinkovito odvojena,
- ukoliko se prijevozna sredstva i/ili spremnici upotrebljavaju za prijevoz različite hrane, oni se moraju temeljito očistiti između pojedinih utovara/istovara kako bi se izbjegla opasnost od kontaminacije,



Slika 31. Spremnici za prijenos hrane.



Slika 32. Unutrašnjost vozila sa spremnikom.

- prema potrebi, prijevozna sredstva i/ili spremnici koji se upotrebljavaju za prijevoz hrane na duže relacije ili dulji vremenski period moraju biti takvi da se hrana u njima može održavati na odgovarajućoj temperaturi koja se može pratiti mjernim instrumentom,
- održavanje, čišćenje i dezinfekcija prijevoznih sredstava i spremnika provodi se redovito ovisno o vrsti hrane i riziku manipulacije,
- vozila, oprema i pribor moraju se sanitarno – tehnički održavati da se spriječi ulazak štetocine.

2.5. Opskrba vodom

Svaka institucionalna kuhinja mora:

- biti opskrbljena dovoljnom količinom zdravstveno ispravne vode za piće te toplom i hladnom vodom,
- vodu koja nije za piće već se upotrebljava za proizvodnju pare, gašenje požara i sl. spojiti na zaseban sustav i propisno ga označiti,
- za kuhanje upotrebljavati hladnu vodu,
- za hlađenje hrane koristiti led napravljen od zdravstveno ispravne vode za piće,
- osigurati da para koja dolazi u neposredan dodir s hranom ne predstavlja opasnost za zdravlje ili zagađenje hrane,
- osigurati da voda koja se upotrebljava za hlađenje hrane ili ona za održavanje topline nakon termičke obrade (tal. bagna maria) potječe od zdravstveno ispravne vode za piće odnosno, takva voda ne smije biti izvor eventualnog zagađenja hrane.



Slika 33. Kotao napunjen vrućom vodom.



Slika 34. *Bagna maria* s vrućom vodom.

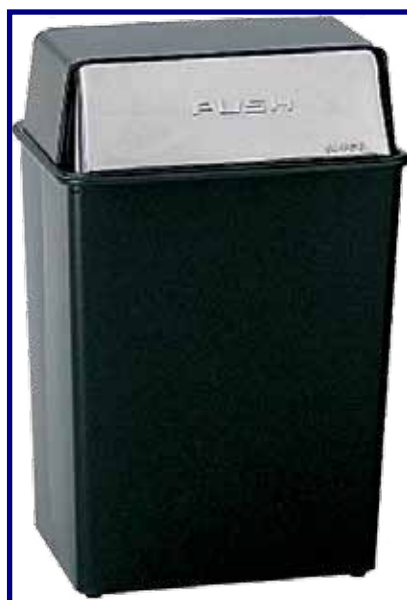
2.6. Postupanje s otpadom

Pri postupanju s otpadom dva su glavna zahtjeva:

- izbjeći zagađenje prostora, opreme i hrane utjecajem otpada,
- izbjeći privlačenje štetočina koje mogu biti privučene nagomilavanjem otpada.



Slika 35. Posuda za otpad na nožno otvaranje.



Slika 36. Loš izbor - rukom se mora dirati poklopac.

OTPAD

Razvrstavati otpad prema vrstama sukladno propisima o zaštiti okoliša. Treba ga što je moguće prije, ukloniti iz prostorija za obradu i pripremu kako bi se izbjeglo njegovo gomilanje.

Mora se odlagati u spremnike sa poklopcem, osim ako SPH ne dokaže nadležnom tijelu da su i drugi spremnici prikladni za pohranjivanje. Spremnici za otpad moraju biti izrađeni na odgovarajući način, moraju se

održavati u dobrom stanju, te biti od materijala koji se može lako čistiti i prema potrebi, dezinficirati.

Prostore za otpad treba napraviti i koristiti na način koji će omogućiti njihovo čišćenje i zaštitu od ulaska životinja i štetočina. Otpad iz kuhinja se ne smije koristiti za prehranu životinja sukladno veterinarskim propisima.

Cjelokupni otpad mora biti zbrinut u skladu s hrvatskim propisima (Zakon o otpadu NN 178/04). U slučaju dodatnih objašnjenja treba kontaktirati lokalno nadležno tijelo.



Slika 37. Neprimjereno odlaganje.



Slika 38. Propisno sakupljanje kuhinjskog otpada ostataka s tanjura.

2.7. Osobna higijena

Osobna higijena djelatnika je osnovna mjera kojom se postiže higijena procesa i zdravstvena ispravnost hrane i sigurnost korisnika usluga.



Slika 39. Utrljavanje pjene cca. 30 sek.

- Osoblje, bez iznimke, mora prati ruke prije pripremanja hrane budući da je to jedan od najboljih načina sprječavanja širenja mikroorganizama koje uzrokuju trovanje hranom.
- Osoblje mora nositi čistu radnu odjeću tijekom rada s hranom.
- Osoblje se mora presvući u čistu radnu odjeću prije početka rada u za to određenom i osiguranom garderobnom prostoru i ne nositi radnu odjeću izvan područja pripreme hrane.
- Radna odjeća treba biti svijetle boje (radi lakšeg uočavanja prljavština) izrađenu od prirodnih materijala.
- Osoblje mora biti svjesno kada je nužno da se upotrijebljena radna odjeća zamijeni čistom.
- Radna odjeća se održava iskuhavanjem i glačanjem.
- Preporučljivo je da osoblje nosi čiste pregače ili pregače za jednokratnu upotrebu preko radne odjeće, posebice kada je to neophodno, npr. kada se radi sa sirovim mesom/peradi/ribom.



Slika 40. Propisana čista radna odjeća



Slika 41. Radna odjeća sa zaštitnim s kapama pregačama – gruba priprema

- Prilikom rukovanja s hranom ne smije se piti, jesti ili žvakati žvakaću gumu.
- Zabranjeno je pušenje u prostorijama za pripremu hrane.
- Treba izbjegavati dodirivanje kose, lica ili nosa...
- Djelatnici koji boluju od dijareje (proljeva), povraćanja, koji imaju povišenu temperaturu, upalu grla, curenje nosa ili očiju te rane ili ozljede na koži, dužni su o tome obavezno obavijestiti nadređenoga prije ulaska u prostor za pripremu hrane.
- Obavezno je isključiti takvu osobu iz direktnog kontakta s hranom.
- Dobra je praksa imati određenu količinu čiste radne odjeće ili pregača za jednokratnu upotrebu za posjetitelje, primjerice za osoblje zaduženo za održavanje, za inspektore i sl.
- Dobavljači hrane ne smiju ulaziti u kuhinjski prostor.
- Servisiranje uređaja i opreme se mora obavljati izvan radnog vremena kuhinje.
- Djelatnici koji rade u kuhinji moraju imati obavljen zdravstveni pregled na kliconoštvo.



Slika 42. **Sanitarna iskaznica.**

- Muškarci koji nose brkove ili bradu moraju iste uredno održavati.
- Kosa se mora držati svezana na potiljku te nositi mrežicu, kapu ili maramu za pokrivanje kose.



Slika 43. Različita pokrivala za kosu.

- Nokti moraju biti kratko podrezani i uredni, a ne smiju biti dugački i lakirani.
- Umjetni nokti nisu dopušteni kod djelatnika u kuhinji.
- Nije dozvoljeno nošenje satova, ukrasa i nakita prilikom pripreme hrane, ne samo zbog mogućnosti nakupljanja prljavštine ispod istih, već i zbog mogućnosti ispadanja sitnih dijelova u hranu.



Slika 44. Uredni, kratko podrezani nokti. Slika 45. Zabranjeno nošenje nakita.



Slika 46. Osiguran pribor za pranje ruku.

Upute za pranje ruku

Učinkovito pranje ruku je od iznimne važnosti u sprečavanju prenošenja štetnih mikroorganizama s ljudskih ruku na hranu, radne površine, opremu itd.

Važno je da sve osobe koje rade s hranom peru ruke na ispravan način:

- prije oblačenja radne obuće,
- pri ulasku u područje rukovanja hranom, npr. nakon stanke ili odlaska na nužnik,
- prije pripreme hrane,
- prije dodirivanja bilo kakve hrane spremne za jelo,
- nakon dodirivanja sirove hrane, primjerice mesa/peradi i jaja,
- nakon rukovanja otpacima hrane ili pražnjenja kante,
- nakon čišćenja,
- nakon ispuhivanja nosa ili kihanja/kašljanja.

Postupak pranja ruku sastoji se od vlaženja ruku toplom vodom, nanošenja tekućeg sapuna, utrljavanja sapunske pjene od najmanje pola minute te po potrebi uporabe četkice za uklanjanje prljavštine iz pora, ispod i oko noktiju. Poslije sapunanja ruke se ispiru pod mlazom tople vode do uklanjanja tragova sapuna. Sušenje ruku se obavlja ručnicima za jednokratnu upotrebu.



Slika 47. Upute za pranje ruku.

Uporaba jednokratnih rukavica

Korištenje jednokratnih rukavica služi za sprječavanja križne kontaminacije samo ako se pravilno i namjenski koriste. Prije uporabe jednokratnih rukavica ruke se moraju dobro oprati.

Potrebno je mijenjati rukavice:

- pri promjeni radnog procesa,
- nakon rada sa sirovim mesom, piletinom, ribom,
- prije rada s termički obrađenom hranom,
- prije rada s hranom spremnom za jelo (sir, naresci),
- nakon dodirivanja spremnika za otpad.

Rukavice se moraju baciti nakon svake uporabe.

Zabranjeno je ponovno korištenje već uporabljenih rukavica.

2.8. Kontrola štetočina

Štetočine o kojima se obično vodi računa su glodavci i insekti. Kontrola štetočina provodi se pasivnom i aktivnom kontrolom

Pasivna kontrola podrazumijeva:

- provjeru okoline objekta, te održavanje okoliša i sporednih objekata kako se ne bi dozvolilo naseljavanje štetočina u okolini,
- održavanje unutarnjih površina (polica, gornjih dijelova namještaja) čistima, pospremanje i čišćenje tehničkih objekata (strojarnice, kotlovnice) kako se ne bi pospješilo nastanjivanje glodavaca,
- pohranjivanje suhe hrane u dobro zatvorenim spremnicima otpornim na štetočine,
- čuvanje hrane u skladištu povišeno od poda i dalje od zidova s primjerenim prostorom među zalihama kako bi se omogućila odgovarajuća provjera i čišćenje,
- trenutno uklanjanje svega što se rasulo ili prolilo kako bi spriječio gomilanje otpadaka hrane.

Aktivna kontrola podrazumijeva:

- provjeru klopki za insekte, kao rano upozorenje bilo kakve najezde,
- otkrivanje štetočina (insekti i glodavci),
- provjeru mrtvih insekata,
- provjera živih insekata skrivenih u skloništima (ladicama),
- uklanjanje mrtvih insekata s električnih klopki za insekte,
- provjeru izmeta glodavaca ili tragova urina,
- provjeriti da li ima tragova ugriza glodavaca ili su vreće rastrgane,
- pretražiti postoje li gnijezda glodavaca.



Slika 48. Oznaka mamca za štetnike.

Tko je odgovoran za provedbu DDD mjera

Odgovoran osoba mora odabrati ovlaštenog izvođača za suzbijanje štetnika, koji će sastaviti plan i program provođenja mjera za suzbijanje štetnika kao i upute o postupcima prije i nakon provođenja mjera DDD-a. Osobe koje koriste sredstva za suzbijanje štetnika ista moraju upotrebljavati na način da ne dođe do zagađenja hrane i okoliša. U Hrvatskoj za navedenu namjenu mogu se koristiti samo sredstva koja su registrirana i dopuštena za primjenu u Republici Hrvatskoj, te koja posjeduju Rješenje Ministarstva zdravstva i socijalne skrbi. Obveze ugovornog izvođača propisane su Zakonom o zaštiti pučanstva od zaraznih bolesti („Narodne novine“ br. 79/07); Pravilnikom o uvjetima kojim moraju udovoljavati pravne i fizičke osobe koje obavljaju djelatnost obvezatne dezinfekcije, dezinsekcije i deratizacije kao mjere za sprječavanje i suzbijanje zaraznih bolesti pučanstva („Narodne novine“ br. 35/07), te Pravilnikom o načinu provedbe obvezatne dezinfekcije, dezinsekcije i deratizacije („Narodne novine“ br. 35/07.)

2.9. Postupci za osiguranje higijene hrane

2.9.1. Upute sprečavanje križne kontaminacije

Križna kontaminacija označava prijenos štetnih mikroorganizama sa:

- sirove hrane na hranu spremnu za uporabu,
- s pribora na hranu,
- s osoblja na hranu.

Kako izbjeći križnu kontaminaciju:

Organizirati proces rada da se izbjegne križanje čistih i nečistih putova. Iznimno je važno ne držati sirovu hranu u blizini termički obrađene hrane ili hrane spremne za jelo.



Slika 49. Neodgovarajući raspored hrane.



Slika 50. Odgovarajući raspored hrane s dobrom deklaracijom u hladnjaku.

Perad, koja nije termički obrađena, često je kontaminirana bakterijama (*Salmonella* i *Campylobacter* sp.) koje uzrokuju trovanje hranom. Ove bakterije prirodno žive unutar crijeva peradi, odnosno svih životinja koje koristimo za hranu i mogu se prenijeti na meso tijekom klanja, rasijecanja i prerade. Nije moguće imati uvid u kontaminiranost mesa bakterijama koje uzrokuju trovanje hranom. Stoga je preporučljivo tretirati sve meso kao potencijalno kontaminirano.



Slika 51 i 52. Loš primjer postupanja sa sirovinom.

Sprječavanje križne kontaminacije prilikom skladištenja sirovog mesom postiže se stavljanjem sirovog mesa u spremnike sa odgovarajućim poklopcem ili skladištenjem u zasebnoj komori.



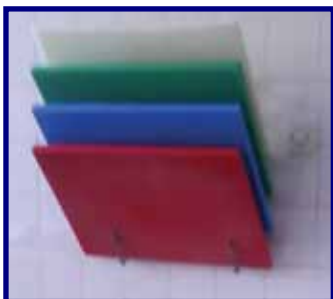
Slika 53. Pravilno držanje mesa u rashladnom uređaju.



Slika 54. Meso peradi u zasebnoj komori.

Prilikom odmrzavanja potpuno odmrzniti meso prije nego ga termički obradite kako bi se ravnomjerno termički obradilo.

Odmrzavanje treba vršiti na način da se spriječi kapanje sokova po ostaloj hrani. Koristiti zasebnu dasku za rezanje svježih namirnica, a posebnu za sirovo meso. Prilikom serviranja, ne smije se vratiti termički obrađenu hranu na isti tanjur ili dasku za rezanje na kojem je prethodno stajalo sirovo meso. Meso se treba pažljivo ispirati prije termičke obrade jer se putem kapljica može zagaditi okolna površina ili hrana. Pri mariniranju, potrebno je prokuhati marinadu prije nanošenja na termički obrađeno meso. Za različite vrste hrane moraju se koristiti zasebne daske i ostali pribor, po mogućnosti u različitim bojama.



Slika 55. **Primjer dasaka u različitim bojama.**



Slika 56. i 57. **Dobri primjeri odlaganja noževa.**

Određene vrste sirove hrane, primjerice voće i povrće, može se konzumirati sirovo, nakon detaljnog pranja. Ono se klasificira kao hrana spremna za jelo i njome se treba rukovati odvojeno od hrane koja nije spremna za jelo.

2.9.2. Upute za uporabu termometra

Za provjeru temperature hrane treba se koristiti ubodni ili „infracrveni“ (eng. infrared) digitalni termometar.

Provjera ispravnosti termometara prema priloženim uputama vrši se dva puta godišnje ili pri sumnji na neispravnost.

U objektu je potrebno imati barem jedan umjereni termometar sa certifikatom.



Slika 58. Infracrveni termometar. Slika 59. Ubodni termometar.

Provjera ispravnosti termometra

Ukoliko se prilikom provjere utvrdi da je termometar neispravan, potrebno je zamijeniti ga ili vratiti proizvođaču/dobavljaču. U ovom slučaju potrebno je posjedovati zamjenski termometar.

Provjera niske temperature

Staviti vrh ubodnog termometra u smrvljeni led i malo hladne vode ostaviti 5 minuta, potom očitati temperaturu. Temperatura bi trebala biti između -1°C i $+1^{\circ}\text{C}$.

Provjera visoke temperature

Staviti vrh ubodnog termometra u vodenu paru iz kipućeg kotla i zabilježiti

očitanje temperature koja bi trebala biti između 99 °C i 101 °C.

Higijensko održavanje ubodnog termometra

Temeljito očistiti i dezinficirati ubodni dio prije i nakon svake upotrebe kako bi se spriječila križna kontaminacija. Možete koristiti antibakterijske maramice ili medicinski alkohol. Pobrinite se da se maramice ne osuše jer na taj način gube učinkovitost.

2.9.3. Pranje posuđa

Higijensko održavanje posuđa uključuje postupke predpranja, pranja, dezinfekcije, sušenja i pravilnog spremanja. Obavezno je odvojeno pranje „crnog posuđa“ od „bijelog posuđa“- koje služi za posluživanje hrane korisnicima. Upotrijebljeno posuđe treba oprati u što kraćem roku da bi se spriječilo razmnožavanje mikroorganizama. Prvi korak u procesu pranja posuđa je uklanjanje ostataka hrane i grubih nečistoća (postupak struganja, ribanja). Navedeni postupak potreban je prije stavljanja posuđa u perilicu ili prije ručnog pranja.

Za ručno pranje posuđa preporuča se imati trodijelni sudoper s odvojenim koritima za pranje, ispiranje i dezinfekciju. Važno je slijediti upute proizvođača koje se odnose na vrijeme kontakta i temperaturu kako bi kemijsko sredstvo djelovalo na ispravan način. Posuđe se ne smije brisati.

Ručnici i krpe sadržavaju mikroorganizme i nečistoću koja se onda prenose na posuđe tijekom sušenja. Preporuča se držati čaše i posuđe u zatvorenim ormarićima kako bi se izbjeglo nakupljanje prašine i masnoće

Pri strojnom pranju posuđa važno je:

- perilicu održavati čistom,
- voditi brigu o ispravnosti,
- provjeriti je li posuđe čisto i suho nakon pranja,
- po potrebi poduzeti korektivne mjere i evidentirati.



