



SPLOŠNE HIGIENSKE ZAHTEVHACCP so opredeljeni znotraj posameznih higienskih programov.

Spremljajoči higienski programi so programi in dejavnosti, ki so potrebni za uspešno vključevanje in izvajanje HACCP sistema v notranjem nadzoru v živilski dejavnosti. Spremljajoči higienski programi in Haccp sistem so neločljivo povezani.

ODNOS MED HACCP SISTEMOM IN SPREMLJAJOČIMI HIGIENSKIMI PROGRAMI



Vir: E.Taylor, The University of Salford, 2001

Spremljajoči higienski programi se nanašajo na:

1. OBRAT

a. OKOLICA OBRATA

b. NOTRANJOST OBRATA

- križanje čistih in nečistih poti (načrt obrata)
- materiali (tla, strop, vrata, stene...)
- osvetlitev
- ventilacija
- odstranjevanje odplak/odpadkov
- sanitarije/garderobe za zaposlene /goste
- shramba za čistila, kemikalije, opremo za vzdrževanje obrata
- zdravstvena ustreznost pitne vode

2. TRANSPORT/SKLADIŠČENJE

- čas, temperatura, embalaža, transportna sredstva; zapisi

3. OPREMA

- lastnosti
- vzdrževanje (servisi); zapisi
- kalibracija opreme; zapisi

4. OSEBJE

- osebna higiena
- klicenoštvo
- izobraževanje

5. PROGRAM ČIŠČENJA IN KONTROLA GOLAZNI

- KDO/KAJ/KDAJ/KAKO (s čim: izbrana sredstev, pripomočki...)
- PROGRAM DDD

6. PROGRAM ODPOKLICA NEUSTREZNIH IZDELKOV (SISTEM SLEDENJA)



1. OBRAT

a.) OKOLICA OBRATA

Prostori objektov za pripravo in delitev hrane so v okolju, ki ne vpliva škodljivo na živila in pripravljeno hrano. Vsak objekt ima prostor za zbiranje odpadkov, ki je funkcionalno povezan z nečistim delom kuhinje in je zaščiten pred glodalci in mrčesom. Tla in stene so iz vodoodpornega materiala. V prostoru je točilno mesto s talnim odvodom pitne vode. Zgradba v kateri se opravlja gostinska dejavnost je v čisti okolici, tako, da je ustrezno zavarovane pred dimom, smradom, glodalci, mrčesom in prahom. Prostor pred stavbo je protiprašno obdelan (asfaltiran dostop) če ne, se po potrebi poškopri. Vsa okna so zastrta s posebnimi mrežami zoper insekte (delovni prostori, sanitarije, skladišča). Vsak gostinski obrat je priključen na vodovodno, električno in kanalizacijsko omrežje.

Osnovni pogoj za živilski obrat je zadostna količina pitne vode, ki je pod stalnim bakteriološkim in kemičnim nadzorom območnega Zavoda. Uporaba tehnološke vode je v živilskem obratu prepovedana. Živilski obrat je priključen na kanalizacijo. Talni izpusti ali izlivke imajo vodno zaporo (sifone), da ne zaudarja iz kanalizacije. Jaške je treba pogosto čistiti, kjer je v odpadni vodi precej maščob pa namestiti lovilce maščob. Odpadno olje iz cvrtnikov ne spada v kanalizacijo ampak se zbira za tehnološko predelavo. Uporabljen olja iz fritez se zbirajo v PVC oz. kovinski posodi, nameščeni v prostoru za hranjenje kuhinjskih odpadkov (zunanj prostor). O količini zbranega olja vodimo evidenco. Skladno s pogodbo z ustreznim podjetjem se odpadno olje odvaža vsaj 2 x letno oz. po potrebi. Površine kanalskih jaškov zavarujemo s kanalskimi mrežami pred podganami.

Vsak živilski obrat ima servisni vhod ali rampo (vzvišeno nakladališče z nadstreškom) za dovoz živil. Pri vhodu je tehtnica, dovolj velik prostor za embalažo in sanitarije za dostavljalce. Odlaganje živil pred obratom ni dovoljeno, živila na tleh so brez nadzora in izpostavljena okužbi. Servisni vhod je povezan s kratko potjo do skladišč in pripravjalnic. Praviloma ima zaposleno kuhinjsko osebje svoj vhod, izjemoma servisni.

Tisti, ki je odgovoren, zadolžen, npr. 1 x tedensko opravi ogled obrata in ugotovi, če se kje kopičijo organski odpadki in to tudi zapiše. Vse to dokumentira in hrani.

Vodenje evidence: KL 1 Predprogram OKOLICA

Legenda: KL = kontrolni list (evidenca)

b.) NOTRANJOSTI OBRATA

- Križanje čistih in nečistih poti (načrt obrata)

Sama organizacija obrata govori sama zase. Na misel nam pridejo čiste in nečiste poti. Dobro urejen je obrat, v katerem si delovni postopki sledijo tako, da so poti kratke in se ne križajo čiste in umazane poti. S čiščenjem, pranjem in termično obdelavo postaja živilo med delovnim postopkom vse bolj čisto in skoraj brez bakterij. Tako živilo se ne sme nikoli križati s surovim nečistim živilom. Zato strogo pazimo na ločevanje med čistim in nečistim delom.

Kar je novost, da ima vsak obrat za pripravavo ali razdeljevanje hrane izrisan načrt - tloris obrata (nekje so shranjeni za pridobitev soglasij). Na načrtu si boste označili vsa območja, analizirali zaporedje prostorov, ugotovili in opisali ali obstajajo križanja in kje, popisali vso vgradno opremo in iz vsega tega zapisali opombe npr. kaj je skrižano, kaj bo treba spremeniti). Same materiale opišite bolj v obliki pripomb. Take ugotovitve (npr. v tistem prostoru so tla iz nepralnega materiala, na steni ni keramičnih ploščic) so zaželjene tudi z naše strani ZZV. Vse nepravilnosti zapišite v opombo. Karkoli zapišete, pravilno zabeležite.



