

TROGIR HOLDING d.o.o.
Gradska tržnica

PRIRUČNIK PREDUVJETA

SADRŽAJ :

1. Uvod
2. HACCP tim
 - 2.1 Imenovanje voditelja i članova HACCP tima
 - 2.2 Kriteriji, uloge i odgovornosti članova HACCP tima
3. Higijena osoblja
4. Održavanje objekata
5. Održavanje opreme
6. Postupci čišćenja, sredstva za čišćenje
7. Analize
8. Prostorije za potrebe radnika
9. Otpad
10. Kontrola ulaska štetnika
11. Obaveze zaposlenika i zakupoprimaca

1. UVOD

U svom razvojnom putu TROGIR HOLDING d.o.o. prati aktualna događanja i trendove s ciljem podizanja kvalitete svoje usluge i zadovoljavanja zahtjeva svojih korisnika tržnog prostora. Osnovu takvom razmišljanju pruža prije svega osiguravanje zdravstveno ispravnog proizvoda, proizvodnja kontrolirana uspostavom HACCP - a i preduvjetnih programa. Preduvjetni programi TROGIR HOLDING d.o.o. namijenjeni su zaposlenima u Upravi tržnice i korisnicima naših usluga. Svim odgovornim osobama dokument je distribuiran. Svim korisnicima je dostupna kontrolirana kopija istog dokumenta na web adresi <http://tgholding.hr/>

2. HACCP TIM

2.1 Imenovanje voditelja i članova HACCP tima

Kako bi se uspostavio, primijenio i održavao HACCP, uprava TROGIR HOLDING d.o.o. imenovala je HACCP tim, a Marjan Buraj kao voditelja tima (VHT).

Članovi HACCP tima:

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

2.2 Kriteriji, uloge i odgovornosti članova HACCP tima

Da bi se uspostavio, primijenio i održavao HACCP uprava Tvrtke utvrdila je kriterije koje treba zadovoljavati svaki član HACCP tima :

ČLANOVI

- poznavanje svojih odgovornosti i ovlasti
- posjedovanje, minimalno srednje stručne spreme
- poznavanje svih faza u radu tržnice
- poznavanje potrebnih popravni radnji
- višegodišnje iskustvo u radu tržnice
- uspostava sustava i djelotvorna primjena HACCP-a
- edukacija osoblja o HACCP-u
- kontroliranje procesa u proizvodnji
- upravljanje zapisima

VODITELJ HACCP TIMA /VHT

- višegodišnje iskustvo u radu na tržnici
- uspostavu i djelotvornu primjenu HACCP - a
- osiguravanje da su procesi potrebni za upravljanje i zadovoljenje zahtjeva HACCP uspostavljeni, primjenjeni i održavani
- pribavljanje podataka o funkcioniranju sustava i mogućim poboljšanjima
- upravljanje zapisima o HACCP-u

- uspostavljanje programa unutarnjih prosudbi,
- edukacija osoblja o HACCP-u
- izrada plana sastanka HACCP tima
- analize i izvještavanja Uprave

ČLAN HACCP TIMA

- Vođenje procesa
- Kontroliranje procesa u pogonu
- Nadzor nad zapisima
- Edukacija zaposlenika o principima HACCP-a

3. HIGIJENA OSOBLJA

Radnici zaposleni u prodaji i radnici koji dolaze u neposredni dodir s proizvodom nose radnu odjeću i obuću koja uključuje kutu i radnu obuću (cipele/čizme ovisno o prirodi radnog mjesta), kape i rukavice. Izgled i oblik radne odjeće propisuje Uprava Trogir holdinga, a o izmjenama će obavijestiti zakupoprimce putem voditelja HACCP tima i mrežnih stranica tvrtke (<http://tgholding.hr>), Radnu odjeću radnik mijenja tjedno, ukoliko to priroda posla zahtijeva i češće. Radnu odjeću radnici nose na pranje kući, a čistoću iste kontrolira voditelj tržnice (ili od voditelja imenovani Član HACCP tima).

Prije ulaska u sanitarni čvor mora se, na određeno mjesto, odložiti ručni alat i dio zaštitne odjeće. Nakon upotrebe sanitarnog čvora, ruke se peru.

Ozljede na rukama zaštićuju se prikladnim zavojima i flasterima te gumenim rukavicama i gumenim nastavcima.

Preslike ovjerenih sanitarne iskaznica zakupoprimaca (izvornici ovjerenih sanitarnih knjižica su kod trgovaca) nalaze se kod voditelja tržnice, a izvornici ovjerenih sanitarnih knjižica zaposlenika pohranjene su kod VHT i uvijek su na raspolaganju kontrolnom tijelu.

Svi radnici unutar tržnice, kako zakupoprimci tako i djelatnici Trogir Holdinga educirani su o obvezi izvještavanja o vlastitim zdravstvenim problemima koji bi mogli utjecati na kontaminaciju proizvoda odnosno radnih kontaktnih površina.