Slika 60. Ručno pranje posuđa.



Slika 61. Stroj za pranje posuđa. Slika 62. Odgovarajuće sušenje posuđa.



Slika 63. Zaštićeni tanjuri. Slika 64. Dobar način držanja čistog pribora.



Slika 65. Sigurno pohranjene
dude i bočice.



Slika 66. Vađenje čistog suđa
iz perilice.



Slika 67. Dobar način držanja čistog
posuđa.



Slika 68. Čist i suh pribor na
dohvat ruke.

Održavanje perilice

Jednom godišnje potrebno je održavanje perilice za pranje posuđa, od strane ovlaštenog servisera ili proizvođača. U sklopu servisa važna je kalibracija termostata i sistema čišćenja.

Ukoliko je primjenjivo, evidencija o održavanju mora se čuvati u zapisima.

2.9.4 Plan higijenskog održavanja prostora, pribora i opreme

Proces higijenskog održavanja se odvija uvijek od čistog prema nečistom dijelu. Važno je da su objekt i oprema čisti. Plan higijenskog održavanja mora biti dostupan na primjerenom i vidljivom mjestu (dnevni, tjedni, mjesečni i godišnji). Svaki subjekt u poslovanju s hranom mora izraditi plan higijenskog održavanja prostora, pribora i opreme. Primjer općeg plana higijenskog održavanja prostora, pribora i opreme nalazi se Prilogu II.

Takav plan mora najmanje sadržavati:

- oprema, uređaj ili prostor koji se čisti
- učestalost,
- način pranja, čišćenje i dezinfekcije
- korištena sredstva i njihove koncentracije.

Aktivnosti higijenskog održavanja mora se evidentirati. Primjer evidencijske liste za generalno čišćenje također se može vidjeti u Prilogu II.

2.9.5. Temperatura proizvoda (nacrt temperature proizvoda za svaku grupu proizvoda)

Temperatura je jedan od najvažnijih čimbenika u sigurnosti hrane stoga ju je neophodno kontrolirati u svim fazama procesa pripreme i distribucije.

Tablica 1. Preporučene temperature sirovina i proizvoda

Sirovine pri dostavi Hladni proizvodi Perad, meso, riba Organi Duboko smrznuti proizvodi Topli proizvodi	Temperatura Max 8 °C Između 2-4 °C Max 3 °C Ispod -15 °C (vanjska temperatura) Najmanje 63 °C
Skladište Hladni proizvodi Perad, meso, riba Organi Duboko smrznuti proizvodi Topli proizvodi	Temperatura Max 8 °C Između 2-4 °C Max 3 °C Ispod -18 °C Iznad 63 °C
Pred-priprema Meso i riba Voće i povrće Ostala hrana	Temperatura Odmrzavanje ispod 8 °C i odmrzavanje u hladnoj vodi max 12 °C Max 8 °C Max 8 °C
Termička obrada Temperatura termičke obrade Temperatura ulja	Temperatura 75 °C ili iznad (što je brže moguće) max 180 °C
Dječja hrana i hrana za enteralnu sondu Održavanje vrućom Hlađenje Miješanje Podgrijavanje Porcioniranje Pohrana na vrućem Prijevoz Hranjenje	Temperatura Iznad 63 °C Ispod 10 °C (max 2 sata) ili ispod 8 °C (max 5 sati) Iznad 63 °C Do 75 °C Iznad 63 °C Iznad 63 °C Ne ispod 37 °C (na max 30 minuta) Između 37 °C (± 2 °C)

2.10. Upute za ispravno označavanje i materijali za pakiranje

2.10.1. Kontrola zaliha

Učinkovita kontrola zaliha važan je čimbenik u toku upravljanja sigurnosti hrane. Potrebno je provjeriti proizvodnju i procijeniti koju bi količinu svakog proizvoda trebalo imati na zalihama. Ovakvo proučavanje pomaže u planiranju i organizaciji. Sustav sigurnosti hrane zagovara posjedovanje što manje zaliha. Pravilnim planiranjem izbjegava se stvaranje zaliha. Važno je pravodobno planiranje narudžbe, kako bi uvijek bila dovoljna količina zaliha do sljedeće dostave.

Zalihe se moraju provjeravati pri svakoj dostavi kako bi bili sigurni da su:

- unutar naznake „upotrebljivo do“,
- održavane na dovoljno hladnom,
- nisu pokvarene,
- čiste i neoštećene (treba baciti svako probušeno vakumirano pakiranje, nabubrena pakiranja ili olupljene konzerve i provjeriti jesu li poklopci dobro zatvoreni na bocama i ambalaže čitave).

Ulazna kontrola i kontrola zaliha provode se s ciljem da se utvrdi je li hrana sigurna za korištenje jer:

- oštećeno pakiranje moglo bi ugroziti sigurnost hrane za jelo,
- nabubrena ili „ispuhana“ pakiranja mogu biti znak razvoja bakterija u hrani ili piću,
- ukoliko su otvarane ili oštećene boce ili staklenke, hrana ili piće možda neće biti sigurna za jelo ili piće.

2.10.2. Oznake datuma – što znače

Oznaka „*upotrebljivo do*“ - mora sadržavati dan, mjesec i godinu do kada se namirnica smije upotrebljavati. Nakon isteka datuma na oznaci „*upotrebljivo do*“ korištenje takve hrane ili pića je zabranjeno. Unatoč primjerenom izgledu

i mirisu, nakon isteka datuma hrana može ugroziti zdravlje konzumenata te uzrokovati trovanje hranom.

Oznaka „*najbolje upotrijebiti do*“ – sadrži mjesec i godinu do kada se namirnica smije upotrebljavati. Takva hrana može se konzumirati do zadnjeg dana u mjesecu koji je naveden, a nakon toga se hrana smatra zdravstveno neispravnom.

2.10.3. Rotacija zaliha

Jasno definiran sustav rotacije zaliha pridonosi potrošnji ranije dostavljene robe. Taj sustav se naziva FIFO – First In, First Out (prvi unutra, prvi van), a svrha mu je smanjivanje stvaranja otpada.

Nakon izvršene provjere dostavljene robe te potpisa, roba se treba odmah pohraniti na odgovarajuće mjesto u skladištu. Neophodno je da se u tom trenutku obavi rotacija zaliha. Ukoliko zalihe ostanu dugo pohranjene, postoji velika opasnost od najezde insekata i glodavaca.

Prehrambeni proizvodi moraju se pohraniti u primjereno dizajnirane spremnike ili odložiti na police, ovisno o tome što je prikladnije.



Slika 69. Suho skladište opremljeno s policama i paletama.



Slika 70. Komora za mliječne proizvode.

2.11. Izobrazba osoblja

Osnovni stupanj izobrazbe osoblja provodi se sukladno Pravilniku o načinu stjecanja osnovnog znanja o zdravstvenoj ispravnosti namirnica i osobnoj higijeni osoba koje rade u proizvodnji i prometu namirnica ("Narodne novine" br. 23/94.)

Zaposlenici koji su položili Tečaj za **stjecanje osnovnog znanja o zdravstvenoj ispravnosti namirnica i osobnoj higijeni osoba koje rade u proizvodnji i prometu namirnica** moraju znati:

1. Uporabu i održavanje radne odjeće i obuće.
2. Održavati visoki standard pranja ruku.
3. Održavati visoki standard osobne higijene.
4. Pokazati ispravnu higijensku praksu ukoliko se loše osjeća/boluje od bolesti koje mogu utjecati na sigurnost hrane.
5. Izbjegavati nehigijensku praksu u postupcima s hranom.
6. Pokazati dobru higijensku praksu rukovanja hranom.
7. Održavati prostorije za osoblje u higijenski zadovoljavajućim uvjetima.
8. Slijediti oznake koje se odnose na sigurnost hrane.
9. Održavati radne prostore čistima.
10. Pružiti prvu pomoć.

Posebna obuka o higijeni hrane i HACCP sustavu

Uprava kuhinje treba organizirati posebnu obuku o higijeni za osoblje kuhinje u skladu s temama opisanim u ovom Vodiču. Organizirana obuka treba biti evidentirana.

Predavač bi trebao poučiti zaposlenike, ovisno i njihovim radnim mjestima slijedećim vještinama vezanim za sigurnost hrane, a odnose se na nadogradnju osnovnog stupnja izobrazbe:

1. Pokazati vještine vezane za sigurnost hrane obvezujuće na osnovnom stupnju.
2. Okvirno navesti uvjete potrebne za razvoj bakterija.

3. Primijeniti kontrole vremena-temperature za sprječavanje i kontroliranje razvoja bakterija.
4. Opisati bolesti kojima se ljudi mogu zaraziti putem hrane i čimbenike koji ih pospješuju.
5. Primijeniti HACCP procedure na mjestu.
6. Primijeniti procedure za kontrolu štetočina na radnom mjestu.
7. Znati navesti svoje zakonske obveze, koje se odnose na sigurnost hrane.
8. Koristiti higijenske postupke tijekom prijema dostave.
9. Osigurati sigurnost hrane tijekom skladištenja, pripremanja, termičke obrade i hlađenja hrane, te tijekom prijevoza.
10. Primijeniti ispravne i odgovarajuće procedure čišćenja.
11. Poduzeti razumne mjere kako bi se spriječila križna kontaminacija proizvoda.
12. Slijediti proceduru ukoliko dođe do slučaja povlačenja prehrambenih proizvoda.
13. Učinkovito riješiti pritužbu na sigurnost hrane.
14. Suradivati s osobama zaduženim za nadzor u području sigurnosti hrane.
15. Koristiti higijenske postupke pri izlaganju/držanju ili serviranju hrane.
16. Postupati s ostacima na higijenski način.
17. Primjenjivati higijenske postupke pri skladištenju sirove/u procesu prerade/prerađene hrane.
18. Primjenjivati higijenske postupke pri skladištenju dodatnih artikala.
19. Primijeniti odgovarajuću termičku obradu.
20. Označiti hranu na ispravan način.
21. Uzeti uzorke za laboratorijsku analizu.
22. Kontrolirati sirovu hranu i hranu u procesu prerade i/ili prerađenu hranu.

3. MIKROBIOLOŠKI KRITERIJI

3.1. Zakonodavni okvir

Pravilnik o mikrobiološkim kriterijima za hranu („Narodne novine“ br.74/08)
Ovim se Pravilnikom utvrđuju mikrobiološki kriteriji za određene mikroorganizme te pravila kojih se subjekti u poslovanju s hranom (SPH) moraju pridržavati pri provođenju općih i posebnih zahtjeva koji se odnose na higijenu u skladu s člankom 4. Pravilnika o higijeni hrane (NN 99/07, 27/08 i 118/09).

Pravilnik se određuju dvije vrste mikrobioloških kriterija:

Kriteriji sigurnosti hrane odnose se na praćenje proizvoda koji su stavljeni u promet. Ti kriteriji koriste se za ispitivanje sigurnosti proizvoda odnosno šarže/serije proizvoda, a moraju biti zadovoljeni tijekom cijelog roka valjanosti proizvoda. Ukoliko proizvod ne ispunjavaju kriterije sigurnosti, moraju se povući iz prometa. **Kriterije sigurnosti hrane moraju ispunjavati svi proizvodi koji su proizvedene u RH kao i proizvodi iz uvoza.**

Kriteriji higijene u procesu proizvodnje su kriteriji koje određuju higijenu u proizvodnom procesu, a primjenjuju se tijekom same proizvodnje ili na kraju proizvodnog procesa.

Pravilnik o učestalosti kontrole i normativima mikrobiološke čistoće u objektima pod sanitarnim nadzorom – („Narodne novine“ br. 137/09)

Ovim pravilnikom propisana je obvezatna kontrolna mikrobiološke čistoće objekta koja se mora provoditi najmanja dva puta godišnje, te normativi mikrobiološke čistoće

Vodič za mikrobiološke kriterije za hranu – objavljeno na stranicama MPRRR-a
Vodič obuhvaća mikrobiološke kriterije za hranu i mikrobiološke kriterije za osiguranje higijenskih uvjeta u radu s hranom kao dio verifikacije HACCP plana odnosno plana samokontrole. Preporučeni mikrobiološki kriteriji su pomoć i važna referenca za SPH pri osiguravanju / iskazivanju učinkovitosti sustava za osiguranje zdravstvene ispravnosti hrane kao i pomoć tijelima za provođenje službene kontrole pri procjeni učinkovitosti tog sustava. Ovaj Vodič sadrži preporučene mikrobiološke kriterije za SPH koji razdvajaju prihvatljivo od neprihvatljivog.

3.2. Područje primjene

Mikrobiološki kriteriji primjenjuju se u svim faza pripreme, prerade i distribucije, odnosno od ulazne sirovine do gotovog proizvoda.

Sva sirovina, kao i gotov proizvod moraju udovoljavati kriterijima propisanim Pravilnikom o mikrobiološkim kriterijima za hranu subjekt u poslovanju s hranom mora uspostaviti provjeru mikrobiološke čistoće u skladu s Pravilnikom o učestalosti kontrole i normativima mikrobiološke čistoće u objektima pod sanitarnim nadzorom

Poštivanje Vodiča za mikrobiološke kriterije nije direktno propisano niti jednim člankom, ali njegova obvezatna primjena proizlazi iz obveze subjekta u poslovanju s hranom da uspostavi sustav samokontrole na principima HACCP-a i da to dokaže nadležnom tijelu, kao alati:

Pri izradi specifikacije sirovine mikrobiološki kriteriji propisani ovim Vodičem mogu se koristiti kao parametar mikrobiološke prihvatljivosti pri izradi specifikacije sirovine ili skupine sirovina. Ulazna sirovina u skladu s propisanim mikrobiološkim kriterijima doprinosi smanjenju rizika koji se javljaju u procesu. Sirovina „visoke“ mikrobiološke čistoće smanjuje rizik od pojavljivanja bioloških opasnosti. Verifikaciji uspostavljenih sustava samokontrole kroz objektivnu procjenu mikrobiološke ispravnosti hrane.

Subjekt u poslovanju s hranom dužan je redovito verificirati sustave samokontrole koje je uspostavio, odnosno mora provjeriti da li uspostavljeni sustav postiže cilj, te rezultira stavljanjem na tržište zdravstveno ispravne hrane. U tu svrhu provjera mikrobioloških kriterija gotovog proizvoda jedan je od sigurnih i objektivan način verifikacije sustava samokontrole i važan je dokaz nadležnom tijelu.

3.3. Obveze subjekta u poslovanju s hranom

Slijedom prethodno navedenog subjekti u poslovanju s hranom moraju izraditi:

- Plan provedbe kontrole objektivnim metodama
- Plan kontrole mikrobiološke čistoće objekta

Navedeni planovi moraju sadržavati:

- Vrstu uzorka
- Način uzorkovanja
- Propisane kriterije
- Izvođača
- Učestalost

Rezultati provedenih ispitivanja moraju se obvezatno priložiti uz plan i arhivirati. Ispitivanja se mogu provesti u vlastitom laboratoriju ili nekom ovlaštenom za mikrobiološka ispitivanja.

4. HACCP plan (analiza opasnosti, dijagrami tijeka procesa, kritične kontrolne točke, kritične granice, nadzor, korektivne mjere, verifikacija, evidencije)

1. Nabava sirovina



Primjena dobre prakse u procesima nabave sirovina

Pravilnik o higijeni hrane (prilog II, poglavlje IX, točka 1.)

Subjekt u poslovanju s hranom ne smije prihvatiti sirovine ili sastojke, osim živih životinja, ili drugi materijal koji se rabi u preradi proizvoda za koje se zna da su ili se može opravdano pretpostaviti da su invadirani parazitima, inficirani patogenim mikroorganizmima, kontaminirani otrovnim, raspadnutim ili stranim tvarima u tolikoj mjeri da, čak i kad bi subjekt u poslovanju s hranom higijenski primijenio uobičajene postupke sortiranja i/ili prerade, konačni proizvod ipak ne bi bio prikladan za prehranu ljudi.

U procesu nabave sirovina najvažniji koraci su:

- Jasno definirati tražene karakteristike sirovina i uvjeti dostave (korak: Detaljan opis sirovina)
- Pomno odabrati prikladnog dobavljača (korak: Odabir dobavljača)

Opis sirovine mora sadržavati:

- Prihvatljive parametre zdravstvene ispravnosti i kakvoće
- Temperaturu čuvanja proizvoda
- Rok trajanja
- Ambalažu

Odabir dobavljača

Subjekt u poslovanju s hranom mora pomno odabrati dobavljače kako bi mogao dokazati da su zalihe sirovina ili sastojaka nabavljanje iz priznatih i pouzdanih izvora, te da udovoljavaju zahtjevima ovog Vodiča.