SPLOŠNE HIGIENSKE ZAHTEVE HACCP

Izdaja: 1

Datum:
10.04.2009

Stran: 3 / 18

Zaporedje prostorov in poti v obratu: skladišča za posamezne skupine živil, priročna skladišča, pripravljavnice, osrednji prostor za obdelavo živil in prostor za izdajo gotove hrane.

- ločeno uporabljaj za vsak tip živil kuhinjski pribor (nože, deske za surovo meso/kuhano)
- predvidi morebitne točke, kjer lahko prihaja do morebitnih križanj (deske, nože - ločuj)

Za prostore in okolje je potrebno upoštevati naslednje higienske in tehnične kriterije:

- ocena in zahteve za lokacijo, dostope in okolje
- natančen opis prostorov in oznak zanje
- velikosti, zaporedje, tehnična obdelava, mikroklimatske zahteve
- vzdrževanje, evidenca
- stopnja in oznaka čistosti glede na tehnološki proces, suha, mokra območja
- Materiali (tla, strop, vrata, stene...)

V vseh prostorih so tlaki nedrski, nepropustni za vodo in jih je možno mokro čistiti in razkuževati. Stik poda in sten je izveden z zaokrožnico, vertikalna linija ne tvori prašne police. Vse instalacije v stropu so podometne. Talni izpusti so rešetkasti. Svetla višina ni manjša od 2,80 m pomožnih prostorov (skladišča, sanitarije, prostor za odpadke) pa ni manjša od 2,60 m. Stene v kuhinji so iz pralnega, za vodo nepropustnega materiala, najmanj do višine 1,50 m. Vrata niso ožja od 80 cm, dajejo dovolj svetline in se odpirajo navzven.

- Osvetlitev - razsvetljava mora biti zadostna, podobna dnevni svetlobi, da omogoča uspešen nadzor nad živili.
- Ventilacija - zračenje, prezračevanje je mehansko s podtlakom. Vse kuhinjske prostore je treba dobro zračiti, da se ne širijo vonjave (skozi zamrežena okna ali vzgonsko). Večji objekti zahtevajo prisilno menjavo zraka, delno ali popolno klimatizacijo. Prisilna ventilacija izsesava slab zrak skozi reže ali preko filtrov in na drugem koncu dovaja čist zrak..
- Odstranjevanje odplak/odpadkov

Posebno pazljivi bodimo pri zbiranju odpadkov. Ločeno zbiramo organske od anorganskih odpadkov in jih po najkrajši poti odstranimo iz obrata.

Organske odpadke zbiramo v pokritih, posodah, ki se lahko čistijo in higiensko vzdržujejo. Postavljene so na tleh, ki omogočajo mokro čiščenje, na hladnem in v zračnem prostoru z vodno pipo in odtokom ter zaščiteni pred dostopom škodljivcev. Posode se redno pomivajo. Poskrbimo, da ostanke živil ustrezno hranimo in sprotno odstranjujemo. Z rednim, najmanj tedenskim odvozom preprečimo gnitje, razmnoževanje mrčesa in glodalcev ter širjenje neprijetnih vonjav.

Priporočljivo je izdelati terminski plan odvažanja odpadkov:

- pogodba z komunalnim podjetjem
- pogodba z izvajalcem odvoza odpadnega olja
- izpolnjevati in hraniti evidenčne liste.

Anorganski odpadki: je vsa primerna embalaža iz papirja, PVC, stekla, kovine, v katero so živila neposredno zavita. Zbiramo jih v posodah s pokrovi ali v PVC vrečkah, ki so



nameščene v stojalih s pokrovi. Vsebina iz posod za zbiranje odpadkov se vsakodnevno prenese v zunanji kontejner. Shranjujemo ločeno in zaščiteno pred vetrom in padavinami.

V koše ob umivalnikih za roke ni dovoljeno odlaganje organskih odpadkov, lahko so odkriti.

Organske odpadke in embalažo sprti odstranjujemo z delovnih površin v vreče, vložene v posode za odpadke, pokrite s pokrovom z odpiranjem na nožni pritisk.

Posode za odpadke je potrebno redno čistiti in higiensko vzdrževati (v trokaderu). Po vsakem praznjenju je potrebno namestiti novo plastično vrečko oziroma posodo pomiti v nečistem prostoru obrata. Kontejnerje je priporočljivo mokro čistiti po vsakem praznjenju in po potrebi razkužiti. Kontejnerji, ki so last javnih komunalnih podjetij in morajo biti očiščeni z njihove strani.

Nevarne in neužitne snovi je potrebno ločeno zbirati in hraniti v označenih in zaprtih posodah.

Odpadno olje je potrebno zbirati v namenski posodi. Pravilno ga je treba odstranjevati – preko pooblaščenih institucij.

Uredba o ravnanju z biološko razgradljivimi kuhinjskimi odpadki določa, da povzročitelj kuhinjskih odpadkov mora izdelati načrt gospodarjenja s kuhinjskimi odpadki v skladu s predpisom, ki ureja ravnanje z odpadki.