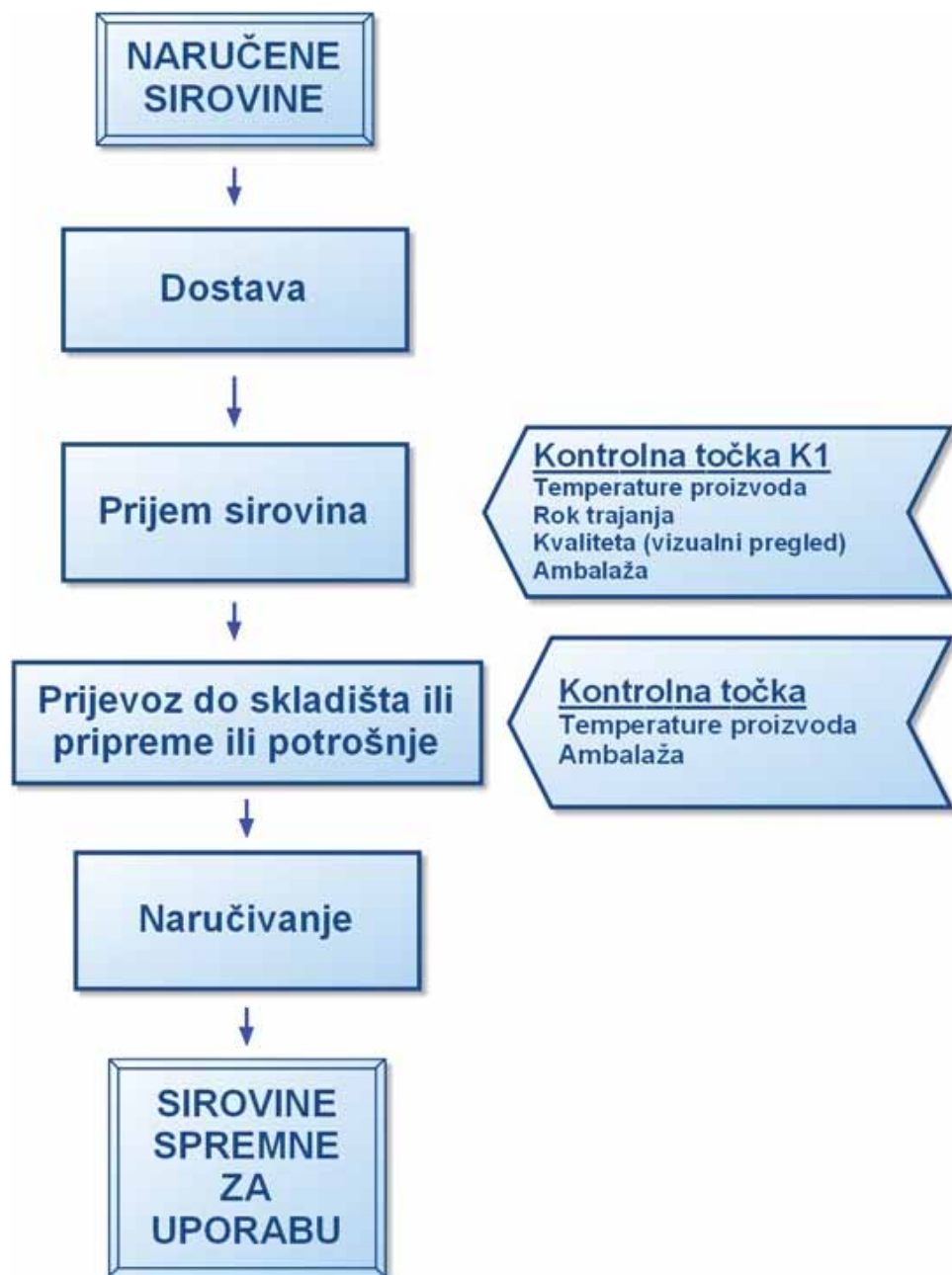
Odabir dobavljača provesti po sistemu grupiranja proizvoda u skupinu. Dobavljače jasno upoznati s traženim standardima za hranu i predmete opće uporabe, zakonskom regulativom te obvezama pri isporuci. U natječajnoj dokumentaciji iskazati specifične zahtjeve koji se odnose na funkcioniranje

HACCP sustava. Odredbe ugovora o nabavi dopuniti detaljnim odredbama o kvaliteti i zdravstvenoj ispravnosti hrane.

U tu svrhu treba uspostaviti LISTU ODOBRENIH DOBAVLJAČA. Preporuča se sklopiti ugovor sa svakim pojedinim dobavljačem i gore navedeni opis sirovina mora biti sastavni dio ugovora. Uz navedeno potrebno je naznačiti i dinamiku i vrijeme dostave (primjerice 3 puta tjedno u 8.00 sati). Subjekt u poslovanju s hranom po potrebi revidira listu odobrenih dobavljača i po potrebi otkazuje dobavljače koji nisu dostavljali sirovinu u skladu s specifikacijom iste.

Dobavljač je dužan hranu dostavljati u čistom vozilu. Preporuča se povremena kontrola čistoće dostavnih vozila.

2. Dostava sirovina



2. Monitoring i sustav kontrole: dostava sirovina - kontrolna točka KI

Faza procesa	Kontrolna točka	Norma/Granica	Učestalost kontrole	Učestalost evidentiranja	Korektivna mjera
PRIJEM SIROVINA KI	Temperatura proizvoda	Temperatura mora biti u skladu s preporukama proizvođača ili u skladu s temperaturama čuvanja proizvoda (Glava 2.9.5 - Tablica 1.)	Sve skupine proizvoda pri svakoj dostavi.	Samo u slučaju odstupanja	Kontaktiranje dobavljača, evidentiranje korektivne mjere, odbijanje proizvoda
	Rok trajanja	Rok trajanja sukladno uputama proizvođača	Sve skupine proizvoda pri svakoj dostavi.	Samo u slučaju odstupanja	Ukoliko rok trajanja nije u skladu s ugovorom, odbijanje proizvoda ili pobrinuti se da se proizvodi konzumiraju prije isteka roka trajanja.
	Kvaliteta (vizualni pregled)	Sukladno specifikaciji sirovine	Sve skupine proizvoda pri svakoj dostavi.	Samo u slučaju odstupanja	Odbijanje proizvoda (neprihvatanje proizvoda).
	Ispravno zatvorena ambalaža	Ispravno zatvorena i neoštećena ambalaža	Sve skupine proizvoda pri svakoj dostavi.	Samo u slučaju odstupanja	Odbijanje proizvoda ovisno o riziku za sigurnost hrane. Obavijestiti dobavljača.

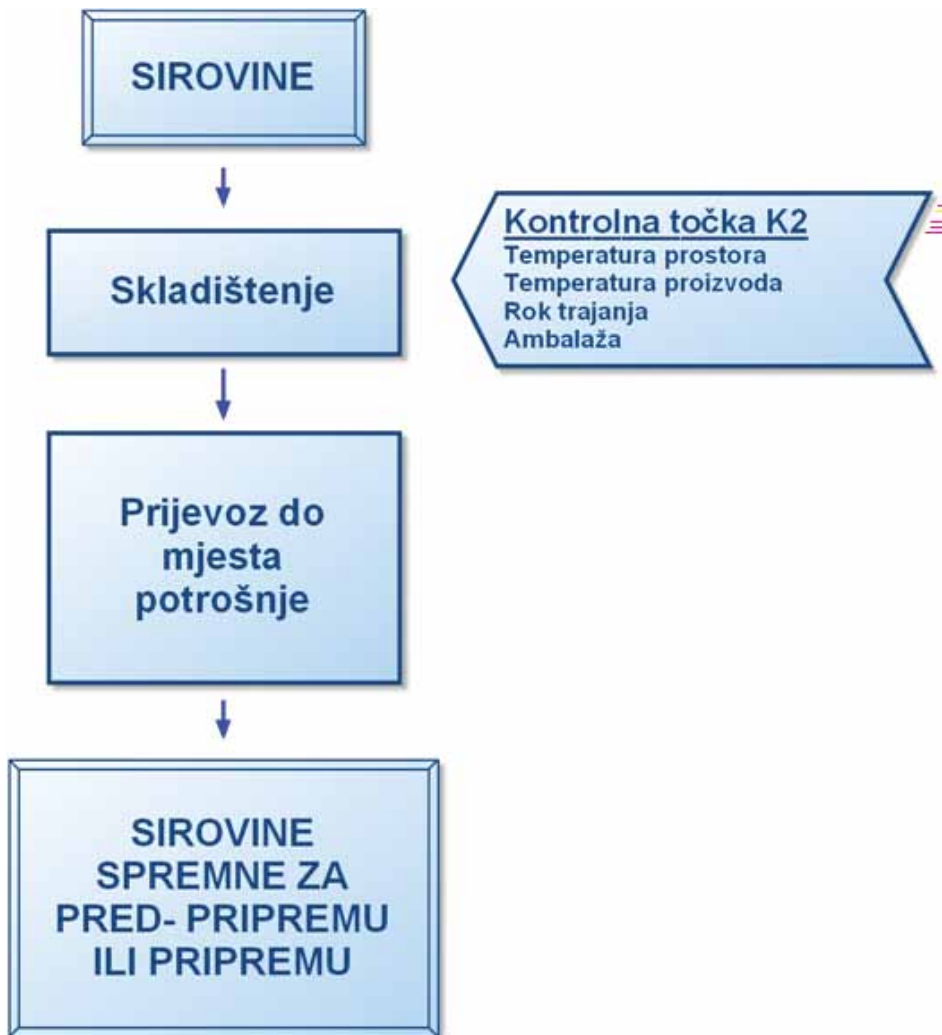
Primjena dobre prakse u procesu prijema sirovine

- Hrana tijekom dopreme i čuvanja mora biti odvojena od proizvoda koji nisu namijenjeni za prehranu.
- Za prijem sirovine mora se osigurati čisto i izdvojeno područje. Kad god je moguće treba ukloniti vanjsku ambalažu prije nego se hrana unese u čistu, skladišnu prostoriju.
- Ukoliko se hrana premješta iz originalne ambalaže u neki drugi spremnik ili kutiju, mora se prikladno obilježiti kako bi se održala sljedivost.
- Zaprmljena sirovina mora se u što kraćem vremenu smjestiti u odgovarajuće skladište.

Samokontrola prilikom dostave

- Kontrola prijema sirovine mora se vršiti u skladu s kontrolnim točkama K1.
- Po potrebi redovito treba poduzimati korektivne mjere i vodite zapise o tome.
- Osoblje mora svakodnevno voditi evidencijske liste o prijemu sirovine i pohraniti prateću dokumentaciju u za to predviđeno mjesto.
- Subjekt u poslovanju s hranom mora redoviti provjeravati da je način prijevoza, te higijena osoblja zaduženog za dostavu primjerena.

3. Skladištenje sirovina



3. Monitoring i sustav kontrole: skladištenje sirovina - kontrolna točka K2

Faza procesa	Kontrolna točka	Norma/Granica	Učestalost kontrole	Evidencija	Korektivna mjera
SKLADIŠTENJE SIROVINE K2	Temperatura prostora	Prema vrsti proizvoda	Svakodnevno	Dva puta dnevno	Servisirati rashladni uređaj. Izmjeriti temperaturu proizvoda i premjestiti hranu u drugi odgovarajući prostor ili odbaciti proizvod ako se utvrdi da je hrana kroz dulje vremensko razdoblje bila na neodgovarajućoj temperaturi.
	Temperatura proizvoda	Temperatura mora biti u skladu s preporukama proizvođača ili u skladu s temperaturama čuvanja proizvoda (Glava 2.9.5 - Tablica 1.)	Jednom tjedno	Jednom tjedno	Hranu premjestiti u drugi odgovarajući prostor ili odbaciti proizvod ako se utvrdi da je hrana kroz dulje vremensko razdoblje bila na neodgovarajućoj temperaturi. Podesiti temperaturu hlađenja ili servisirati rashladni uređaj.
	Rok trajanja	Datum isteka (oznaka)	Svakodnevno	Samo u slučaju odstupanja	Baciti hranu kada istekne rok trajanja i evidentirati.
	Ambalaža	Neoštećena ambalaža	Svakodnevno	Samo u slučaju odstupanja	Hranu prikladno prepakirati ili baciti ako je došlo do kontaminacije.

Primjena dobre prakse prilikom procesa skladištenje sirovine

Tijekom skladištenja hrane subjekt u poslovanju s hranom dužan je osigurati praćenje hrane. Praćenje hrane treba provesti u skladu s kontrolnom točkom K2 i redovito voditi propisane evidencije naročito u velikim ustanovama za velike ustanove koje imaju odvojeni sustav nabave i pripreme hrane kontrolna točka K2.

Suhe zalihe:

- Po mogućnosti ukloniti vanjsku ambalažu.
- Primjereno uskladištiti.
- Osoblje redovito treba provjerit datum „upotrebljivo do“ ili „najbolje upotrijebiti do“, vizualna kontrola je važna.
- Zalihe se moraju rotirati „prvi unutra – prvi van“ (FIFO).

Svježe voće i povrće:

- Čuvati na odgovarajućoj temperaturi (prema uputama dobavljača i općim preporukama).
- Osigurati primjereno skladištenje hrane.
- Vrijeme skladištenja svesti na minimum.
- Redovito provjeravati ima li znakova kvarenja, plijesni ili štetočina.
- Zalihe se moraju rotirati „prvi unutra – prvi van“ (FIFO).

Ohlađena hrana:

- Potrebno je ukloniti vanjsku ambalažu.
- Pohraniti na manje od 8 °C.
- Zalihe se moraju rotirati „prvi unutra – prvi van“ (FIFO).
- Svakodnevno kontrolirati temperaturu skladišnog prostora ili uređaja.

Smrznuta hrana:

- Pohraniti na manje od -18 C odmah po dostavi.
- Redovito provjeravati rok trajanja i rotirati zalihe.
- Svježu hranu koja se zamrzava označiti datumom i nazivom.

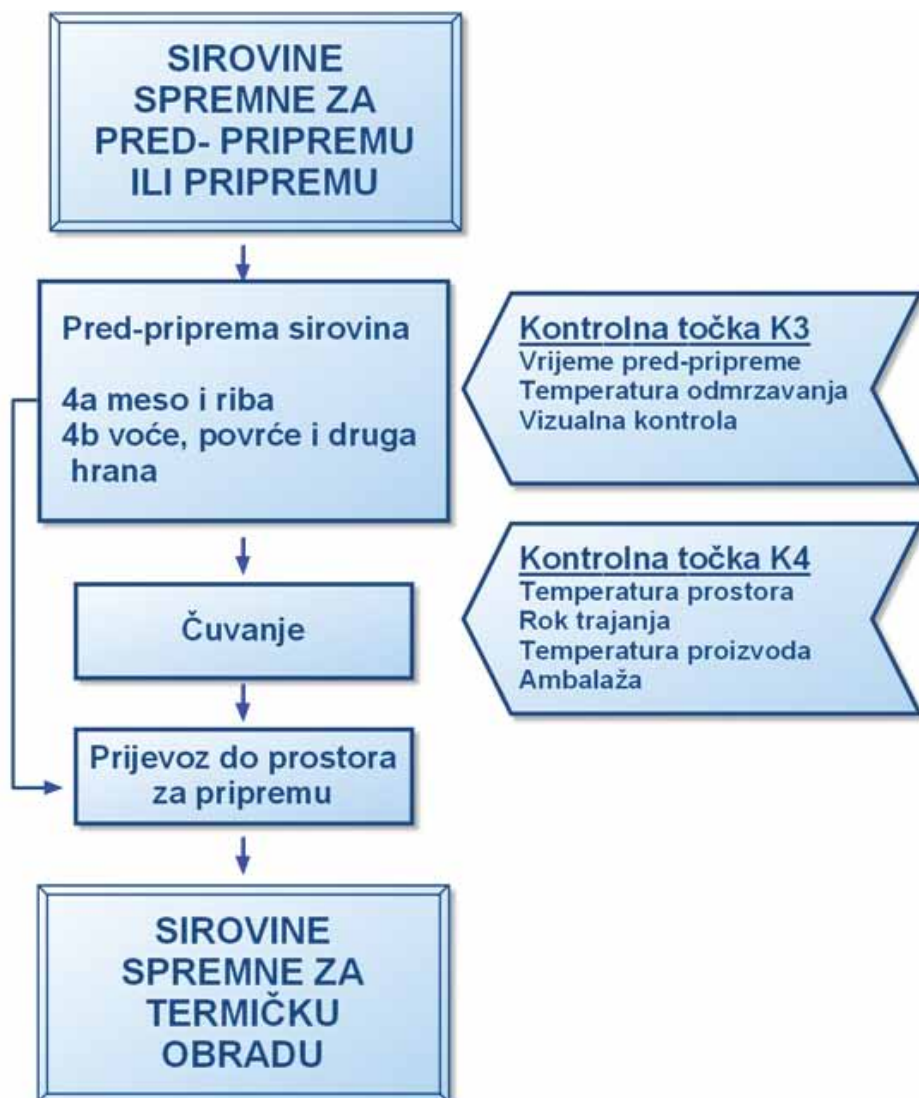
- Hrana koja mora ostati smrznuta ne smije se ponovno zamrzavati jednom kada započne proces odmrzavanja.

Svakodnevno kontrolirati temperaturu skladišnog prostora ili uređaja.

Primjena dobre prakse za proces prijevoza do mjesta pripreme ili potrošnje

- Vrijeme koje hrana provede izvan hladnjaka trebalo bi po mogućnosti biti što kraće.
- Potrebno je voditi brigu o dobroj higijenskoj praksi i koristiti čistu opremu i pribor.

4. Pred-priprema sirovina



4a. Monitoring i sustav kontrole: pred-priprema sirovina: meso i riba - K3a i K4a

Faza procesa	Kontrolna točka	Norma/Granica	Učestalost kontrole	Učestalost evidentiranja	Korektivna mjera
Pred-priprema sirovina : meso i riba K3a	Proizvod/vrijeme (kako bi se temperatura održala što je moguće nižom)	Manji komadi mesa max 30 min Za velike komade mesa (1/2 životinje) max 60 min	Svakodnevno (svaka smjena jedan proizvod)	Svaki dan jedna smjena, jedan proizvod	Vratiti proizvod u hladnjak dok temperatura ne bude ispod 8 °C (ohladiti). Skratiti vrijeme pred-pripreme (prilagoditi proces, npr. manji komadi, prethodno pripremiti u hladnoj prostoriji).
	Temperatura odmrzavanja	Odmrzavanje na temperaturi <8 °C u hladnjaku ili Odmrzavanje u hladnoj vodi max 15 °C.	Pri svakom odmrzavanju	Pri svakom odmrzavanju	Provjeriti rad hladnjaka i prilagoditi po potrebi. Ukoliko se ne može dostići temperatura hladnjaka niža od 8°C treba zvati servisnu službu, a hranu premjestiti u drugi hladnjak. Ponovno provjeriti temperaturu i evidentirati.
Čuvanje K4a	Temperatura prostora	Prema vrsti proizvoda	Svakodnevno	Dva puta dnevno	Servisirati rashladni uređaj. Izmjeriti temperaturu proizvoda i premjestiti hranu u drugi odgovarajući prostor ili odbaciti proizvod ako se utvrdi da je hrana kroz dulje vremensko razdoblje bila na neadekvatnoj temperaturi.
	Temperatura proizvoda	Temperatura mora biti u skladu s preporukama proizvođača ili u skladu s temperaturama čuvanja proizvoda (Glava 2.9.5 - Tablica 1.)	Jednom tjedno	Jednom tjedno	Hranu premjestiti u drugi odgovarajući prostor ili odbaciti proizvod ako se utvrdi da je hrana kroz dulje vremensko razdoblje bila na neodgovarajućoj temperaturi. Podestiti temperaturu hlađenja ili servisirati rashladni uređaj.
	Ambalaža ili zaštita	Neoštećena ambalaža, odgovarajuća zaštita	Svakodnevno	Samo u slučaju odstupanja	Obnoviti zaštitu ili baciti hranu ako je došlo do kontaminacije.

4b. Monitoring i sustav kontrole: pred-priprema sirovina: voće, povrće i druga hrana- K3b i K4b

Faza procesa	Kontrolna točka	Norma/Granica	Učestalost kontrole	Učestalost evidentiranja	Korektivna mjera
Voće i povrće i ostala hrana: pred-priprema K3b	Vizualna kontrola	Nema vidljive kontaminacije	Učestalo	Samo u slučaju odstupanja	Ponovno oprati i očistiti voće i povrće. Baciti oštećenu hranu.
	Temperatura prostora	Prema vrsti proizvoda	Svakodnevno	Dva puta dnevno	Servisirati rashladni uređaj. Izmjeriti temperaturu proizvoda i premjestiti hranu u drugi odgovarajući prostor ili odbaciti proizvod ako se utvrdi da je hrana kroz dužje vremensko razdoblje bila na neodgovarajućoj temperaturi.
Čuvanje K4b	Temperatura proizvoda	Temperatura mora biti u skladu s preporukama proizvođača ili u skladu s temperaturama čuvanja proizvoda (Glava 2.9.5 - Tablica 1.)	Jednom tjedno	Jednom tjedno	Hranu premjestiti u drugi odgovarajući prostor ili odbaciti proizvod ako se utvrdi da je hrana kroz dužje vremensko razdoblje bila na neodgovarajućoj temperaturi. Podestiti temperaturu hlađenja ili servisirati rashladni uređaj
	Ambalaža ili zaštitna	Neoštećena ambalaža, propisno zaštićena	Svaka smjena	Samo u slučaju odstupanja	Obnoviti zaštitu (ponovo zamotati) ili premjestiti u neoštećenu ambalažu. Ako je došlo do kontaminacije baciti hranu.

Primjena dobre higijenske prakse tijekom procesa pred-pripreme sirovog mesa i ribe:

- Koristiti čistu i dezinficiranu opremu i pribor.
- Održavati prostor u čistim i higijenskim uvjetima čitavo vrijeme.
- Redovito prati ruke u skladu s uputama.
- Koristiti različiti pribor za različite vrste mesa.
- Radnu površinu očistiti nakon predpripreme različitih vrsta mesa.
- Ograničiti vrijeme pripreme na manje od 30 minuta za manje komade te na 60 minuta za velike komade (polovina životinje).
- Svesti rizik od križne kontaminacije na minimum.
- Izbjegavati pretjerano/nepotrebno rukovanje hranom.
- Provoditi vizualnu kontrolu sirovina kao što su jaja, začini i slično.

AKO SIROVINE NE IDU NEPOSREDNO IZA PREDPRIPREME NA TERMIČKU OBRADU TREBA IH ČUVATI NA ODGOVARAJUĆOJ TEMPERATURI I U PRIMJERENOJ AMBALAŽI, ISPRAVNO OZNAČENO.

Primjena dobre prakse prilikom odmrzavanja:

- Odmrzavanje na temperaturi $< 8\text{ }^{\circ}\text{C}$ u hladnjaku ili odmrzavanje u hladnoj vodi max $15\text{ }^{\circ}\text{C}$.
- Ukoliko želite provjeriti rukom odmrzavanje, morate oprati ruke prije i poslije dodirivanja komada hrane.

Primjena dobre higijenske prakse u pred-pripremu voća, povrća i ostale hrane:

- Provoditi vizualnu kontrolu kako bi se izbjegla prisutnost komadića stakla, metala, drva, plastike ili sličnih stvari.
- Pripremljenu hranu odvojiti od nepripremljene, te prvu prekriti prikladnom folijom ili drugim sličnim materijalom.
- Redovito uklanjati oštećene voćke.
- Provjeriti ima li među povrćem tragova kvarenja, plijesni ili štetočina.
- Pred-priprema voća i povrća ne bi trebala trajati dulje od 60 minuta.
- Osigurati dovoljan broj sudopera s vodom za piće za pranje voća i povrća koji su odvojeni od umivaonika za ruke.

AKO SIROVINE NE IDU NEPOSREDNO IZA PREDPRIPREME NA TERMIČKU OBRADU TREBA IH SKLADIŠTITI NA ODGOVARAJUĆOJ TEMPERATURI I U PRIMJERENOJ AMBALAŽI, ISPRAVNO OZNAČENE.

5. Termička obrada hrane

5a. Termička obrada kuhanjem, pirjanjem, pečenjem, prženjem



5a. Monitoring i sustav kontrole: termička obrada kuhanjem, pirjanjem, pečenjem, prženjem - K5

Faza procesa	Kontrolna točka	Norma/Granica	Učestalost kontrole	Učestalost evidentiranja	Korektivna mjera
Kuhanje, pirjanje, pečenje, prženje K5	Temperatura termičke obrade/prženja	Središte hrane se zagrijava na temperaturu veću od 75 °C u što kraćem vremenskom periodu	Svaka šarža	1x svaka šarža	Nastaviti s termičkom obradom/prženjem dok se ne postigne odgovarajuća temperatura. Ponovno evidentirati temperaturu.
	Vizualna čistoća i boja ulja	Prikladan boja ulja i čistoća ulja	Svaka smjena	Evidentirati prilikom promjene ulja	Izmjena ulja.
Čuvanje hrane na toplom K6	Temperatura proizvoda	Temperatura tijekom čuvanja i neposredno prije porcioniranja mora biti minimalno 63°C	1x tijekom čuvanja ili neposredno prije porcioniranja	1 x svaki proizvod	Regenerirati hranu.

Radne upute za pripremu s termičkom obradom i prženjem

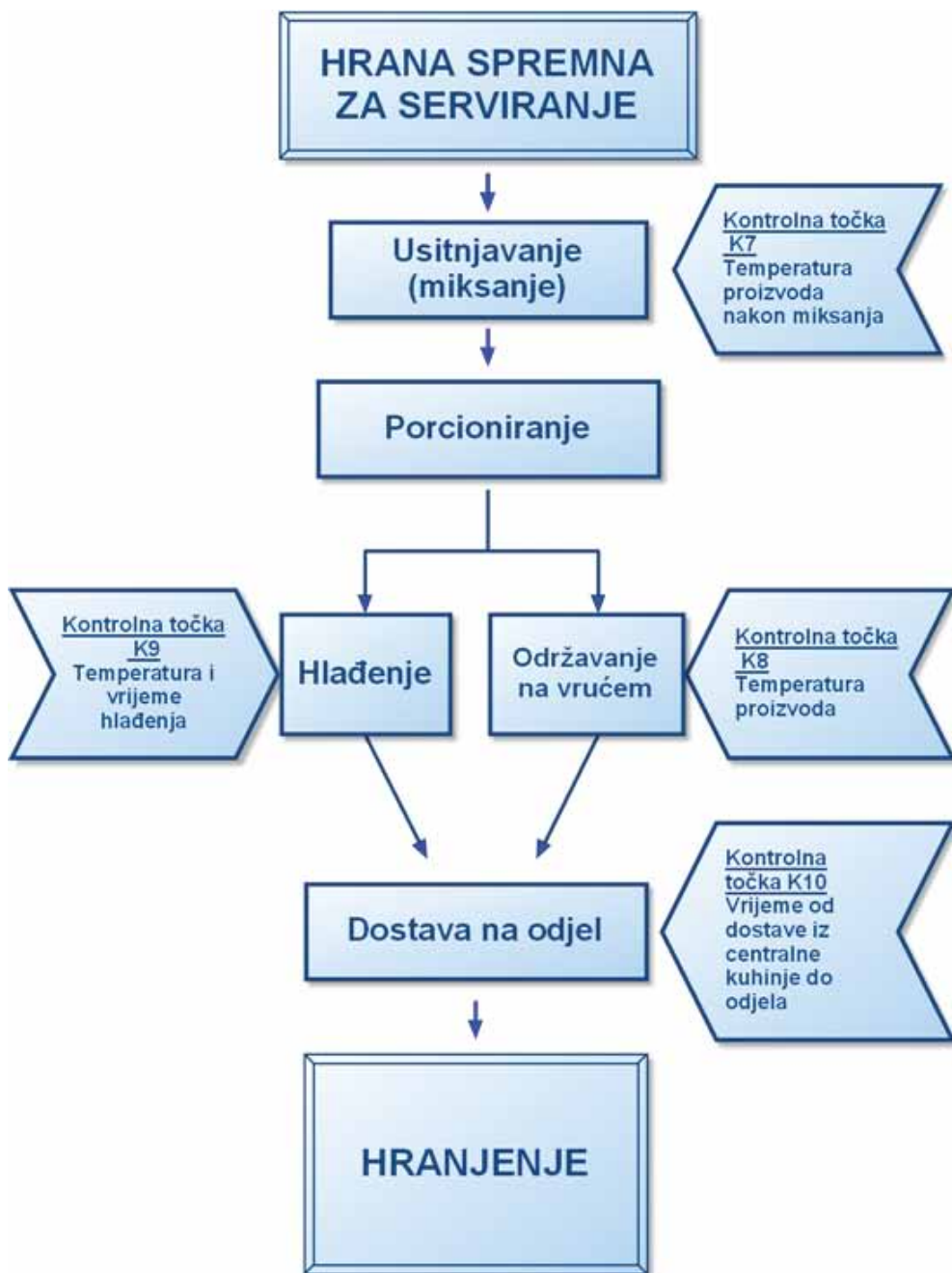
Sirovine spremne za termičku obradu, ukoliko je potrebno čuvanje do termičke obrade, čuvanje uskladiti s dobrom higijenskom praksom i zahtjevima za pojedinu hranu. Preporučena norma za temperaturu termičke obrade je 75°C u središtu hrane.

Koristiti termometar za hranu kako bi se provjerilo da je hrana dostigla minimalnu unutarnju temperaturu koja je čini sigurnom. Za monitoring koristiti čisti, dezinficirani i kalibrirani ubodni termometar. Ukoliko recept sadrži kombinaciju mesnih proizvoda, termički obraditi proizvod do najviše potrebne temperature. Treba izbjegavati umetanje termometra u jastučice sala ili blizu kosti kada se mjeri unutarnja temperatura termičke obrade.

Upute za prženje

Redovito provjeravati ulje kako bi se utvrdila njegova čistoća. Obnoviti ga kada je nečisto. Preporuka je da objekti u kojima se pripremaju velike količine pržene hrane, povremeno provjeravaju sadržaj ukupnih polarnih spojeva.

5b. Priprema hrane za enteralnu sondu



5b . Monitoring i sustav kontrole: priprema hrane za enteralnu sondu - K7 do K10

Faza procesa	Kontrolna točka	Norma/Granica	Učestalost kontrole	Učestalost evidentiranja	Korektivna mjera
Usitnjavanje i miksiranje K7	Temperatura proizvoda samo za topla jela	Temp > 63 °C za tople proizvode	Svaka smjena	Svaka smjena	Priprema hrane u manjim količinama
Čuvanje na toplom K8	Temperatura proizvoda	Proizvod održavati na temperaturi >63 °C	Svaka smjena	Svaka smjena	Regenerirati hranu i ponovo izmjeriti temperaturu
Hlađenje K9	Temperatura proizvoda koji se hladi i vrijeme hlađenja	Sniziti temperaturu na manje od 10 °C što je brže moguće. (max. 2 h) Sniziti temperaturu na manje od 8 °C što je brže moguće (max. 4 h)	Svaka smjena Svaki proces nakon 2 sata	Svaka smjena Svaki proces nakon 2 sata	Koristiti uređaj za brzo smanjenje temperature (ŠOKER) ili ledenu vodu.
Dostava na odjel K10	Vrijeme	Prijevoz u trajanju od maksimalno 30 min.	Svaka smjena	Evidentirati samo u slučaju odstupanja	Prilagoditi proces. Baciti proizvod i evidentirati.

Osoblje koje radi na pripremi enteralne sonde mora nositi dodatnu zaštitu (rukavice) i besprijekorno se pridržavati pravila osobne higijene. Ukoliko se termički obrađena hrana neće odmah servirati, mora se održavati vrućom ili ohladiti što je prije moguće. Sniziti temperaturu na manje od 10 °C što je brže moguće (max. 2 sata) ili snizite temperaturu na manje od 8 °C što je brže moguće (max 5 sati).

Porcioniranje

- Koristiti samo dobro sterilizirane boce za porcioniranje.
- Tijekom porcioniranja temperatura hrane mora biti najmanje 63 °C.
- Svakodnevno evidentirati temperaturu čistim termometrom.

Upute za hlađenje

- Zaštititi hranu od prljavštine i bakterija čitavo vrijeme hlađenja neovisno o metodi koja se koristi.
- Ukoliko hrana nije ohlađena na siguran način, mora se baciti. Načini hlađenja/brzog hlađenja hrane - (možete se služiti jednom ili više od sljedećih metoda):
- Koristite uređaj za brzo snižavanje temperature posebice ako brzo hladite velike količine hrane u vašem poslovanju. Uređaj za brzo snižavanje temperature posebno je dizajniran za brzo i sigurno hlađenje vruće hrane – ŠOKERI.
- Podijelite hranu u manje porcije. Manje količine brže se hlade.

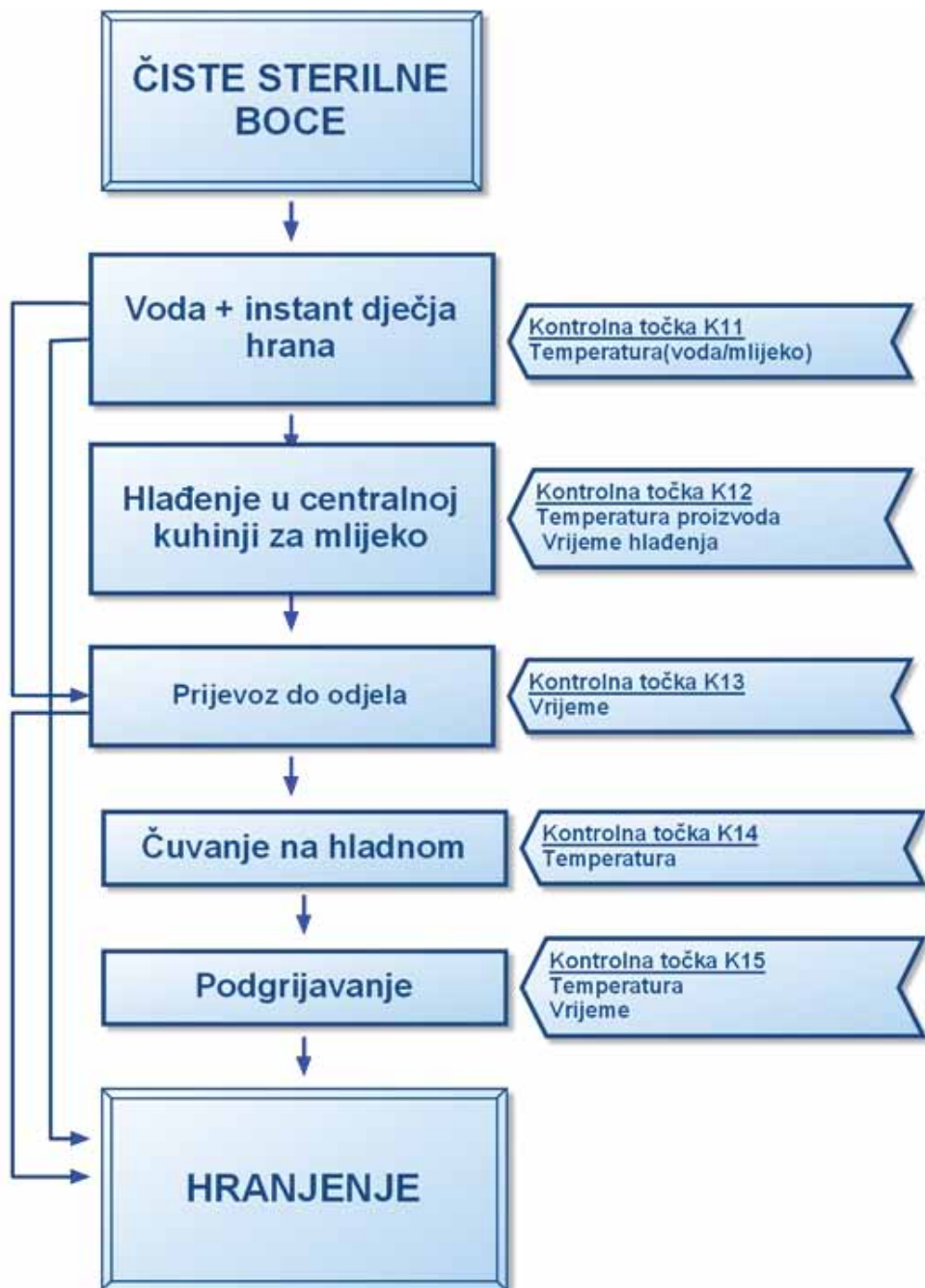
Čuvanje na toplom i prijevoz

- Tijekom vrućeg pohranjivanja i prijevoza temperatura hrane mora biti najmanje 63 °C.
- Svakodnevno evidentirati temperaturu čistim termometrom.
- Kada dostava traje manje od 30 minuta, evidentiranje temperature nije potrebno.

Hranjenje

- Tijekom hranjenja temperatura mora biti oko 37 °C.

5c . Priprema dječje hrane



5c . Monitoring i sustav kontrole: priprema dječje hrane – K11 do K15

Faza procesa	Kontrolna točka	Norma/ Granica	Učestalost kontrole	Učestalost evidentiranja	Korektivna mjera
Priprema dječje hrane K11	Temperatura (voda, mlijeko)	Prema uputi proizvođača u sterilne boce	Prilikom svake pripreme	Jednom dnevno	Ponoviti proces ako nije izvršen prema uputi proizvođača
Hlađenje K12	Temperatura proizvoda koji se hladi i vrijeme hlađenja	Sniziti temperaturu na manje od 10 °C što je brže moguće (max 2 h) Sniziti temperaturu na manje od 4 °C što je brže moguće (max 4 h)	Prilikom svake pripreme	Jednom dnevno	Obavezno koristiti „šoker“ - uređaj za brzo snižavanje temperature u kuhinjama koje pripremaju veliki broj obroka za djecu. Za hlađenje manjeg broja obroka za djecu koristiti ledenu vodu.
Prijevoz do odjela K13	Vrijeme	15 minuta	Prilikom svakog prijevoza	U slučaju odstupanja	Prilagoditi proces.
Čuvanje na hladnom K14	Temperatura proizvoda	Prema uputu proizvođača	Svaka smjena	Svaka smjena	Hranu premjestiti u drugi odgovarajući prostor ili baciti proizvod ako se utvrdi da je hrana kroz dulje vremensko razdoblje bila na neodgovarajućoj temperaturi. Podesiti temperaturu hlađenja ili servisirati rashladni uređaj.
Podgrijavanje K15	Temperatura i vrijeme podgrijavanog proizvoda	Prema uputi proizvođača ili temperatura konzumacije	Prilikom svakog podgrijavanja (ukoliko se ne koriste grijači sa zvučnim signalom)	U slučaju odstupanja	Nastaviti podgrijavati do željene temperature.