NAČRT NASTAJANJA KUHINJSKIH ODPADKOV PRI PRIPRAVI IN RAZDELJEVANJU HRANE

NAČRT RAVNANJA Z KUHINJSKIMI ODPADKI

1. Nastajanje organskih kuhinjskih odpadkov pri pripravi in razdeljevanju obrokov hrane:
2. Nastajanje kuhinjskih odpadkov po zaužitju obrokov hrane
3. Prezemanje kuhinjskih odpadkov od oseb, ki razdeljujejo obroke
4. Začasno shranjevanje kuhinjskih odpadkov pred oddajo zbiralcu kuhinjskih odpadkov
5. Količina kuhinjskih odpadkov za oddajo zbiralcu kuhinjskih odpadkov
6. Najdaljši čas začasnega shranjevanja kuhinjskih odpadkov pred oddajo zbiralcu kuhinjskih odpadkov
7. Način ter pogoji oddaje zbiralcu kuhinjskih odpadkov

Evidenčni list pridobijo od pogodbenega odjemalca zbiratelja organskih kuhinjskih odpadkov

in

NAČRT NASTAJANJA ODPADNIH JEDILNIH OLJ IN MASTI PRI PRIPRAVI V DSO KRŠKO

NAČRT RAVNANJA Z ODPADNIMI OLJI IN MASTMI

1. Nastajanje odpadnih olj pri pripravi obrokov
2. Zabojniki in posode za začasno shranjevanje odpadnih olj ter njihova namestitvev pred oddajo zbiralcu odpadnih olj in masti
3. Najdaljši čas začasnega shranjevanja odpadnih jedilnih olj



4. Količina odpadnih jedilnih olj , ki se prepuščajo zbiralcu odpadnih jedilnih olj
5. Način, pogostost ter pogoji prepuščanja zbiralcu odpadnih jedilnih olj

- Čiščenje in razkuževanje posod za zbiranje odpadnih jedilnih olj in masti opravlja pogodbeni stranka
- Evidenčni list pridobijo od pogodbene stranke zbiratelja odpadnih jedilnih olj in masti.

- Sanitarije/garderobe za zaposlene /goste

Sanitarni prostori so mehansko prezračevani tako, da je glede na ostale prostore ustvarjen podtlak. Zidovi v sanitarnih prostorih so obloženi s keramičnimi ploščicami ali drugim materialom, ki omogoča mokro čiščenje in razkuževanje. Sanitarni prostori za uporabnike objektov so ločeni za moške in ženske. Stranišča imajo predprostor z najmanj enim umivalnikom s tekočo vodo, tekočim milom, brisačami za enkratno uporabo ali aparatom za sušenje rok, ogledalom in polico za odlaganje. Predelne stene med stranišči in predprostori segajo od stropa do tal (odmik največ 20 cm). Vrat stranišč in predprostori se odpirajo navzven. Stranišča so na vodno oplakovanje s sedežno školjko in opremljena s toaletnim papirjem.

Zaposleno osebje ima garderobni prostor z omarami za garderobo, stranišče s prostori in opremo, ter prho.

Število garderobnih omaric je enako številu zaposlenih. V garderobnih omaricah se ločeno shranjuje civilna in delovna obleka. Če je zaposlenih v eni izmeno do 10 delavcev, so lahko skupno stranišče za moške in ženske. Na deset zaposlenih je ena prha.

- Shramba za čistila, kemikalije, opremo za vzdrževanje obrata

Za to mora biti zagotovljen poseben, zračen prostor, zakljenjen (šole, vrtci) , kjer so jasno ločena in označena čistila in pripomočki. Prav tako je ločena uporaba in pranje krp po uporabi.

- Zdravstvena ustreznost pitne vode

Obrat naj bi bil priključen na javni vodovod, ki zagotavlja zdravstveno ustreznost pitne vode. Če pa ima obrat lasten vodni vir mora imeti vzpostavljen nadzor nad vodo. Haccp sistem načrtuje, naj bi se nadzorovala tudi voda, ki prihaja v stik z živili, z neko določeno pogostostjo, bi se bakteriološko preverjalo ali res priteče v obrat zdravstveno ustreznost pitna voda. Če je staro vodovodno omrežje se lahko kemično preveri koncentracija svinca. Nadzor nad notranjim vodovodnim omrežjem se sklene s pogodbo z območnim ZZV.



2. TRANSPORT/SKLADIŠČENJE

- Čas, temperatura, embalaža, transportna sredstva; zapisi

Naj bi bilo rešeno v okviru predprogramov. Po prevzemu je treba vsa živila takoj shraniti v ustrezna skladišča. Še posebej to velja za živila, ki zahtevajo neprekinjeno hladno verigo.

Živila skladiščimo (zaščitimo pred onesnaženjem) v ustreznih pogojih, da preprečimo onesnaženje in škodljivi kvar.

Vsako živilo se hrani na določeni temperaturi za določen čas (najkrajši možni čas) v določenem prostoru.

Upoštevajte:

- zagotovite ustrezno temperaturo za higiensko obdelavo in hrambo živil,
- vedno ločeno shranjujte surova od gotovih živil,
- ločeno shranjujte živila po izvoru v namenskih prostorih ali mestih, v hladilnicah in v zamrzovalnih napravah (ločeno sveže meso, mesni izdelki, mleko in mlečni izdelki, sadje in zelenjava, gotovi izdelki, slaščice),
- takoj po prevzemu odstranite transportno embalažo in preložiti živila v čisto okolje,
- vedno upoštevajte navedeno temperaturo na deklaracijah,
- upoštevajte načelo obračanja zalog (FIFO), stara živila se porabijo najprej,
- živila s pretečenim rokom trajanja, poslabšano organoleptiko (videz, vonj, okus...) izločite iz uporabe in o tem vodite evidenco,
- nad živila, ki zahtevajo neprekinjeno hladno shranjevanje opravljate nadzor nad temperaturami najmanj 2 x dnevno, ob prihodu na delo in nato še med delom (dvig temperature po večkratnem odpiranju vrat),
- v primeru zamrznjenih živil se kontrolira temperatura s samodejnim izpisovalcem temperature ali ročni zapis,
- redno pregledujte roke trajanja uporabnosti (na deklaraciji do končne porabe izdelka)
- skrbite za red in čistočo (vodenje evidence čiščenja),
- opravljajte reden nadzor nad glodalci in insekti (plan DDD).