Radne upute za pripremu dječje hrane

Kao što prikazuje dijagram procesa, dječja se hrana može pripremiti za neposrednu upotrebu ili se može pripremiti za kasniju upotrebu tijekom tog dana/večeri/noći. Prilikom pripreme dječje hrane pridržavati se uputa proizvođača.

Upute za hlađenje

- Hladnjaci na odjelu ne smiju se upotrebljavati za hlađenje, proces hlađenja dječje hrane mora završi u centralnoj mliječnoj kuhinji.
- Pripremljenu dječju hranu ohladiti što je brže moguće, sniziti temperaturu na manje od 10 °C što je brže moguće (max. 2 h) ili u roku od max. 4 h na manje od 4 °C. Zaštititi hranu od prljavštine i bakterija čitavo vrijeme dok se hladi/brzo hladi, neovisno o metodi koja se koristi. Za brzo hlađenje veće količine hrane obavezno koristiti uređaj za brzo snižavanje temperature (ŠOKER).
- Samo za hlađenje manjih količina može se koristiti ledena voda.

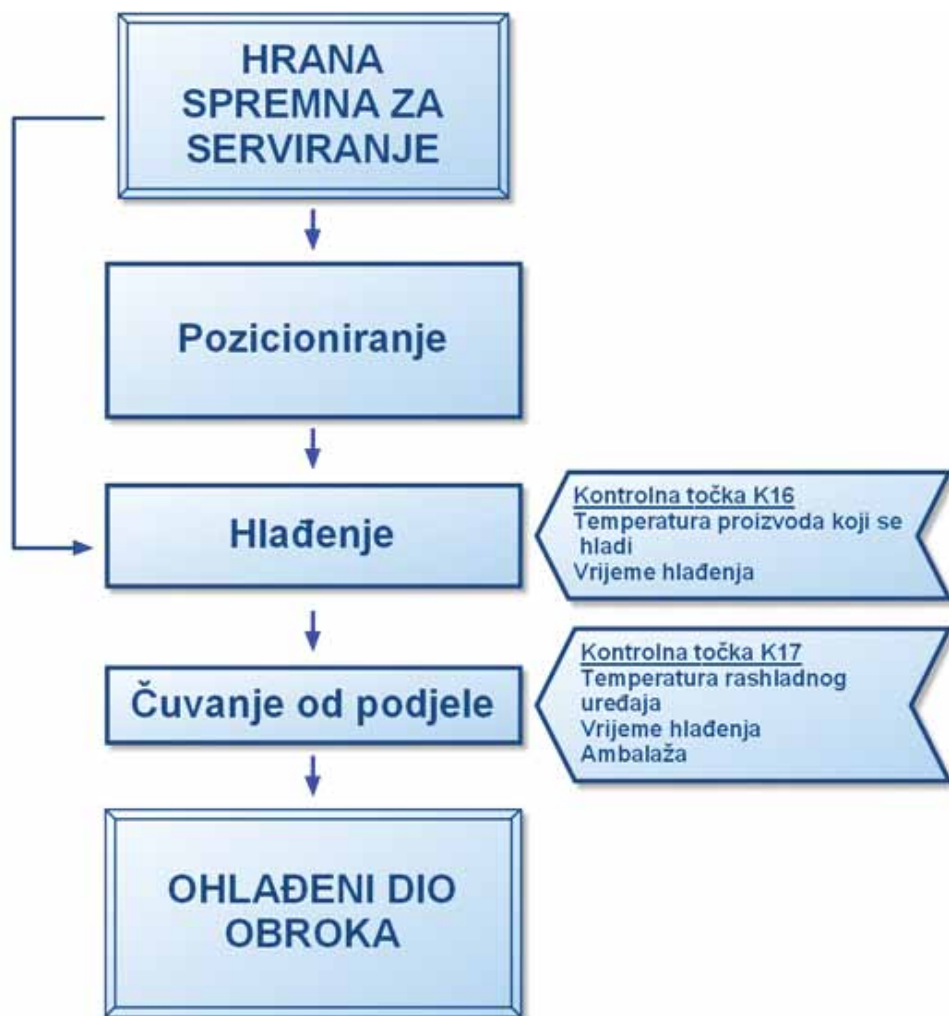
Prijevoz

- Dječja hrana se može prevesti na odjel samo ukoliko je temperatura ispod 4 °C. Prijevoz od mliječne kuhinje do odjela može trajati maksimalno 15 min.
- Ukoliko je temperatura niža od 8 °C mora se staviti odmah u hladnjak na odjelu (temperatura hladnjaka mora biti ispod 4 °C). Bacite proizvod ukoliko je temperatura proizvoda > 8 °C. Posljednja je priprema recimo u 19:00 sati, a hranjenje tijekom noći, što znači da se hrana drži u hladnjaku i podgrijava prije hranjenja. Prilikom podgrijavanja hrane nije dopuštena upotreba mikrovalne pećnice. Za podgrijavanje se preporuča uporaba grijača sa zvučnim signalom

Skladištenje na odjelu

- Medicinska sestra provjerava i evidentira temperaturu hladnjaka svakodnevno u svakoj smjeni.

6. Hlađenje i čuvanje dijelova obroka



6. Monitoring i sustav kontrole: hlađenje i čuvanje dijelova obroka – K16 i K17

Faza procesa	Kontrolna točka	Norma/Granica	Učestalost kontrole	Učestalost evidentiranja	Korektivna mjera
Hlađenje K16	Temperatura proizvoda koji se hladi i vrijeme hlađenja.	Sniziti temp. na manje od 10°C što je brže moguće. (max. 2 h). Sniziti temp na manje od 8° C što je brže moguće (max 5 h).	Svaki proces nakon 2 i 5 sati	Svaki proces nakon 2 i 5 sati.	Napraviti manje porcije. Koristiti uređaj za brzo snižavanje temperature.
Čuvanje do podjele K17	Temperatura rashladnog uređaja i vrijeme hlađenja	Pohraniti na manje od 8 °C na max. 24 sata. Pohraniti na manje od 4° C na max. 48 sati samo ukoliko se koristi uređaj za brzo snižavanje temperature.	Svaka smjena	Svaka smjena	Izmjeriti temperaturu proizvoda i premjestiti hranu u drugi odgovarajući prostor ili odbaciti proizvod ako se utvrdi da je hrana kroz dulji vremenski period bila na neodgovarajućoj temperaturi. Popraviti rashladni uređaj.
	Ambalaža ili zaštita	Propisno zaštićeno ili pakirano.	Vizualno, svaka smjena.	Samo u slučaju odstupanja.	Ponovno propisno zaštititi ili zapakirati, a bacati samo u slučaju ako je došlo do kontaminacije.

Radne upute za hlađenje dijelova obroka

- Sniziti temperaturu na manje od 10 °C što je brže moguće (max. 2 sata) ili snizite temperaturu na manje od 8 °C što je brže moguće (max. 4 sata).
- Zaštititi hranu od prljavštine i bakterija čitavo vrijeme dok se hladi/brzo hladi, neovisno o metodi koja se koristi.
- Za hlađenje/brzo hlađenje većih količina hrane koristiti uređaj za brzo snižavanje temperature (ŠOKER).

Za manje količine može se koristiti hladnjak. Podijeliti hranu u manje porcije, manje količine hrane brže se hlade.

Upute za čuvanje do podjele

- Sva hrana u rashladnom uređaju trebala bi biti zaštićena i označena.
- Hrana se mora svakodnevno provjeravati kako bi se utvrdilo da datum roka trajanja nije istekao.
- Pohraniti hranu na manje od 8° C (max. 24 sata) ili je pohraniti na manje od 4° C (max. 48 sati) samo uz upotrebu uređaja za brzo snižavanje temperature.
- Hrana se ne smije pohraniti tik uz element koji hladi niti se smije postaviti tako zbijeno da ne dopušta kruženje hladnog zraka.
- Vrata hladnjaka ne smiju se ostaviti otvorena dulje nego je potrebno.
- Hrana se ne smije pohraniti direktno na pod hladnih komora.
- Na svakom hladnjaku treba označiti njegova namjena i raspon temperature rada.
- Ukoliko su termografski indikatori namješteni na hlađenje, moraju se svakodnevno provjeravati i mijenjati jednom tjedno.

7. Priprema hrane bez termičke obrade



7. Monitoring i sustav kontrole: priprema bez termičke obrade - K18 do K20

Faza procesa	Kontrolna točka	Norma/ Granica	Učestalost kontrole	Učestalost evidentiranja	Korektivna mjera
Priprema sukladno osnovnim tehnikama pripreme K18	Vrijeme trajanja procesa	Rukovati hranom što je brže moguće (30 min)	Svaka smjena	Samo u slučaju odstupanja	Ukoliko je vrijeme pripreme znatno duže, provjeriti temperaturu hrane, ponovo ohladiti i prilagoditi proces.
Porcioniranje i pakiranje K19	Vrijeme trajanja procesa	Rukovati hranom što je brže moguće (30 min)	Svaka smjena	Samo u slučaju odstupanja	Ukoliko je vrijeme pripreme znatno duže provjeriti temperaturu hrane, ponovo ohladiti i prilagoditi proces
Pripremljeni hladni dijelovi obroka K20	Temperatura rashladnog uređaja	Temperatura mora biti u skladu s preporukama proizvođača ili u skladu s temperaturama čuvanja proizvoda (Glava 2.9.5 - Tablica 1.)	Svakodnevno	Dva puta dnevno	Servisirati rashladni uređaj. Izmjeriti temperaturu proizvoda i premjestiti hranu u drugi odgovarajući prostor ili odbaciti proizvod ako se utvrdi da je hrana kroz dulje vremensko razdoblje bila na neodgovarajućoj temperaturi.
	Temperatura proizvoda	Temperatura mora biti u skladu s preporukama proizvođača ili u skladu s temperaturama čuvanja proizvoda (Glava 2.9.5 - Tablica 1.)	Jednom tjedno	Jednom tjedno	Hranu premjestiti u drugi odgovarajući prostor ili odbaciti proizvod ako se utvrdi da je hrana kroz dulje vremensko razdoblje bila na neodgovarajućoj temperaturi. Korigirati temperaturu hlađenja ili servisirati rashladni uređaj.

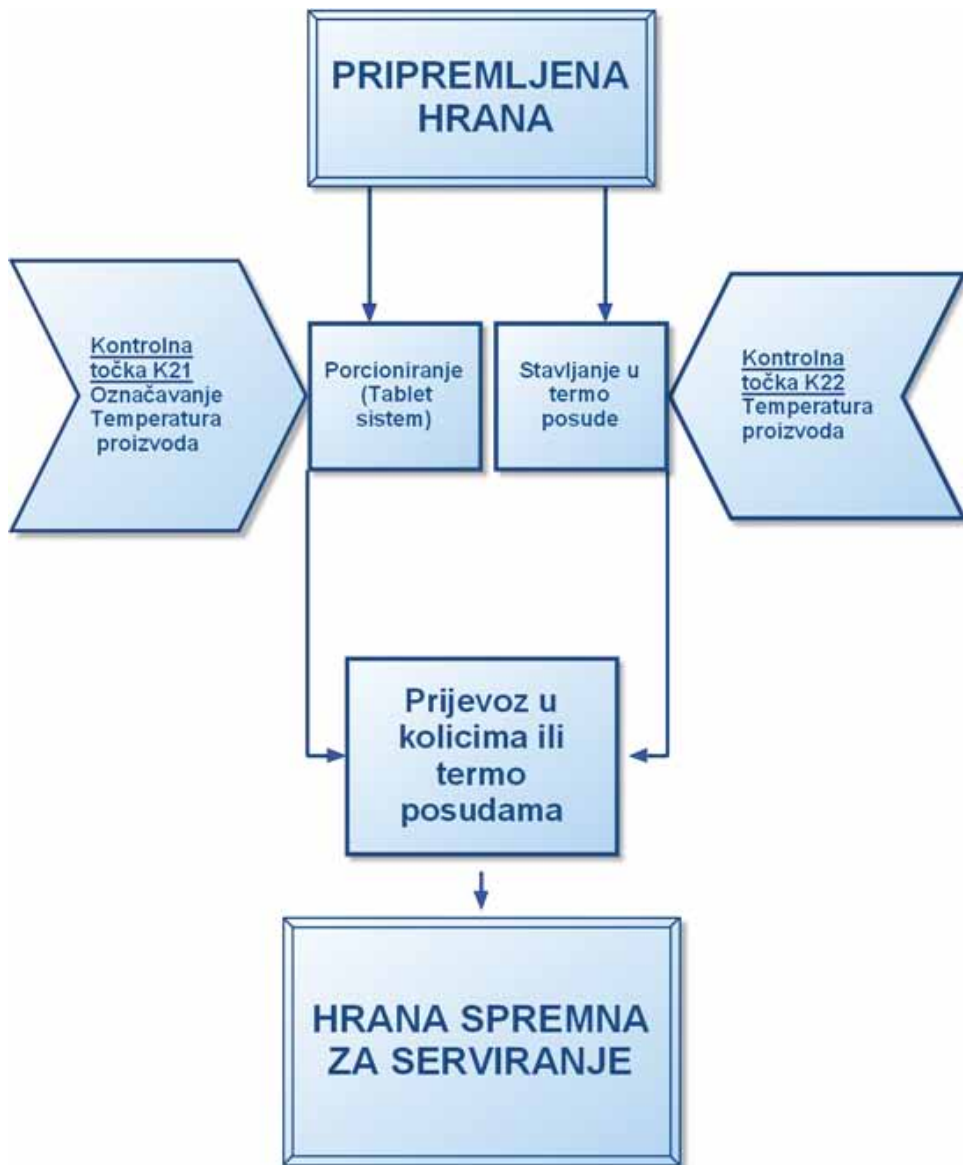
Upute za pripremu bez termičke obrade

- Držati hranu spremnu za jelo odvojeno od sirovog mesa, peradi, ribe, jaja i nepripremljenog voća i povrća.
- Nikada ne koristiti istu dasku za rezanje ili noževe za pripremanje sirovog mesa, peradi, ribe, nepripremljenog voća, povrća i hrane spremne za jelo, osim ako u međuvremenu nisu temeljito očišćeni i dezinficirani. To je posebice važno za hranu spremnu za jelo jer se ona neće termički obraditi prije posluživanja.
- Ukoliko se sumnja da hrana spremna za jelo nije bila odvojena od sirovog mesa, peradi, ribe, jaja, nepripremljenog voća i povrća, treba je baciti.
- Ukoliko su oprema, površine ili pribor bili u dodiru sa sirovim mesom, piletinom, jajima i nepripremljenim voćem i povrćem, moraju se dezinficirati i osušiti.
- Rukovati hranom što je brže moguće (30 min)

Upute za porcioniranje i pakiranje

- Rukovati hranom što je brže moguće (30 min).
- Važno je da svaka porcija zadovolji zadan omjer hrane, te da se označi svaki obrok.
- Nakon porcioniranja hrana se mora zapakirati kako bi se izbjegla križna kontaminacija. Svaka bi se porcija trebala zapakirati u foliju ili prekriti odgovarajućim poklopcem.

8. Priprema hrane za serviranje (porcioniranje i distribucija)



8a . Monitoring i sustav kontrole: priprema hrane za serviranje (porcioniranje i distribucija) – K21 i K22

Faza procesa	Kontrolna točka	Norma/ Granica	Učestalost kontrole	Učestalost evidentiranja	Korektivna mjera
Porcioniranje K21	Označavanje	Ispravno odabran obrok obzirom na odgovarajuću dijetu za osobu kojoj je namijenjena	Svaka smjena, svi obroci	Svaka smjena/svi obroci	Zamijeniti nepravilne obroke i poslužiti nove obroke prema odgovarajućoj dijeti.
	Temperatura proizvoda	Minimum 63°C za vruće proizvode. Ispod 8°C za hladna jela.	Svaka smjena, svi obroci	Svaka smjena, jedna porcija	Regeneracija hrane.
Stavljanje u termo posude K22	Temperatura proizvoda	Minimum 63°C za vruće proizvode. Ispod 8°C za hladna jela.	Svaka smjena, svaki obrok	Svaka smjena, svaki obrok	Regeneracija hrane.

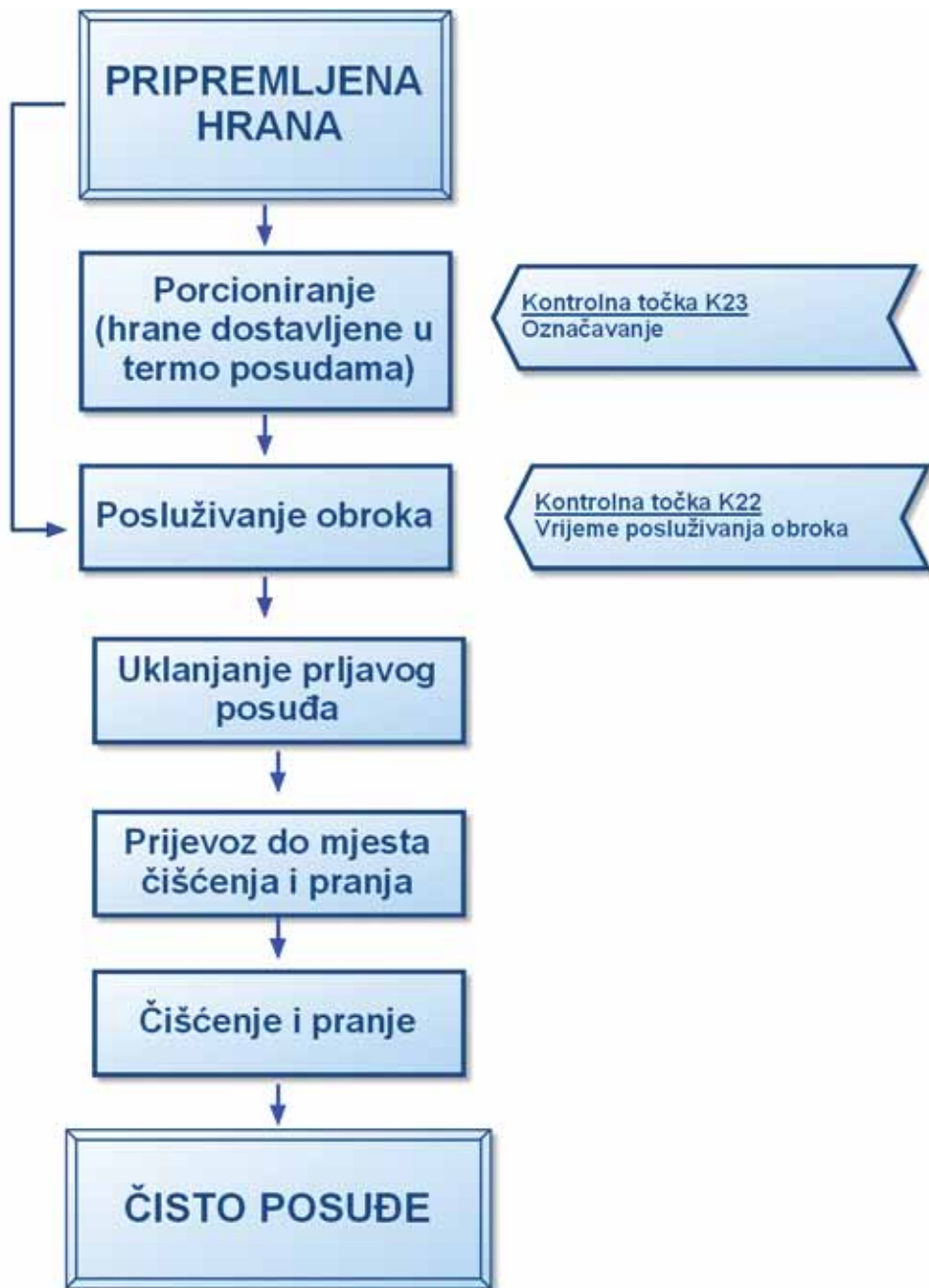
Radne upute za tablet sistem (uključujući označavanje)

- Vizualna kontrola obroka i označavanje kako bi se osigurala odgovarajuća dijeta svakom pacijentu. Obavezno provjeriti temperaturu hrane prije porcioniranja. Dnevno provjeriti temperaturu barem jedne porcije.
- Vrijeme prijevoza od porcioniranja do serviranja jela na odjel mora biti unutar 30 minuta.

Radna uputa za stavljanje u termo spremnike

- Hrana se mora nalaziti u odgovarajućim temperaturnim granicama (ponovno zagrijati ili hladiti ukoliko je potrebno).
 - Topli proizvodi iznad 63°C (Bagna Maria – parna kupelj).
 - Hladni proizvodi ispod 8°C.
 - Za provjeru temperature koristiti čisti termometar.
 - Vrijeme prijevoza od stavljanja u termo posude do serviranja jela na odjel mora biti unutar 45 minuta.
- Posude za prijevoz obroka do odjela moraju biti zatvorene.

9. Porcioniranje, posluživanje hrane, uklanjanje i čišćenje prljavog posuđa



9. Monitoring i sustav kontrole: porcioniranje, posluživanje hrane, uklanjanje i čišćenje prljavog posuđa - K23 i K24

Faza procesa	Kontrolna točka	Norma/Granica	Učestalost kontrole	Učestalost evidentiranja	Korektivna mjera
Porcioniranje (hrane dostavljene u termo posudama) K23	Označavanje	Ispravno odabran obrok obzirom na odgovarajuću dijetu za osobu kojoj je namijenjena.	Svaka smjena, svi obroci	Svaka smjena, svi obroci	Zamijeniti nepravilne obroke i poslužiti nove obroke prema odgovarajućoj dijeti.
Posluživanje obroka K24	Vrijeme	15 minuta za tablet sistem 30 minuta za termo posude	svaka smjena, svi obroci	Svaka smjena, svi obroci	Prilagoditi proces. Ako je posluživanje obroka trajalo duže od zadanog vremena provjera temperature i regeneracija obroka.

Radne upute za porcioniranje i posluživanje obroka (uključujući označavanje)

Osigurati odgovarajuću temperaturu i vrijeme porcioniranja:

- vrući proizvodi na min. 63°C
- hladni proizvodi ispod 8°C
- vrijeme porcioniranja jednog obroka tablet sistemom treba biti unutar 15 minuta
- vrijeme prcioniranja i podjele iz termo posuda treba biti unutar 30 minuta.

PRILOZI

Prilog I – Evidencijske liste

NABAVA SIROVINA (e.l. 1)

Grupa proizvoda	Ime dobavljača	Proveden HACCP	Specifikacije proizvoda	Mogućnost i interval isporuke tražene količine proizvoda	Vrijeme dostave	Analitičko izvješće
Navesti sve proizvode iz odgovarajuće skupine (npr. mlijeko i mliječni proizvodi)	Navesti ime dobavljača	da/ne	Navesti da li navedene namirnice imaju specifikaciju	Npr. svaki dan (osim nedjelje)	Npr. do 7h ujutro	Tražiti analitičko izvješće za namirnice 1x godišnje

*Svaka ustanova određuje određene specifične zahtjeve prema svojim potrebama (npr. veličina jabuka, dostava špinata u blokovima ili granulama, isporuka mesa 48-72 sata nakon klanja i sl.)

SKLADIŠTE PREHRANE - DOSTAVA SIROVINA (e.l. 2)

Namirnica	Temperatura	Rok trajanja	Kvaliteta	Aдекватna ambalaža	Korektivne mjere <i>ne/da</i> (navesti mjere)	Potpis
<i>Piletina</i>	<i>3,5 C</i>	<i>Nije u redu(-)</i>	<i>U redu (+)</i>	<i>U redu (+)</i>	<i>Da (2)</i>	<i>A.B.</i>
<i>Riba</i>	<i>9 C</i>	<i>U redu(+)</i>	<i>U redu(+)</i>	<i>U redu(+)</i>	<i>Da (1)</i>	<i>A.B.</i>
<i>Jaja</i>	<i>6 C</i>	<i>U redu(+)</i>	<i>U redu(+)</i>	<i>U redu(+)</i>	<i>Ne</i>	<i>A.B.</i>

Norma/Limit	Učestalost vršenja kontrole	Korektivna mjera
Hladni proizvodi maksimalno 8 °C ili prema uputama dobavljača Perad, meso, riba između 2 i 4 °C Iznutrice maksimalno 3 °C Duboko smrznuti proizvodi ne iznad -15 °C (izmjereno vani) Topli proizvodi minimalno 63 °C	*Skupine proizvoda za koje su naznačene temperature	1) Ukoliko naznačeni proizvodi nemaju potrebnu temperaturu, slijedi odbijanje proizvoda, kontakt s dobavljačem i evidentiranje korektivne mjere
Rok trajanja sukladno uputama proizvođača	Prilikom svake dostave	2) Ukoliko rok trajanja nije u skladu s ugovorom, slijedi odbijanje proizvoda ili osiguravanje konzumacije proizvoda unutar datuma isteka.
Kvaliteta sukladna s proizvođačkom specifikacijom	Prilikom svake dostave	3) Povrat / ne prihvaćanje proizvoda
Ispravno zatvorena i neoštećena ambalaža	Prilikom svake dostave	4) Povrat / ne prihvaćanje proizvoda kontaktirati dobavljača

Upute pripremio	
Potpis	

* Učestalost kontrole odnosi se na sve skupine proizvoda iz prve kolone s naznačenim temperaturama. Suhu robu prekontrolirati samo povremeno.

SKLADIŠTE PREHRANE – SKLADIŠTENJE SIROVINA (e.l. 3)

Namirnice	Temperatura	Rok trajanja	Odgovarajuća ambalaža	Korektivne mjere <i>ne</i> / <i>da</i> (navesti mjere)	Potpis
<i>Riba</i>	9,0 °C	<i>U redu(+)</i>	<i>U redu(+)</i>	<i>Da (1)</i>	<i>A.B.</i>
<i>Piletina</i>	3,5°C	<i>Nije u redu (-)</i>	<i>U redu (+)</i>	<i>Da (2)</i>	<i>A.B.</i>
<i>Jogurt</i>	7,5°C	<i>U redu (+)</i>	<i>Nije u redu (-)</i>	<i>Da (3)</i>	<i>A.B.</i>

Norma/Limit	Učestalost kontrole	Korektivne mjere
Smrznuti proizvodi – 18°C Hladni proizvodi < 8° C Perad, meso, riba između 2 - 4 °C Iznutrice max. 3 °C Temperatura prostorije 16 – 23 °C za suho skladištenje - **Gotovo jelo	*Dnevno	1) Ukoliko naznačeni proizvodi nemaju potrebnu temperaturu, proizvod premjestiti u odgovarajući prostor ili ukloniti te dokumentirati izvršenu mjeru
Rok trajanja proizvoda	Dnevno, tjedno ili mjesečno, ovisno o vrsti proizvoda	2) Ukoliko istekne rok trajanja proizvoda, proizvod potrebno ukloniti
Ambalaža	Dnevno	3) Hranu prikladno prepakirati ili baciti ako je došlo do kontaminacije

Upute pripremio	
Potpis	

*Nasumičnim odabirom dnevno kontrolirati namirnice svih grupa proizvoda iz prve kolone s naznačenim temperaturama.

**Industrijski pripremljen obrok, spreman za jelo

PRED-PRIPREMA SIROVINA (e.l. 4)

PRED-PRIPREMA SIROVINA: MESO I RIBA (e.l. 4a)

MESO (e.l. 4a.1)

Namirnica (pred-priprema)	Mali/veliki komad	Početak pripreme	Završetak pripreme	Korektivne mjere <i>ne</i> / <i>da</i> (navesti mjere)	Potpis
<i>Svinjetina</i>	<i>---/veliki</i>	<i>9.00</i>	<i>9.55</i>	<i>ne</i>	<i>A.B.</i>
...	mali/veliki				

Norma/Limit	Učestalost kontrole	Korektivne mjere
- Manji komadi mesa max 30 min - Veliki komadi mesa (1/2 životinje) max 60 min	*Dnevno (kod svake pripreme)	1) Vratiti namirnicu u hladnjak dok se ne postigne temperatura ispod 8°C 2) Smanjiti vrijeme pripreme (prilagoditi proces: npr. pripremati manje komade mesa ili priprema u hladnoj prostoriji)

RIBA (e.l. 4a. 2)

Namirnica (odmrzavanje)	Temperatura hladnjaka	Temperatura hladne vode	Korektivne mjere <i>ne</i> / <i>da</i> (navesti mjere)	Potpis
<i>Riba</i>		<i>15°C</i>	<i>ne</i>	<i>A.B.</i>

Norma/Limit	Učestalost kontrole	Korektivne mjere
Odmrzavanje na temperaturi < 8°C u hladnjaku Odmrzavanje u hladnoj vodi max. <u>15°C</u> .	Pri svakom odmrzavanju	3) Provjeriti rad hladnjaka i regulirati ga ako je potrebno 4) Ako se ne može postići temperatura manja od 8°C pozvati servisnu službu 5) Premjestiti hranu u drugi hladnjak 6) Eliminirati namirnicu i dokumentirati 7) Provjeriti temperaturu i evidentirati

Upute pripremio	
Potpis	

* Nasumičnim odabirom dnevno kontrolirati komade mesa.

PRED-PRIPREMA SIROVINA: VOĆE, POVRĆE I OSTALA HRANA (e.l.- 4b)

VOĆE (4b.1)

Namirnice	Vizualna kontrola	Korektivne mjere da/ne (navesti mjere)	Potpis
<i>Jabuka</i>	<i>Nije u redu (-)</i>	<i>Da (1,2)</i>	<i>A.B.</i>

POVRĆE (4b.2)

Namirnice	Vizualna kontrola	Korektivne mjere da/ne (navesti mjere)	Potpis
<i>Rajčica</i>	<i>U redu (+)</i>	<i>Ne</i>	<i>A.B.</i>
...			

Norma/Limit	Učestalost kontrole	Korektivne mjere
Vizualno-nema kontaminacije	Svakodnevno, Evidencija samo u slučaju odstupanja	1) Ponoviti pranje voća i povrća 2) Ukloniti oštećene namirnice

Upute pripremio	
Potpis	

*Evidenciju namirnica voditi samo u slučaju odstupanja.

PRED-PRIPREMA SIROVINA (ČUVANJE): VOĆE , POVRĆE I OSTALA HRANA (e.l. 4c)

Namirnice	Rok trajanja	Temperatura	Aдекватna ambalaža	Korektivne mjere ne/da (navesti mjere)	Potpis
<i>Jogurt</i>	<i>U redu (+)</i>	<i>6,5°C</i>	<i>U redu (+)</i>	<i>Ne</i>	<i>A.B.</i>
<i>Svježi sir</i>	<i>U redu (+)</i>	<i>6,5°C</i>	<i>U redu (+)</i>	<i>Ne</i>	<i>A.B.</i>
<i>Voćna salata</i>	<i>U redu (+)</i>	<i>18° C</i>	<i>Ne (-)</i>	<i>Da (2,3)</i>	<i>A.B.</i>

Norma/Limit	Učestalost kontrole	Korektivne mjere
Rok trajanja	Svaki proizvod	1) Eliminirati proizvod ako je prošao rok trajanja
Ispod 8C	Svaka smjena	2) Eliminirati proizvod i dokumentirati
Oštećena ambalaža	Svaka smjena	3) Eliminirati namirnice s oštećenom ambalažom i dokumentirati

Upute pripremio	
Potpis	

TERMIČKA OBRADA HRANE (e.l. 5)

PRIPREMA KUHANJEM, PIRJANJEM, PEČENJEM I PRŽENJEM

ČUVANJE HRANE NA TOPLOM (e.l. 5a)

Namirnice	Temperatura termičke obrade	Vizualna kontrola	Temperatura čuvanja toplog proizvoda	Korektivne mjere <i>ne</i> /da (navesti mjere)	Potpis
<i>Piletina</i>	79°C	<i>U redu (+)</i>	68°C	<i>Ne</i>	<i>A.B.</i>
<i>Riba</i>	69°C	<i>Nije u redu (-)</i>	-	<i>Da (1,3,4)</i>	<i>A.B.</i>
<i>Mesne okruglice</i>	85°C	<i>U redu (+)</i>	59°C	<i>Da (5)</i>	

Norma/Limit	Učestalost kontrole	Korektivne mjere
Centar namirnice se zagrijava na temperaturu veću od 75°C u što kraćem vremenskom periodu	Svaka šarža	1) Nastaviti kuhanje/prženje dok se ne postigne temperatura 2) Ponovno dokumentirati temperaturu
*Prženje: < 24% razine od polarnih spojeva /Sadržaj ukupnih polarnih spojeva/ (samo za objekte koji pripremaju puno pržene hrane u fritezama) Vizualna kontrola ulja	Svaka smjena (kad god je potrebno) Evidentirati izmjenu ulja	3) Izmjena ulja **4) Ponovno izmjeriti sadržaj ukupnih polarnih spojeva i dokumentirati
Temperatura čuvanja toplog proizvoda	1x tijekom čuvanja ili neposredno prije porcioniranja	5) Regenerirati hranu

Upute pripremio	
Potpis	

* Proces prženja u dubokom ulju ili fritezama.

** Samo za objekte u kojima se pripremaju velike količine pržene hrane u fritezama

PRIPREMA HRANE ZA ENTERALNU SONDU (e.l. 5b)

MIKSANJE

Miksanje	Temperatura miksane hrane	Korektivne mjere <i>ne</i> / <i>da</i> (navesti mjere)	Potpis
<i>Sonda</i>	<i>69°C</i>	<i>Ne</i>	<i>A.B.</i>
<i>Sonda</i>	<i>55°C</i>	<i>Da (2)</i>	<i>A.B.</i>

Norma/Limit miksanja	Učestalost kontrole	Korektivne mjere
Temperatura iznad 63°C	Svaka smjena	1) Prilagoditi proces (priprema u manjim količinama)

Podgrijavanje	Temperatura u centru namirnice	Korektivne mjere	Potpis
<i>Sonda</i>	<i>79°C</i>	<i>Ne</i>	<i>A.B.</i>

Norma/Limit podgrijavanja	Učestalost kontrole	Korektivne mjere <i>ne</i> / <i>da</i> (navesti mjere)
Centar namirnice se zagrijava na temperaturu iznad 75°C u što kraćem periodu	Svaka smjena	2) Ponavljati postupak podgrijavanja dok se ne postigne temperatura i dokumentirati

ČUVANJE NA TOPLOM I DOSTAVA NA ODJEL

Temperatura toplog proizvoda	Vrijeme trajanja prijevoza (min)	Korektivne mjere ne / da (navesti mjere)	Potpis
69°C	10.00	Ne	A.B.
59°C	35.00	Da (3,4)	A.B.