Hladilne naprave:

- skrbite za redno servisiranje hladilnih naprav,
- ohladite živilo predno ga date v hladilnik,
- zagotovite kroženje zraka med živili,
- opremite vse hladilne naprave s termometri,
- opravljajte redni nadzor nad temperaturami shranjevanja v hladilnikih, hladilnih vitrinah, zamrzovalnikih,
- opravljajte občasni nadzor z referenčnim termometrom (kalibriran-umerjen),
- v primeru odstopanj od zahtevane temperature izvedite korektivni ukrep
- in redno zapisujte in hranite dokumentacijo.

Skladiščimo v suha, zamrznjena skladišča ali zagotovimo vroče oz. hladno shranjevanje gotovih živil. Po skupinah živil bo potrebno zapisati kaj hranite in kako skladiščite - način shranjevanja. Poskušajte razdeliti odgovornosti. Točno se naj ve kdo kaj dela in za kaj odgovarja.

Pogoji za:

- suha skladišča za hrambo moke, testenin, začimb, sladkorja je bolje če so obrnjena proti severu. Pogoj je, da so suha, lahko imajo lesena tla in zavarovana okna z mrežami proti glodalcem in soncu. Skrbimo, da vzdržujemo vedno enako temperaturo in preprečujemo vlago. Uredimo line za stalno zračenje. Živila polagamo na lesene podloge, odre 10 -15 cm od tal (tla so nečista ker po njih



SPLOŠNE HIGIENSKE ZAHTEVE HACCP

Izdaja: 1

Datum:
10.04.2009

Stran: 7 / 18

hodimo). Police naj bodo gladke, svelte (kruh lahko polagamo na lesene police). Odprti prostori niso primerni za shrambe, prav tako ne sodijo zraven živil pralni praški, mila, strupi...

- skladišča za gomoljnice in zelenjavo so navadno pod zemljo, da ohranjajo enakomerno temperaturo in vlago. Tla so navadno cementna. Skladiščimo na lesenih podih, malo dvignjeno od tal. Kleti morajo biti zračne, zavarovane pred glodalci.
- skladišča za pijače morajo imeti zagotovljeno stalno temperaturo in redno zračenje. V skladiščih ali hladilnih napravah, kjer se shranjuje originalno zaprta pijača (pločevinke, steklenice), ki se sicer lahko hrani pri sobni temperaturi, ni potrebno kontrolirati temperature.

Živila skladiščimo tako, da se ne bodo kvarila. V hladilnih shrambah se pokaže odčitana temperatura za razhlajevanje, kar preveriš na displeju vsaj 2 krat dnevno. Idealno je da kontroliraš sobo za mrzlo hranjenje vsake 4 ure in jo opremiš s termometri in visokim temperaturnim alarmom.

Skrbimo, da ločeno shranjujemo ohlajene izdelke - živila v hladilni shrambi na temperaturi - 5°C ali manj.

Priporočljive temperature za hlajene in zamrznjena živila z dopustnimi odstopanji za prevzem in shranjevanje

| ŽIVILO | TEMPERATURA |
|--------------------------------------------|--------------------------------------------------|
| Zamrznjeno meso, ribe, ostali izdelki | vsaj -18°C (dopustno navzgor do +3°C) |
| Sveže goveje in svinjsko meso | +5°C (dopustno do +7°C) |
| Sveže ribe | Položene na zdrobljen led (do +2°C) |
| Mleto meso | +2°C (dopustno do +4°C) |
| Perutnina | +4°C (dopustno do +6°C), ne manj od -2°C |
| Mesni izdelki | Po deklaraciji |
| Jajca sveža, cela** | +8°C (dopustno do 10°C) * |
| Izdelki iz jajc, hlajeni | ≤ +4°C |
| Sveže sadje in zelenjava - občutljivo | do + 12°C |
| Sadje in zelenjava neobčutljivo, gomolji | Zunanja temperatura (ni posebnih zahtev) |
| Sveže slaščice s kremo | + 5°C (dopustno do + 8°C) |
| Gotovi izdelki, ki niso predpakirani | + 5°C (dopustno do + 8°C) |
| Sendviči | do + 5°C (dopustno do + 8°C, oz. po deklaraciji) |
| Izdelki na sobni temperaturi (čokolade...) | do 25°C do 30°C oz. po deklaraciji |

Glede shranjevanja/skladiščenja živil se vodi in hrani dokumentacija :
KL 4 POPIS SUROVIN PO SKUPINAH ŽIVIL GLEDE POGOJEV HRAMBE
KL 5 MONITORING SHRANJEVANJA SUROVIN / ŽIVIL
KL 6 MONITORING IZLOČENIH ŽIVIL PRI SKLADIŠČENJU
KL 10 KOREKTIVNI UKREP V PRIMERU TEMPERATURNIH ODSTOPANJ



3. OPREMA

Lastnosti:

- vzdrževanje
- kalibracija

Lastnosti

Ena od glavnih lastnosti opreme je, da se da čistiti.

Predmeti, pripomočki, pribor in oprema, s katerimi so živila v stiku, morajo biti:

- čisti,
- izdelani iz materialov, ki omogočajo čiščenje in po potrebi razkuževanje,
- nameščeni tako, da jih je možno učinkovito in temeljito očistiti, razstaviti ali zamenjati posamezne dele ter da omogočajo čiščenje okolice.

Vzdrževanje

Vso opremo je treba popisat. Potrebno je izdelati plan vzdrževalnih del in rednega servisiranja uporabljenih naprav kot so hladilniki, zamrzovalniki, konvektomati...

Vsaka naprava ima navodila, upoštevati je treba navodila proizvajalca zagotoviti predpisano servisiranje in o tem voditi evidenco: KL 13 PREDPROGRAM OPREMA : Popis opreme, naprav, pripomočkov in zagotavljanje rednega servisiranja.

Evidenčni list popisa naprav in opreme mora vsebovati:

- podatke o napravah in opremi (vrsta , lokacija, proizvajalec..),
- podatke o preverjanju naprav in opreme,
- evidenco okvar in popravil,
- in odgovorno osebo.

Kalibracija

Če je to neka merilna naprava - termometri jih bo treba umeriti. Hladilniki, zamrzovalniki, hladilne vitrine ipd morajo biti opremljeni s termometri, katerih delovanje je treba redno preverjati - ledišče, vrelišče (1 krat letno, v primeru poškodbe, suma na nepravilno delovanje ali nabave novega termometra pa takoj).

Termometri morajo biti nameščeni na mestih, ki so reprezentativna oz. na temperaturno počasneje dosegljivih mestih.

Če ugotovimo odstopanja med termometri moramo preveriti delovanje in o tem vodimo evidenco: KL 14 – Preverjanje delovanja termometrov

S referenčnim termometrom, kateri je umerjen in ima kalibracijski certifikat občasno preverimo temperature v hladilnih napravah (postavimo ga za 15 minut do pol ure v hladilnik in odčitamo temperaturo).

Kalibracijski certifikat lahko izda Laboratorij za metrologijo in kakovost na Fakulteti za elektrotehniko na uradu za meroslovje. Podjetje pa lahko nato samo preveri svoje termometre s tem kalibriranim po izdelanem postopku, kjer je zapisano, katere termometre se kontrolira in kako pogosto.

Preverjanje pravilnosti delovanja termometrov se lahko izvede vsaj na 2 točkah (ne velja za vse termometre) po naslednjem postopku:



SPLOŠNE HIGIENSKE ZAHTEVHE HACCP

Izdaja: 1

Datum:
10.04.2009

Stran: 9 / 18

- srednje velik kozarec je potrebno napolniti z ledom (oz.z vodo temperature + 100 °C)
- ledu je potrebno dodati vodo
- v kozarec se namesti termometer
- počakati je potrebno 3 minute
- občasno je potrebno premešati
- po 3 minutah mora termometer pokazati $0^{\circ}\text{C}\pm 1^{\circ}\text{C}$.

Torej vse naprave in oprema, ki se uporablja v procesu priprave živil mora biti atestirana, redno pregledovana in vzdrževana pri usposobljenih institucijah ter strokovno uveljavljena.



4. OSEBJE

Osebna higiena

- Osebe skrbi, da izvajajo osebno higieno in da se držijo higienskih načel. Operativni delavci - osebe - **ljudje so eden najpomembnejših dejavnikov okužbe**. Da bi se temu izognili, moramo upoštevati predpise, ki se nanašajo na osebno higieno:
- Klicenoštvo - ni zaželeno, da bi z živili delali klicenosci. Teoretično klicenosec lahko dela z živili, če izvaja osebno higieno (opravljanje nečistih del). Zaposleni pri delu z živili so osebno odgovorni za svoje zdravstveno stanje.

V kuhinji delajo samo zdrave osebe. Hrano lahko okužimo ali pa ne. Če imamo klinične znake, ki lahko vodijo do okužbe (driska, bruhanje, bolečine v trebuhu, gnojne rane, turi, očesni ječmen, kožna obolenja na rokah ali na obrazu, izcedek iz oči, ušes, dlesni, prehladna obolenja, bolečine v grlu ali če imajo podobne težave družinski člani zaposlenega v kuhinji) ne smemo delati in tako preprečimo tveganje (premestimo ga na delovno mesto, kjer ne bo okužil s svojimi izločki živil ali pa ga napotimo k zdravniku).

Hrano pa lahko okužimo, četudi nimamo kliničnih znakov bolezni, smo klicenosci.

Po Pravilniku o zdravstvenih zahtevah za osebe, ki pri delu v proizvodnji in prometu z živili prihajajo v stik z živili, Ur. L. RS št. 82/2003, 3. člen mora oseba, nosilcu dejavnosti pred nastopom dela podpisati soglasje iz Priloge 1 in izpolniti individualno izjavo o bolezenskih znakih iz Priloge 2, ki sta sestavni del tega pravilnika.

Vodenje dokumentacije in hramba:

Priloga 1 - SOGLASJE OSEBE K OBVEZNOSTI PRIJAVLJANJA BOLEZNI, KI SE LAHKO PRENAŠAJO Z DELOM

Priloga 2 - INDIVIDUALNA IZJAVA O BOLEZENSKIH ZNAKIH

V primeru zdravstvenih težav je oseba dolžna iz priloge 1 izpolniti individualno izjavo o bolezenskih znakih osebe iz Priloge 2 in jo takoj posredovati nosilcu živilske dejavnosti oziroma njegovi odgovorni osebi (v nadaljnjem besedilu: odgovorna oseba). Oseba je odgovorna, da v Prilogi 2 poda resnične podatke.

Nadrejenemu je potrebno prijaviti vse bolezenske znake.

Priporočljivo je, da nosilec živilske dejavnosti evidentira vse korektivne ukrepe (npr. začasno premestitev na drugo delovno mesto) v zvezi z zdravstvenim stanjem zaposlenih.

- Izobraževanje

4. člen ZZUZIS (Ur. L. RS 52/2000 in 42/02) določa, da v proizvodnji in prometu z živili lahko delajo samo osebe, ki imajo ustrezno strokovno izobrazbo za delo z živili oziroma so zanj dodatno usposobljene in izpolnjujejo osnovne zahteve osebne higiene.

Za vsakega zaposlenega je potrebno skrbno hraniti v posebni mapi vsa predložena dokazila o izobrazbi, dodatna izobraževanja ob delu.