Norma/Limit toplog proizvoda	Učestalost kontrole	Korektivne mjere
Čuvanje na toplom – temperatura iznad 63°C	Svaka smjena	3) Regenerirati
Prijevoz u trajanju maksimalno 30 min	Svaka smjena	4) Prilagoditi proces

Upute pripremio	
Potpis	

Ako se sonda hladi postupiti prema kontrolnoj točki K9 (5b Monitoring i sustav kontrole)

PRIPREMA I PODGRIJAVANJE DJEČJE HRANE (e.l. 5c)

HLAĐENJE (e.l. 5c. 1)

Hlađenje	Temperatura vrućeg proizvoda	Početak hlađenja	Završetak hlađenja	Temperatura na kraju hlađenja	Korektivne mjere <i>ni/da</i> (navesti mjere)	Potpis
<i>Hrana</i>	<i>50 °C</i>	<i>10.00</i>	<i>12.00</i>	<i>18 °C</i>	<i>Da (2)</i>	<i>A.B.</i>

Norma/Limit Hlađenja	Učestalost kontrole	Korektivne mjere
Sniziti temp. ispod 10 °C u što kraćem periodu (max 2 h) Sniziti temp. ispod 8 °C u što kraćem periodu (max 5 H)	Svaki proces nakon 2 h	1) Ukloniti namirnicu 2) Ohladiti manje porcije 3) Koristiti “šoker” ili ledenu vodu

Upute pripremio	
Potpis	

PRIPREMA DJEČJE HRANE (e.1.5c)

PRIJEVOZ DO ODJELA I ČUVANJE NA HLADNOM (e.1. 5c.2)

Vrijeme prijevoza	Temperatura	Sterilizirane bočice	Korektivne mjere <i>ne</i> / <i>da</i> (navesti mjere)	Potpis
<i>5 min</i>	<i>3 °C</i>	<i>Da/---</i>	<i>Ne</i>	<i>A.B.</i>
<i>5 min</i>	<i>8 °C</i>	<i>Da/---</i>	<i>Da(2,3)</i>	<i>A.B.</i>

Norma/Limit porcioniranja	Učestalost kontrole	Korektivne mjere
Vrijeme prijevoza do 15 min	Svaka smjena	1) Prilagoditi proces
Temperatura °C (prema uputi proizvođača)	Svaka smjena	2) Hranu premjestiti u drugi odgovarajući prostor ili eliminirati proizvod ako je na neodgovarajućoj temperaturi 3) Podesiti temperaturu hlađenja
Sterilizacija izvršena	Svaka smjena	3) Ne koristiti bočice koje nisu pravilno sterilizirane 4) Ponovno sterilizirati i dokumentirati

Podgrijavanje	Temperatura podgrijavanja	Vrijeme podgrijavanja	Korektivne mjere <i>ne</i> / <i>da</i> (navesti mjere)	Potpis
<i>Hrana</i>	<i>Preporučena temperatura</i>	<i>Potrebno vrijeme</i>	<i>Ne</i>	<i>A.B.</i>

Norma/Limit podgrijavanja	Učestalost kontrole	Korektivne mjere
Temperatura prema uputi proizvođača	Svaka smjena	1) Nastaviti podgrijavanje do željene temperature

Upute pripremio	
Potpis	

PRIPREMA DJEČJE HRANE (e.l. 5c.)

PRIJEVOZ DO ODJELA I ČUVANJE NA HLADNOM (e.l. 5c.2)

Mjesec/godina _____

Dan i Datum	Vrijeme prijevoza	Temperatura	Sterilizirane bočice	Korektivne mjere ne / da (navesti mjere)	Potpis

Dan i Datum	Temperatura podgrijavanja	Vrijeme podgrijavanja	Korektivne mjere ne / da (navesti mjere)	Potpis

Datum provjere	
Potpis odgovorne osobe	

HLAĐENJE I ČUVANJE DIJELOVA OBROKA (e.l. 6)

HLAĐENJE DIJELOVA OBROKA (e.l. 6a)

Namirnica	Vrijeme početka hlađenja	Temperatura u središtu namirnice na početku*	Vrijeme nakon 2 ili 5 h	Temperatura u središtu namirnice nakon 2 h ili 5h	Korektivne mjere <i>ne</i> / <i>da</i> (navesti mjere)	Potpis
<i>Cikla salata</i>	<i>11.15</i>	<i>84 °C</i>	<i>16.30</i>	<i>8 °C</i>	<i>Ne</i>	<i>A.B.</i>
<i>Krumpir</i>	<i>10.00</i>	<i>82 °C</i>	<i>12.00</i>	<i>22 °C</i>	<i>Da (2,3)</i>	<i>A.B.</i>

Uputa: *Temperatura u središtu namirnice na početku hlađenja je iznad 75°C

Norma/Limit	Učestalost kontrole	Korektivne mjere
Ohladiti namirnicu na temperaturu ispod 10°C u što kraćem vremenskom periodu (maksimalno 2h)	Svaki proces nakon 2h ili 5 h	1) Hladiti u manjim porcijama (količinama) 2) Koristiti “šoker”
Ohladiti namirnicu na temperaturu ispod 8°C u što kraćem vremenskom periodu (maksimalno 5h)		

Upute pripremio	
Potpis	

ČUVANJE OHLAĐENIH DIJELOVA OBROKA (e.l. 6b)

Čuvanje ohlađenog jela	Aдекватna ambalaža	Temperatura ispod 8 °C maksimalno 24 h	Temperatura ispod 4 °C maksimalno 48 h	Korektivne mjere <i>ne</i> / <i>da</i> (navesti mjere)	Potpis
<i>Puding</i>	<i>U redu(+)/-</i>	<i>3,5 °C</i>		<i>Ne</i>	<i>A.B.</i>
<i>Cikla salata</i>	<i>U redu(+)/-</i>		<i>7° C</i>	<i>Da (2)</i>	<i>A.B.</i>

Norma/Limit	Učestalost kontrole	Korektivne mjere
Aдекватna ambalaža	Dnevno/ evidencija samo u slučaju odstupanja	1) Ponovno propisno zaštititi ili zapakirati, a baciti samo u slučaju ako je došlo do kontaminacije
Skladištiti ispod 8 °C maksimalno 24 h	Svaka smjena	2) Hladiti u manjim porcijama ili koristiti uređaj za brzo hlađenje
Skladištiti ispod 4 °C maksimalno 48 h	Svaka smjena	3) Hladiti u manjim porcijama ili koristiti uređaj za brzo hlađenje

Upute pripremio	
Potpis	

PRIPREMA HRANE BEZ TERMIČKE OBRADJE (e.I. 7)

Namirnice	Osnovna priprema maksimalno 30 minuta	Porcioniranje maksimalno 30 minuta	Temperatura namirnice	Korektivne mjere <i>ne</i> / <i>da</i> (navesti mjere)	Potpis
<i>Salata od rajčice</i>	<i>U redu (+)</i>	<i>Nije u redu (-)</i>	<i>12°C</i>	<i>Da (2,3)</i>	<i>A.B.</i>
<i>Voćna salata</i>	<i>U redu (+)</i>	<i>U redu (+)</i>	<i>8°C</i>	<i>Ne</i>	<i>A.B.</i>

Norma/Limit pripreme bez termičke obrade	Učestalost kontrole	Korektivne mjere
Osnovna priprema maksimalno 30 min	Svaka smjena/ evidencija samo u slučaju odstupanja	1) Prilagoditi proces (priprema u manjim količinama), te provjeriti temperaturu hrane
Porcioniranje maksimalno 30 min	Svaka smjena/ evidencija samo u slučaju odstupanja	2) Prilagoditi proces (priprema u manjim količinama), te provjeriti temperaturu hrane)
Temp ispod 8°C	Jednom tjedno	3) Hranu premjestiti u odgovarajući prostor ili odbaciti proizvod, ako se utvrdi da je hrana kroz dulje vremensko razdoblje bila na neodgovarajućoj temperaturi

Upute pripremio	
Potpis	

PRIPREMA HRANE ZA SERVIRANJE (e.l. 8)

PORCIONIRANJE (TABLET SUSTAV) (e.l. 8a. 1)

Mjesec / godina _____

Hrana	Temperatura toplog jela	Temperatura hladnog jela	Odgovarajuća dijeta pravilno servirana	Korektivne mjere <i>ne/da</i> (navesti mjere)	Potpis
<i>Pirjana piletina</i>	<i>75°C</i>		<i>U redu (+)</i>	<i>Ne</i>	<i>A.B.</i>
<i>Puding</i>		<i>7°C</i>			
<i>Riža</i>	<i>61°C</i>		<i>Nije u redu(-)</i>	<i>Da (1,4)</i>	<i>A.B.</i>
<i>Svinjetina</i>			<i>Nije u redu(-)</i>	<i>Da (4)</i>	

Norma/Limit porcioniranja	Učestalost kontrole	Korektivne mjere
Porcioniranje minimum 63°C za topla jela Ispod 8°C za hladna jela	Svaka smjena svi obroci/ evidentiranje svaka smjena jedna porcija Evidencija tijekom procesa u različito vrijeme (početak, sredina ili kraj)	1) Regeneracija i dokumentacija 2) Ukloniti 3) Prilagoditi proces
Serviranje pravilne dijete	Dnevna kontrola (svaka smjena/svi obroci)	4) Izmijeniti i servirati novu pravilnu dijetu (kvalitativno i kvantitativno)

Upute pripremio	
Potpis	

PORCIONIRANJE – TERMO POSUDE (e.l. 8b.1)

Dan/ Datum	Hrana	Temperatura toplog jela	Temperatura hladnog jela	Korektivne mjere <i>ne</i> / da (navesti mjere)	Potpis
	<i>Piletina</i>	<i>78 C</i>		<i>Ne</i>	<i>A.B.</i>
	<i>Puding</i>		<i>14 C</i>	<i>Da (1)</i>	

Norma/Limit transporta	Učestalost kontrola	Korektivne mjere
Temperatura toplog jela minimum 63°C Temperatura hladnog jela ispod 8°C	Dnevno /Svaka smjena, svaki obrok/ nasumično odabrane termo posude	1) Regeneracija / hlađenje i dokumentacija

Upute pripremio	
Potpis	

POSLUŽIVANJE HRANE NA ODJELU *(e.l. 9)

POSLUŽIVANJE HRANE NA ODJELU - TABLET SUSTAV (e.l.9.1)

Mjesec/Godina _____

Dostavljena hrana na odjelu	Vrijeme dostave	Vrijeme posluživanja	Korektivne mjere <i>ne</i> / <i>da</i> (navesti mjere)	Potpis
<i>Odgovarajuća dijeta</i>	<i>12.00</i>	<i>15 minuta</i>	<i>Ne</i>	<i>A.B.</i>
<i>Odgovarajuća dijeta</i>	<i>12.00</i>	<i>30 minuta</i>	<i>Da (1,2)</i>	

Norma/Limit Čuvanje na odjelu	Učestalost kontrole	Korektivne mjere
Odgovarajuća dijeta	Svaka smjena/ svi obroci	1) Zamijeniti nepravilne obroke i poslužiti nove obroke prema odgovarajućoj dijeti.
Vrijeme posluživanja 15 minuta	Svaka smjena/ svi obroci	2) Prilagoditi proces (skratiti vrijeme čuvanja hrane na odjelu) 3) Ako je posluživanje trajalo duže od zadanog vremena, provjera temperature i regeneracija-podgrijavanje

*Vrijeme dostave upisuje distributer hrane na Odjel, a vrijeme podijele vode odjelne sestre

Upute pripremio	
Potpis	

POSLUŽIVANJE HRANE NA ODJELU-TERMO POSUDE (e.l. 9.2)

Mjesec/Godina _____

Dostavljena hrana na odjelu	Vrijeme dostave	Vrijeme posluživanja	Korektivne mjere ne / da (navesti mjere)	Potpis
<i>Odgovarajuća dijeta</i>	<i>12.00</i>	<i>15 minuta</i>	<i>Ne</i>	<i>A.B.</i>
<i>Odgovarajuća dijeta</i>	<i>12.00</i>	<i>30 minuta</i>	<i>Da (2,3)</i>	<i>A.B.</i>

Norma/Limit Čuvanje na odjelu	Učestalost kontrole	Korektivne mjere
Odgovarajuća dijeta	Svaka smjena/ svi obroci	1) Zamijeniti nepravilne obroke i poslužiti nove obroke prema odgovarajućoj dijeti
Vrijeme posluživanja 30 minuta	Svaka smjena/ svi obroci	2) Prilagoditi proces (skratiti vrijeme čuvanja hrane na odjelu) 3) Provjera temperature Regeneracija- podgrijavanje

*Vrijeme dostave upisuje distributer hrane na Odjel, a ostalo osoba zadužena za serviranje hrane

Upute pripremio	
Potpis	

**Prilog II – Opći plan higijenskog održavanje prostora,
pribora i opreme**

Opis		Radne površine	Oprema Oprema za mljevenje, rezanje i pripremu hrane
Učestalost čišćenja	Nakon uporabe	X	X
	Svaka smjena	X	
	Dnevno		
	Tjedno		
	Mjesečno		
	Ostalo (2-3 puta god.)	X	X
Metoda čišćenja (Faze u procesu)		<ol style="list-style-type: none"> 1. Ukloniti svu vidljivu hranu i prljavštinu. 2. Oprati površinu s toplom sapunastom vodom (deterdžent razrijeđen prema uputama proizvođača) uz upotrebu spužve ili četke za uklanjanje masnoće ili ostale hrane i prljavštine. 3. Isprati čistom vodom radi uklanjanja deterdženta te ostataka hrane i prljavštine. 4. Dezinficirati. Osigurati da se dezinfekcijsko sredstvo koristi prema uputama proizvođača. 5. Pustiti da se suši prirodnim putem. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Isključiti dotok struje i ukloniti sve odvojive dijelove. 2. Ukloniti svu vidljivu hranu i prljavštinu. 3. Oprati toplom sapunastom vodom i sredstvom za čišćenje i uklanjanje masnoća (deterdžent razrijeđen prema uputama proizvođača) radi uklanjanja masnoće i ostataka hrane te prljavštine. 4. Isprati čistom vodom radi uklanjanja deterdženta te ostataka hrane i prljavštine. 5. Pustiti da se suši prirodnim putem.
Kemikalije korištene uz razrjeđivanje		XXMarkaXX deterdžent razrijeđen X:1 XXMarkaXX dezinfekcijsko sredstvo razrijeđeno x:1	XXMarkaXX deterdžent razrijeđeno X:1 XXMarkaXX dezinfekcijsko sredstvo razrijeđeno x:1
Odgovorna osoba		Šef smjene/ Šef kuhinje	Šef smjene/ Šef kuhinje

Opis		Oprema s dijelovima koji se mogu rastaviti	Daske za rezanje i rezalice
Učestalost čišćenja	Nakon uporabe	X	X
	Svaka smjena		
	Dnevno		
	Tjedno		
	Mjesečno		
	Ostalo (2-3 puta god.)	X	
Metoda čišćenja (Faze u procesu)		<ol style="list-style-type: none"> 1. Isključiti dotok struje, izvaditi priključak. 2. Rastaviti i dobro oprati u toploj vodi i deterdžentu. 3. Isprati čistom vodom da se ukloni deterdžent. 4. Dezinficirati. Osigurati da se dezinfekcijsko sredstvo koristi tokom navedenog vremena te isprati čistom vodom ukoliko je preporučeno od strane proizvođača 5. Pustiti da se suši. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ukloniti svu vidljivu hranu i prljavštinu s površine. 2. Oprati površinu s toplom sapunastom vodom i sredstvom za čišćenje (deterdžent razrijeđen prema uputama proizvođača) uz upotrebu spužve ili četke za uklanjanje masnoće ili ostale hrane i prljavštine. 3. Isprati tekućom vodom. 4. Koristiti otopinu za dezinfekciju prema uputama proizvođača 5. Pustiti da se suši prirodnim putem
Kemikalije korištene uz razrjeđivanje		XXMarkaXX deterdžent razrijeđen X:1 XXMarkaXX dezinfekcijsko sredstvo razrijeđeno x:1	XXMarkaXX deterdžent razrijeđeno X:1 XXMarkaXX dezinfekcijsko sredstvo razrijeđeno x:1
Odgovorna osoba		Šef smjene/ Šef kuhinje	Šef smjene/ Šef kuhinje

Opis		Posuđe i pribor za jelo	Posuđe za kuhanje
Učestalost čišćenja	Nakon uporabe	X	X
	Svaka smjena		
	Dnevno		
	Tjedno		
	Mjesečno		
	Ostalo (2-3 puta god.)		
Metoda čišćenja (Faze u procesu)		<ol style="list-style-type: none"> 1. Posuđe i pribor za jelo oprati u perilici. 2. Osigurati da ima dovoljno deterđenta i sredstva za pranje u odjeljcima. 3. Osigurati da perilica radi ispravno na pravilnoj temperaturi za pranje i ispiranje. 4. Ručno ukloniti ostatke hrane s posuđa, odvajajući pribor za jelo u posebna kolica s deterđentom za namakanje. 5. Uključiti perilicu te pravilno posložiti posuđe i pribor za jelo u odgovarajuće košare. 6. Manje posuđe i pribor za jelo pravilno posložiti na sito i uključiti perilicu. 7. Ukloniti čisto posuđe iz perilice te ih posložiti na odgovarajuća kolica. 	<ul style="list-style-type: none"> • Pranje u perilici <ol style="list-style-type: none"> 1. Mehanički ukloniti svu vidljivu hranu i prljavštinu. 2. Isprati posuđe tekućom vodom. U slučaju tvrdokornih mrlja, ukloniti ih savitljivom žicom i abrazivnim sredstvima koja se mogu koristiti za posuđe od nehrđajućeg čelika. 3. Provjeriti deterđent i sredstva za ispiranje. 4. Pravilno posložiti posuđe u odgovarajuću košaru za posuđe i uključiti perilicu. 5. Izvaditi čisto posuđe i pravilno ga posložiti na police. <ul style="list-style-type: none"> • Ručno pranje <ol style="list-style-type: none"> 1. Mehanički ukloniti svu vidljivu hranu i prljavštinu. 2. Oprati posuđe tekućinom za pranje i ukloniti tvrdokorne mrlje uz upotrebu savitljive žice i abrazivnih sredstava koja odgovaraju nehrđajućem čeliku. 3. Isprati toplom tekućom vodom. Dezinficirati. 4. Ostaviti da se suši prirodnim putem i posložiti na police.
Kemikalije korištene uz razrjeđivanje		XXMarkaXX deterđent, sredstvo za ispiranje	XXMarkaXX deterđent za strojno pranje, ispirać za strojno ispiranje XXMarkaXX deterđent razrijeđen X:1 XXMarkaXX dezinfekcijsko sredstvo razrijeđeno x:1
Odgovorna osoba		Šef smjene/ Šef kuhinje	Šef smjene/ Šef kuhinje

Opis		Perilice	Sudoperi
Učestalost čišćenja	Nakon uporabe		X
	Svaka smjena		
	Dnevno	X	
	Tjedno	X	X
	Mjesečno		
	Ostalo (2-3 puta god.)	X	
Metoda čišćenja (Faze u procesu)		<ol style="list-style-type: none"> 1. Ručno odstraniti tvrdokorne mrlje u perilici. 2. Oprati deterdžentom. 3. Isprati tekućom vodom. 4. Svakog tjedna, odvojiti sve uklonjive dijelove, očistiti ih od prljavština i kamenca. 5. Svaka tri mjeseca perilica se mora temeljito očistiti od kamenca. Napuniti vodom s odgovarajućim sredstvom te uključiti perilicu. Nakon toga, isprati čistom vodom. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ukloniti svu prljavštinu. 2. Oprati ih sredstvom za čišćenje. 3. Isprati tekućom vodom. 4. Svakog tjedna sudopere bi trebalo odmaknuti od zida te očistiti od prljavštine i kamenca. 5. Isprati ih vodom.
Kemikalije korištene uz razrjeđivanje		XXMarkaXX deterdžent razrijeđeno X:1 XXMarkaXX kiselina razrijeđena x:1	XXMarkaXX deterdžent razrijeđen X:1 XXMarkaXX kiselina razrijeđena x:1
Odgovorna osoba		Šef smjene/ Šef kuhinje	Šef smjene/ Šef kuhinje