Izdelati je treba letni načrt usposabljanja, v katerem naj bodo obravnavane teme spremljajočih higienskih programov in sistema HACCP.



SPLOŠNE HIGIENSKE ZAHTEVE HACCP

Izdaja: 1

Datum:
10.04.2009

Stran: 11 / 18

O usposabljanju zaposlenih se vodijo in hranijo zapisi:

KL 20 SEZNAM ZAPOSLENIH, KI DELAJO Z ŽIVILI

KL 15 INTERNA IZOBRAŽEVANJA

KL 16 IZOBRAŽEVANJE OSEB, KI PRIHAJAJO V STIK Z ŽIVILI (zunanja izobraževanja)

Obseg in vsebine izobraževanj morajo biti prilagojeni in usmerjeni glede na delovna mesta. Osnovno poznavanje osebne higiene in pravilnega rokovanja z živili pa potrebuje vsak zaposleni v živilskem obratu. Lastnik oziroma nosilec živilske dejavnosti mora ta izobraževanja omogočiti in jih od zaposlenih zahtevati. Izobraževanja lahko opravljajo zaposleni sami ali pa zunanji strokovnjaki. Oseba, ki izvede izobraževanje, mora slušateljem izdati potrdila in preveriti znanje.

Notranja izobraževanja morajo biti redna in dovolj pogosta, predlagamo zelo usmerjena izobraževanja o točno določenih temah, ki jih izvajajo poslovodje, vodje izmen ali sodelavci iz kontrolnih služb. Ob ugotovitvah napak pri nadzoru nad izvajanjem spremljajočih higienskih programov, morajo takoj slediti opozorila in korektivni ukrepi. Razlaga teh opozoril in korektivnih ukrepov se tudi štejejo kot interna izobraževanja.



5. PROGRAM ČIŠČENJA IN KONTROLA GOLAZNI

- KDO/KAJ/KDAJ/KAKO (s čim: izbrana sredstev, pripomočki...)
- PROGRAM DEZINSEKCIJE, DERATIZACIJE IN DEZINSEKCIJE (DDD)

Vsekakor bo treba imeti izdelan načrt čiščenja, DDD. Potrebno bo izdelati plan čiščenja in dezinfekcije in določiti odgovorne osebe. Program vsebuje natančna navodila za delo. Potrebna je stalna kontrola (verifikacija), če se izvaja kar je napisano in podpis da je delo opravljeno učinkovito. Pri programu čiščenja bo treba razdeliti kaj gre v opis dela vsakega zaposlenega.

Vsak živilski obrat mora imeti izdelan NAČRT ČIŠČENJA, ki se sestoji iz:
Navodil za čiščenje:

- kaj čistimo
- kako in s čim čistimo
- kdaj čistimo
- kdo čisti
- kdo je odgovorna oseba, ki vrši kontrolo

KL – 17 NAVODILO ZA ČIŠČENJE

Evidence čiščenja:

- seznam naprav, opreme,
- pogostost čiščenja
- potrditev izvajanja čiščenja

KL 18 EVIDENCA ČIŠČENJA

In kontrola čiščenja:

- seznam naprav, opreme,
- datum kontrole
- ocena čiščenja ob kontroli (+ ali -)

KL 19 KONTROLA ČIŠČENJA

1. voditi zapise o izvajanju čiščenja in dezinfekcije in uporabi čistil in dezinfekcijskih sredstev:
 - dnevni zapisi izvajalcev o izvedenih postopkih (podpis)
 - pregled odgovorne osebe (podpis)
2. voditi zapise o izvedenih korektivnih ukrepih

Vso dokumentacijo je potrebno hraniti.

Dokumentacija, ki spremlja čistila in dezinfekcijska sredstva v prometu:

- izjava/certifikat proizvajalca o zdravstveni ustreznosti (zakon o zdr.ustr.živil in izdelkov ter snovi, ki prihajajo v stik z živili),
- dokazila o učinkovitosti za dezinfekcijska sredstva,
- navodila za uporabo (namen in način uporabe),
- varnostni list (zakon o kemikalijah).

OSEBJE SKRBI ZA:

- redno čiščenje in dezinfekcijo,
- pravilno shranjevanje in uporaba čistil in opreme za čiščenje,
- preventivno vzdrževanje objektov, prostorov in opreme,
- in redno odstranjevanje odpadkov.



SPLOŠNE HIGIENSKE ZAHTEVE HACCP

Izdaja: 1

Datum:
10.04.2009

Stran: 13 / 18

- PROGRAM DDD

Pravilnik o pogojih, načinu in sredstvih za izvajanje dezinfekcije, dezinskcije in deratizacije (Ur. L. RS št. 88/2000) določa pogoje, način in sredstva za izvajanje DDD - pogodba z območnim ZZV.

Izvajalec mora izdelati plan DDD (časovna opredelitev, shema nastavljanja vab in sredstev za zatiranje glodalcev in ščurkov).

O izvedeni DDD voditi dokumentacijo:

KL 21 - DERATIZACIJA

KL 22 - DEZINSEKCIJA

KL 23 - DEZINFEKCIJA

Upoštevajmo preventivne pogoje kako preprečiti vstop glodalcem in insektom v živilski obrat: izbrana lokacija živilskega objekta, dobro tesnenje vrat, namestitev gostih zaščitnih mrež pred insekti na oknih skladišč, v kuhinji, pokriti talni sifoni, ki preprečijo tudi širjenje neprijetnega vonja iz kanalizacije, pokriti odtočni jaški, skrb za redno čiščenje, skrbno ravnanje z odpadki. Najučinkovitejša zaščita pred škodljivci je preprečitev njihovega vstopa v živilski obrat.

Območni zavod vam nudi izdelavo DDD plana, ki zajema časovno opredelitev, shemo nastavljanja vab in sredstev za zatiranje glodalcev in insektov ter vzpostavitev pripadajoče dokumentacije na podlagi ponudbe. Priporočljivo je, da se lokacija postavljenih vab evidentira na tlorisu obrata. Nudenje strokovnega svetovanja in strokovne pomoči.

V kolikor se odločite za našo ponudbo nam morate zagotoviti: tloris objektov, zaradi izdelave plana in določitve števila nastavljenih vab. Za morebitna vprašanja se konzultirajte z vodjo DDD na ZZV – Lilek Branko, tel. 07 39 34 144.

V vmesnem obdobju mora nosilec živilske dejavnosti zagotoviti redno spremljanje stanja postavljenih vab ter o tem voditi evidenco notranjega nadzora in takojšnje ukrepanje v primeru pojava glodalcev, tudi ščurkov, muh...



6. PROGRAM ODPOKLICA NEUSTREZNIH IZDELKOV (SISTEM SLEDENJA)

Če bo pri proizvodnji ugotovljeno, da serija izdelkov ne ustreza (preveč MKB kontaminacije moramo imeti izdelan sistem sledljivosti živila, ki zagotavlja nosilcu dejavnosti prometa z žvili izsleditev in prepoznavanje živil, ki niso varna, v vseh fazah prometa z žvili).

Uveden sistem sledljivosti mora biti dokumentiran – zapisan. Sistem mora biti sledljiv do tistega, ki je predhodno rokoval z izdelkom in do tistega, kateremu se izdelek izroči.

Umik pomeni umik živila, ki ni varno zdravstveno ustrezno, iz distribucijske verige ko še ni prišlo do potrošnika. Takoj obvestimo odgovorno osebo nosilca dejavnosti in uradni organ. Izvaja se, kadar je dokazano, da je živilo, ki ni varno, še v celotni količini v distribucijski verigi. Kadar nosilec umika iz kakršnegakoli razloga ne more stopiti v stik z vsemi poslovnimi partnerji razširimo umik v odpoklic.

Odpoklic se izvede, kadar je živilo, ki ni varno, že doseglo potrošnike – naše stanovalce doma in zaposleno osebje. Takoj odstranimo neustrezne izdelke iz distribucijske verige obvestimo vse udeležence v distribucijski verigi in uradni organ.

Umik oziroma odpoklic izdelka iz nadaljnje uporabe sta lahko posledica neustrezne embalaže, neustrezne deklaracije, izdelka ali ugotovitve, da gre za mikrobiološko ali kemijsko kontaminiran izdelek. Največkrat potrebo po umiku posreduje proizvajalec, dobavitelj ali inšpekcijske službe.

Vsa živila, ki so določena za umik iz nadaljnje rabe, so vidno in jasno označena, da so neustrezna. Shranjena so za to določenem in označenem prostoru.

Primeri, ko lahko tudi pride do poškodb in kvarjenja izdelkov ter posledičnega umika je lahko tudi požar, poplava ali težja okvara hladilne opreme v prostorih skladiščenja surovin. V teh primerih odstranimo vsa živila, ki imajo spremenjene senzorične lastnosti, poškodovano embalažo ali deklaracijo in tista, pri katerih je prišlo do daljše prekinitve hladne verige.

Nosilec živilske dejavnosti mora imeti pri izvajanju notranjega nadzora za primer suma ali potrjene neskladnosti z zahtevami zdravstvene ustreznosti izdelan načrt umika živila iz proizvodnje oz. prometa.

| | | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|----------------|----------------------|
|  | SPLOŠNE HIGIENSKE ZAHTEVE HACCP | | |
| | | Izdaja: 1 | Datum: 10.04.2009 |
| | | Stran: 15 / 18 | |

NAČRT UMIKA ŽIVIL IZ PROIZVODNJE IN PROMETA

Odgovorna oseba za umik živil iz proizvodnje oz. prometa je **tel. mobitel**

1. V primeru, da odgovorna oseba prejme obvestilo o zdravstveni neustreznosti določenega živila:
 - od dobavitelja živil
 - proizvajalca živil
 - zdravstvene oz. veterinarske inšpekcije
 - ustrezne strokovne inštitucije oziroma
 - pridobi informacijo v medijih,
 - mora postopati skladno s temi navodili.

2. Potrebno je izvesti naslednje postopke:
 - preveriti ali imamo na zalogi omenjeno živilo, za katerega je dokazano oz. se sumi, da je zdravstveno neustrezno
 - v primeru, da imamo živilo na zalogi, ga moramo izločiti in posebej označiti **zdravstveno neustrezno ni za uporabo**
 - v primeru, da je iz zdravstveno neustrezne surovine že pripravljena jed, moramo te jedi ločiti ter označiti kot zgoraj
 - v primeru, da obvestila nismo prejeli od zdravstvene inšpekcije, smo dolžni o postopkih obvestiti zdravstveno inšpekcijo
 - nadalje z živilom postopamo po navodilih zdravstvene inšpekcije.

3. V primeru, da sumimo ali je dokazano, da je živilo, pripravljeno v živilskem obratu, vzrok za pojav zdravstvenih težav pri potrošniku, ki so se prehranjevali z pripravljenimi jedmi naše kuhinje, moramo:
 - je ločiti ter ustrezno označiti, če so le-ta še na zalogi
 - obvestiti zdravstveno inšpekcijo
 - opraviti mikrobiološke analize živil, če so le-te še na zalogi
 - opraviti usmerjene zdravniške preglede zaposlenih v kuhinji
 - odvzeti brise s čistih površin zaradi ugotavljanja mikrobiološke ustreznosti
 - nadalje postopati po navodilih zdravstvene inšpekcije.