Opis		Parni kotao za kuhanje	Oprema za pripremu hrane Parno -konvekcijske pećnice
Učestalost čišćenja	Nakon uporabe	X	
	Svaka smjena		X
	Dnevno		
	Tjedno	X	X
	Mjesečno		
	Ostalo (2-3 puta god.)	X	
Metoda čišćenja (Faze u procesu)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ukloniti svu vidljivu prljavštinu. 2. Oprati ih sredstvom za čišćenje. 3. Isprati tekućom vodom. 4. Svakog tjedna očistiti od prljavštine i kamenca. 5. Isprati vodom. 6. Nekoliko puta godišnje, parne kotlove bi se trebali isključiti iz struje i temeljito izribati. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ukloniti svu vidljivu prljavštinu. 2. Obrisati vlažnom krpom ili smočiti tekućom vodom. 3. Upotrijebiti sredstvo za čišćenje pećnica na relativno toploj površini i ostaviti da se suši prema uputama proizvođača. 4. Izribati površinu i isprati vodom dok se ne ukloni sva pjena. 5. Jednom tjedno, očistiti unutrašnjost pećnice sa sredstvom za čišćenje nehrđajućeg čelika i ispolirati izvana. 	
Kemikalije korištene uz razrjeđivanje	XXMarkaXX deterdžent razrijeđen X:1 kiselina razrijeđena x:1	XXMarkaXX deterdžent razrijeđen X:1, sredstvo za poliranje	
Odgovorna osoba	Šef smjene/ Šef kuhinje	Šef smjene/ Šef kuhinje	

Opis		Štednjaci	Štednjaci, Roštilji
Učestalost čišćenja	Nakon uporabe	X	X
	Svaka smjena		
	Dnevno		
	Tjedno		
	Mjesečno	X	
	Ostalo (2-3 puta god.)		X
Metoda čišćenja (Faze u procesu)		<ol style="list-style-type: none"> 1. Ukloniti svu vidljivu prljavštinu. 2. Obrisati mokrom krpom. 3. Upotrijebiti sredstvo za čišćenje pećnica na relativno toploj površini i ostaviti da se suši prema uputama proizvođača. 4. Izribati površinu i isprati vodom dok se ne ukloni sva pjena. 5. Jednom tjedno, očistiti unutrašnjost pećnice sredstvom za čišćenje nehrđajućeg čelika i ispolirati izvana. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ukloniti svu vidljivu prljavštinu. 2. Obrisati vlažnom krpom ili smočiti tekućom vodom. 3. Upotrijebiti sredstvo za čišćenje pećnica na relativno toploj površini i ostaviti da se suši prema uputama proizvođača. 4. Izribati površinu i isprati vodom dok se ne ukloni sva pjena.
Kemikalije korištene uz razrjeđivanje		XXMarkaXX deterđžent razrijeđen X:1	XXMarkaXX deterđžent razrijeđen X:1
Odgovorna osoba		Šef smjene/ Šef kuhinje	Šef smjene/ Šef kuhinje

Opis		Električne ili plinske tave za prženje (kiperi)	Električne friteze
Učestalost čišćenja	Nakon uporabe	X	X
	Svaka smjena		
	Dnevno		
	Tjedno	X	X
	Mjesečno		
	Ostalo (2-3 puta god.)	X	
Metoda čišćenja (Faze u procesu)		<ol style="list-style-type: none"> 1. Ukloniti svu vidljivu prljavštinu. 2. Oprati sredstvom za čišćenje. 3. Isprati vodom. 4. Jednom tjedno, oprati posude abrazivnim sredstvom. 5. Isprati vodom. 6. Nekoliko puta godišnje, trebalo bi kipere isključiti iz struje i temeljito izribati. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Friteze se moraju temeljito oprati i očistiti svaki puta kada se isprazne od masnoća.
Kemikalije korištene uz razrjeđivanje		XXMarkaXX deterdžent razrijeđen X:1	XXMarkaXX deterdžent razrijeđen X:1
Odgovorna osoba		Šef smjene/ Šef kuhinje	Šef smjene/ Šef kuhinje

Opis		Nape i Ventilacija	Distribucijska traka za hranu i posude
Učestalost čišćenja	Nakon uporabe		X
	Svaka smjena		
	Dnevno		
	Tjedno	X	
	Mjesečno	X	
	Ostalo (2-3 puta god.)	X	X
Metoda čišćenja (Faze u procesu)		<ol style="list-style-type: none"> 1. Nekoliko puta godišnje (najmanje 2x) trebalo bi pozvati službu za čišćenje ventilacije. 2. Nape treba temeljito oprati na mjestima gdje se pojavljuju masne naslage. 3. Ventilacija se mora usisati jednom mjesečno i obrisati mokrom krpom 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ukloniti svu vidljivu prljavštinu. 2. Oprati sredstvom za čišćenje. 3. Isprati vodom i dezinficirati. 4. Za kompletnu njegu, sve površine od nehrđajućeg čelika trebalo bi jednom tjedno oprati krpom umočenom u posebnu tekućinu prema uputama proizvođača.
Kemikalije korištene uz razrjeđivanje		XXMarkaXX deterdžent razrijeđen X:1	XXMarkaXX deterdžent razrijeđen X:1 XXMarkaXX dezinfekcijsko sredstvo razrijeđeno x:1
Odgovorna osoba		Šef smjene/ Šef kuhinje	Šef smjene/ Šef kuhinje

Opis		Kolica za prijevoz hrane na odjele	Kante za smeće
Učestalost čišćenja	Nakon uporabe	X	
	Svaka smjena		
	Dnevno		X
	Tjedno	X	
	Mjesečno		
	Ostalo (2-3 puta god.)		
Metoda čišćenja (Faze u procesu)	<ul style="list-style-type: none"> • Dnevno: <ol style="list-style-type: none"> 1. Isprazniti kolica. 2. Ukloniti svu vidljivu prljavštinu, temeljno očistiti i dezinficirati ukoliko potrebno. • 2-3 puta tjedno: <ol style="list-style-type: none"> 1. Isprazniti kolica. 2. Temeljito ih očistiti sredstvom za čišćenje. 3. Isprati koristeći mini-wash ili tekuću vodu. 4. Osušiti krpom. 5. Ispolirati izvana sredstvom za poliranje prema uputama proizvođača. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Nakon pražnjenja kanti, sva preostala prljavština trebala bi se isprati vodom. 2. Svakodnevno oprati kantu sredstvom za čišćenje. 3. Isprati kante mlazom vode. 	
Kemikalije korištene uz razrjeđivanje	XXMarkaXX deterdžent razrijeđen X:1 XXMarkaXX dezinfekcijsko sredstvo razrijeđeno x:1	XXMarkaXX deterdžent razrijeđen X:1	
Odgovorna osoba	Šef smjene/ Šef kuhinje	Šef smjene/ Šef kuhinje	

Opis		Kolica za prijevoz hrane / Spremnici u skladištu/ Kuhinjska kolica	Hladne komore
Učestalost čišćenja	Nakon uporabe		X
	Svaka smjena	X	
	Dnevno		
	Tjedno	X	
	Mjesečno		X
	Ostalo (2-3 puta god.)		X
Metoda čišćenja (Faze u procesu)		<ul style="list-style-type: none"> • Dnevno: <ol style="list-style-type: none"> 1. Ukloniti svu vidljivu površinu. • Tjedno: <ol style="list-style-type: none"> 1. Isprazniti kolica. 2. Temeljito izribati sredstvom za čišćenje i ukloniti kamenac. 3. Isprati mini-wash-om ili tekućom vodom. 4. Osušiti krpom. 5. Ispolirati izvana sredstvom za poliranje prema uputama proizvođača. 	<ul style="list-style-type: none"> • Dnevno: <ol style="list-style-type: none"> 1. Pomesti i oprati pod. 2. Oprati ručke na vratima i dezinficirati. • Mjesečno: <ol style="list-style-type: none"> 1. Isključiti dotok struje i čekati da se odleđi. 2. Ukloniti svu prljavštinu, obrisati vlažnom krpom. 3. Oprati u pripremljenoj otopini. 4. Isprati vodom i dezinficirati. • 2 puta godišnje: <ol style="list-style-type: none"> 1. Temeljito oprati zidove, strop, ventilaciju i police u otopini deterdženta, isprati i dezinficirati.
Kemikalije korištene uz razrjeđivanje		XXMarkaXX deterdžent razrijeđen X:1 kiselina razrijeđena X:1	XXMarkaXX deterdžent razrijeđen X:1 XXMarkaXX dezinfekcijsko sredstvo razrijeđeno x:1
Odgovorna osoba		Šef smjene/ Šef kuhinje	Šef smjene/ Šef kuhinje

Opis		Hladnjaci	Zamrzivači
Učestalost čišćenja	Nakon uporabe		
	Svaka smjena		
	Dnevno		
	Tjedno	X	
	Mjesečno	X	X
	Ostalo (2-3 puta god.)		
Metoda čišćenja (Faze u procesu)		<ol style="list-style-type: none"> 1. Isključiti dotok struje i čekati da se odleđi. 2. Ukloniti svu prljavštinu, obrisati vlažnom krpom. 3. Oprati u pripremljenoj otopini. 4. Isprati vodom i dezinficirati 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Isključiti dotok struje i čekati da se odleđi. 2. Ukloniti svu prljavštinu, obrisati vlažnom krpom. 3. Oprati u pripremljenoj otopini. 4. Isprati vodom i dezinficirati
Kemikalije korištene uz razrjeđivanje		XXMarkaXX deterdžent razrijeđen X:1 XXMarkaXX dezinfekcijsko sredstvo razrijeđeno x:1	XXMarkaXX deterdžent razrijeđen X:1 XXMarkaXX dezinfekcijsko sredstvo razrijeđeno x:1
Odgovorna osoba		Šef smjene/ Šef kuhinje	Šef smjene/ Šef kuhinje

Opis		Kuhinjski elementi, Police od nehrđajućeg čelika	Vrata, ručke
Učestalost čišćenja	Nakon uporabe		
	Svaka smjena		
	Dnevno		X
	Tjedno	X	X
	Mjesečno		
	Ostalo (2-3 puta god.)	X	
Metoda čišćenja (Faze u procesu)		<ul style="list-style-type: none"> • Tjedno: <ol style="list-style-type: none"> 1. Ukloniti svu prljavštinu, obrisati police i elemente izvana vlažnom krpom. 2. Oprati sredstvom i isprati. 3. Ispolirati izvana sredstvom za poliranje prema uputama proizvođača. • 4 puta godišnje: <ol style="list-style-type: none"> 1. Isprazniti sve kuhinjske elemente i police. 2. Temeljito očistiti sredstvom za čišćenje. 3. Isprati vodom i obrisati vlažnom krpom. 4. Ispolirati izvana sredstvom za poliranje prema uputama proizvođača. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Temeljito oprati sredstvom za čišćenje. 2. Oprati čistom krpom i vodom. 3. Osušiti čistom krpom. 4. Ručke bi se trebale dezinficirati svakodnevno.
Kemikalije korištene uz razrjeđivanje		XXMarkaXX deterdžent razrijeđeno X:1	XXMarkaXX deterdžent razrijeđen X:1 dezinfekcijsko sredstvo razrijeđeno x:1
Odgovorna osoba		Šef smjene/ Šef kuhinje	Osoblje za čišćenje

Opis		Prozori	Radno područje Podovi
Učestalost čišćenja	Nakon uporabe		X
	Svaka smjena		X
	Dnevno		
	Tjedno		
	Mjesečno		
	Ostalo (2-3 puta god.)	X	
Metoda čišćenja (Faze u procesu)		<ol style="list-style-type: none"> 1. Ukloniti svu vidljivu prljavštinu. 2. Temeljito oprati sredstvom za pranje prozora. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ukloniti smeće s poda i oprati tvrdokorne mrlje krpom za pod nekoliko puta dnevno. 2. Temeljito oprati pripremljenom otopinom. Obratiti pažnju na dijelove ispod jedinica i na uglove. 3. Nakon svake smjene, pod se mora oprati strojem za pranje podova ukoliko je moguće. 4. Sva oprema i dijelovi moraju se redovno čistiti, oprati i staviti na svoje mjesto.
Kemikalije korištene uz razrjeđivanje		XXMarkaXX deterdžent razrijeđen X:1	XXMarkaXX deterdžent razrijeđen X:1
Odgovorna osoba		Osoblje za čišćenje	Šef smjene/ Šef kuhinje

Opis		Zidovi	Stropovi
Učestalost čišćenja	Nakon uporabe		
	Svaka smjena		
	Dnevno		
	Tjedno		
	Mjesečno		
	Ostalo (2-3 puta god.)	X	X
Metoda čišćenja (Faze u procesu)		<ol style="list-style-type: none"> 1. Ukloniti svu vidljivu prljavštinu vlažnom krpom. 2. Oprati površinu vrućom sapunastom vodom(deterdžent razrijeđen prema uputama proizvođača) za uklanjanje masnoća i ostale hrane i prljavštine. 3. Isprati čistom vodom da se ukloni deterdžent i ostaci hrane i prljavštine. 4. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ukloniti svu vidljivu prljavštinu vlažnom krpom te krpom koji se koristi za stropove. 2. Oprati površinu vrućom sapunastom vodom(deterdžent razrijeđen prema uputama proizvođača) radi uklanjanja masnoće i ostale prljavštine. 3. Isprati čistom vodom radi uklanjanja deterdženta.
Kemikalije korištene uz razrjeđivanje		XXMarkaXX deterdžent razrijeđen X:1	XXMarkaXX deterdžent razrijeđen X:1
Odgovorna osoba		Šef smjene/ Šef kuhinje	Šef smjene/ Šef kuhinje

Opis		Skladišni prostori	Odvodne cijevi
Učestalost čišćenja	Nakon uporabe		X
	Svaka smjena		
	Dnevno	X	X
	Tjedno	X	
	Mjesečno	X	
	Ostalo (2-3 puta god.)	X	X
Metoda čišćenja (Faze u procesu)		<ul style="list-style-type: none"> • Dnevno: <ol style="list-style-type: none"> 1. Pomesti i oprati pod odgovarajućim sredstvom za podove, te svakodnevno oprati i dezinficirati ručke. • Tjedno: <ol style="list-style-type: none"> 1. Temeljno oprati vrata i ručke. • Mjesečno: <ol style="list-style-type: none"> 1. Isprazniti skladišni prostor. 2. Oprati police odgovarajućim sredstvom. 3. Temeljito oprati pod. • 2 puta godišnje: <ol style="list-style-type: none"> 1. Oprati zid i ventilaciju odgovarajućim sredstvom i isprati čistom vodom. 2. Ostaviti da se suši prirodnim putem. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Podignuti rešetke i ukloniti svu prljavštinu. 2. Vrućom vodom pod pritiskom, ukloniti svu prljavštinu i očistiti filtere. 3. Temeljito očistiti odvod sredstvom za čišćenje odvoda. 4. Ne treba ispirati.
Kemikalije korištene uz razrjeđivanje		XXMarkaXX deterdžent razrijeđen X:1	XXMarkaXX deterdžent razrijeđen X:1
Odgovorna osoba		Skladištar	Osoblje za čišćenje

Opis		Vanjsko područje za primanje robe	Garderoba - Podovi - Garderobe	Sanitarni čvorovi - Sanitarije - Nužnici - Podovi - Zidovi
Učestalost čišćenja	Nakon uporabe			
	Svaka smjena		X	X X X
	Dnevno			
	Tjedno	X		
	Mjesečno		X	X
	Ostalo (2-3 puta god.)			
Metoda čišćenja (Faze u procesu)		<ol style="list-style-type: none"> Ukloniti svu vidljivu prljavštinu. Oprati mini-wash-om ili mlazom cijevi za polijevanje. Ostaviti da se suši prirodnim putem. 	<ol style="list-style-type: none"> Pomesti pod. Oprati pod krpom koristeći odgovarajuće sredstvo. Garderobne ormariće trebalo bi jednom mjesečno čistiti adekvatnim sredstvom. 	<ol style="list-style-type: none"> Sanitarni čvorovi i nužnici moraju se oprati sanitarnim sredstvom svakog dana nakon smjene, ali i nekoliko puta dnevno ako je potrebno. Ručke na vratima moraju se svakodnevno dezinficirati. Podovi se moraju prati krpom i sredstvom nekoliko puta dnevno, prema potrebi. Zidovi bi se trebali prati jednom mjesečno odgovarajućim sredstvom i isprati čistom vodom.
Kemikalije korištene uz razrjeđivanje		Voda pod pritiskom (mini wash)	XXMarkaXX deterđent razrijeđen X:1	XXMarkaXX deterđent razrijeđen X:1 XXMarkaXX dezinfekcijsko sredstvo razrijeđeno x:1
Odgovorna osoba		Skladištar	Osoblje za čišćenje	Osoblje za čišćenje

EVIDENCIJSKA LISTA GENERALNOG ČIŠĆENJA

Tjedan/mjesec/godina _____

PODRUČJE*	PONEDJELJAK	UTORAK	SRIJEDA	ČETVRTAK	PETAK	SUBOTA	NEDJELJA
	Inicijali	Inicijali	Inicijali	Inicijali	Inicijali	Inicijali	Inicijali
Skladište							
Soba za pripremu							
Kuhinja za mlijeko							
Kuhinja za vruće proizvode							
Hladnjak							
Itd.							
Itd.							

* **PODRUČJE:** znači da su sva oprema, stropovi, podovi u toj sobi oprani.

	PONEDJELJAK	UTORAK	SRIJEDA	ČETVRTAK	PETAK	SUBOTA	NEDJELJA
	Inicijali	Inicijali	Inicijali	Inicijali	Inicijali	Inicijali	Inicijali
Provjera upravitelja							