4. Zaradi zagotavljanja sledljivosti živil ter ukrepanja v omenjenih primerih, morajo biti vsa živila v procesu prepoznavna ter ustrezno označena na način, da lahko ugotovimo izvor. S surovinami ter jedmi, kjer ni možno ugotoviti izvora, moramo v postopku izločanja zaradi zdravstvene neustreznosti, ravnati, kot da so zdravstveno neustrezna.

Velja od:
Pregledal/a:

Izdelala odgovorna oseba:

**SPLOŠNE HIGIENSKE ZAHTEVE HACCP**

Izdaja: 1

Datum:
10.04.2009

Stran: 16 / 18

UMIK IZDELKA IZ PROIZVODNJE IN PROMETA

Naziv nosilca dejavnosti, kontaktna oseba

| PODATKI O ŽIVILU | |
|----------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|
| Naziv izdelka: | Šifra izdelka: |
| Rok uporabe: | Lot: |
| Proizvajalec/uvoznik: | |
| Dobavitelj: | |
| Št. dobavnice: | |
| Datum prevzema: | |
| Prezeta količina: | |
| Izdelek (surovina) je bil uporabljen v naslednjih jedeh: | |
| VZROK ZA UMIK | |
| Vzrok za umik: | |
| Živilo je bilo odvzeto iz : | |
| Skladišča, količina | |
| Iz proizvodnje (kuhinje), količina: | |
| Iz hladilnih, zamrzovalnih naprav, količina: | |
| NAČIN UNIČENJA | |
| | |
| OSTALO | |
| | |
| Datum zaključka odpoklica/umika izdelka: | Podpis odgovorne osebe (IME IN PRIIMEK, podpis) |

**Načrt umika in odpoklica** vsebuje:

- sklep podjetja o odločitvi za pripravo načrta
- seznam članov za umik in odpoklic z opredeljenimi nalogami in odgovornostmi
- evidenca vseh dobaviteljev in spisek kontaktnih oseb z vsemi potrebnimi podatki (številke telefonov, e-mail naslovov) – po razpisu bo narejen novi seznam, zaradi novih dobaviteljev
- definicija in opis postopka in časovno opredelitev roka za izvedbo umika živila iz prometa podatke (dokumentacija) o umaknjenih živilih in zagotavljanju njihovega uničenja oz. vračanju dobavitelju
- načrt za ugotavljanje vzroka za zdravstveno neustreznost živila (v primeru suma na zdravstveno neustreznost)
- obveščanje pristojnega inšpektorja o zdravstveno neustreznem živilu oz. njegovem umiku. To obvestilo pa mora vsebovati naslednje informacije:
 - naziv nosilca dejavnosti, kontaktna oseba
 - ime živila, serija živila
 - opis živila (vrsta pakiranja, velikost, tip)
 - datum proizvodnje oz. rok uporabe
 - proizvedena količina oz. količina, ki je bila posredovana na trg
 - podatki o morebitnem izvozu (kam, koliko)
 - spisek podjetij, ki živilo prodajajo potrošnikom
 - narava tveganja
 - vsa razoložljiva dokumentacija, ki se nanaša na sporno živilo (analizna poročila, izjave, zapisi monitoringa)
 - obseg ukrepanja (umik, odpoklic)
 - načrt komunikacije z javnostjo
 - časovni okvir trajanja umika oz. odpoklica ter obveščanja
 - nosilec umika ali odpoklica mora v tem obvestilu izrecno navesti, če je kateri od posredovanih podatkov komercialno občutljiv
- postopek obveščanja o umiku ali odpoklicu
- opis uvedenega sistema sledljivosti
- navodila za stike z javnostjo (telefonsko, po e-mailu, po faxu)
- vzorec izjave za javnost
- vzorec obvestila o umiku ali odpoklicu
- postopek preverjanja procedure

V primeru izdelkov z pretečenim rokom ali s poškodovano embalažo in drugo, je potrebno te izdelke hraniti na namenskem prostoru. Označeni morajo biti tako, da se prepreči zamenjava z ustreznimi izdelki. Redno je potrebno te izdelke izločati iz skladišč z odpisom.

Vrnjena živila pri umiku ali odpoklicu, ki so se izkazala kot neustrezna, se uničijo pod nadzorom predstavnika nosilca umika oz. odpoklica in, če je potrebno, tudi v prisotnosti predstavnika organa, pristojnega za uradni nadzor nad varnostjo živil.

Živila živalskega izvora, ki niso uporabna za nadaljnjo uporabo, ustrezno in nedvoumno označimo in jih do odstranitve shranimo v ločenih namenskih zamrzovalnikih, ki so ustrezno označena za ta namen.

V Sloveniji je za uničenje živil živalskega izvora pooblaščen podjetje Koto.

O zaključenem uradnem umiku oz. odpoklicu so obveščeni vsi udeleženci. O zaključku pisno obvestimo tudi organ, pristojen za uradni nadzor.

Končno poročilo vsebuje:

- kopijo obvestila o umiku partnerjem v distribucijski verigi
- povzetek okoliščin, ki so privedle do umika ali odpoklica



SPLOŠNE HIGIENSKE ZAHTEVHE HACCP

Izdaja: 1

Datum:
10.04.2009

Stran: 18 / 18

- navedbo ukrepov, ki jih je nosilec umika ali odpoklica uvedel, vključno z objavami v sredstvih javnega obveščanja, navedbo teh medijev in kopijami obvestil oz. izjav
- podatke o razširjenosti distribucije s podatki o izvozu na tuje trge
- navedbo načina uničenja z dokazilio vseh uničenih količinah
- predloge za ukrepanje z namenom preprečitve ponovnega incidenta
- ugotovitve o morebitnih problemih in težavah med izvajanjem umika, odpoklica.

Vodenje in hramba dokumentacije: KL 24 – ODPOKLIC IZDELKA