Radnici peru ruke odobrenim sredstvima za pranje - antibakterijskim sapunom:

1. na početku radnog dana
2. svaki put kad smatraju da su im ruke kontaminirane

4. PROSTORIJE ZA POTREBE RADNIKA

U prostoru tržnice nalazi se prostorija za presvlačenje radnika (ormarić za svakog radnika) i sanitarna prostorija.

Sanitarne prostorije za održavanje osobne higijene radnika imaju odgovarajuću prirodnu ventilaciju.

Pušenje nije dozvoljeno u zatvorenim i poluzatvorenim objektima.

Sanitarni čvor je građevinski odvojen od garderoba/prostorija za presvlačenje radnika.

Sanitarne prostorije za radnike i korisnike čiste se i dezinficiraju svakodnevno na kraju radnog dana po potrebi i češće

5. OBJEKTI

5.1. Nacrt tržnog prostora

Raspored štandova s ucrtanom opremom definiran je kroz projektnu dokumentaciju i nalazi se u upravi Holdinga.

Tlocrt tržnice sa ucrtanim i numeriranim tržnim mjestima nalazi se kod voditelja tržnice. Na istom tlocrtu numerirana su točiona mjesta sa kojih se cirkularno uzorkuje voda

5.2 Održavanje objekata

Održavanje infrastrukture organizirano je unutar tvrtke.

Za veće popravke angažiraju se ovlaštene tvrtke ovisno o vrsti kvara/popravka.

Proces održavanje objekata planirani je proces. Za cjelokupni proces održavanja objekta i realizaciju plana odgovoran je VHT.

6. ODRŽAVANJE OPREME

Za proces održavanja opreme odgovoran je Voditelj tržnice koji zadužuje pojedinog radnika za uklanjanje nastalih kvarova. Za nastale kvarove koje radnici nisu u stanju otkloniti angažiraju se ovlaštene servisi.

Prema definiranom ugovoru, ovlaštena poduzeća obavlja slijedeće poslove:
Ispitivanje prema Zakonu o zaštiti na radu i Zakonu o zaštiti od požara, te vođenje adekvatne evidencije

- ▶ oruđa za rad s povećanom opasnošću
- ▶ radne okoline u radnim i pomoćnim prostorijama
- ▶ hidrantske instalacije
- ▶ vatrodajne instalacije
- ▶ električne instalacije
- ▶ gromobranske instalacije

Organizacija i vođenje poslova zaštite

- ▶ organizacija periodičnih pregleda i ispitivanje sredstava za rad i instalacije

POO - Plan održavanje prostorija i opreme
OB04 Evidencija održavanja opreme

7. POSTUPCI ČIŠĆENJA/SREDSTVA ZA ČIŠĆENJE

Predviđeni i usvojeni postupci predproizvodne sanitacije rezultiraju čistim radnim okolišem, uređajima i opremom potrebnom za rad prije početka same djelatnosti prodaje.

Postupci sanitacije opisuju svakodnevni sanitacijski postupak s ciljem sprječavanja moguće kontaminacije.

Ti postupci uključuju :

- ▶ opis čišćenja opreme, korištenje odgovarajućih odobrenih sredstava za čišćenje kao i način rukovanja istima prema uputama proizvođača
- ▶ primjenu sanitarnih sredstava za čišćenje kontaktnih površina
- ▶ čišćenje pojedinih prostorija
- ▶ čišćenje zakupljenog tržnog prostora ili prostorija

Sva sanitarna sredstva čuvaju se u Priručnim skladištima pod kontrolom djelatnika i čistačica. Dnevne količine sredstava za čišćenje se mogu nalaziti unutar zakupljenog tržnog prostora u originalnoj ambalaži ili adekvatno označene.

Definirani su planovi sanitacije:

- ▶ PS-Plan sanitacije opreme i objekta
- ▶ OB01 Evidencija čišćenja

8. ANALIZE

Analize objektivnim metodama obavljaju se u skladu sa zakonskim propisima od strane ovlaštenih laboratorija.

Uzorkovanje: vode i brisevi radnih površina se šalju na mikrobiološku analizu.

PR09 Analiza vode

PU-Plan uzorkovanja

OB11 Evidencija uzorkovanja i analiza mikrobioloških trendova

9. OTPAD

Obrada po obimu, asortimanu i načinu procesiranja nema negativnih utjecaja na okoliš (rukuje se prema Pravilniku o postupanju s otpadom)

Kruti otpad sakupljaju trgovci sami a po potrebi odlažu u na tržnici razmještene kontejnere. Zakupoprимci tržnog prostora dužni su odvajati otpad po vrsti i odlagati ga samo u za pojedinu vrstu kontejnera koja je vidno obilježena. Razlikujemo otpad biljnog, životinjskog, plastičnog, papirnatoг, metalnog i ostalog podrijetla. Nekarakterizirani otpad kategorizira se kao komunalni. Sve vrste otpada odvozi komunalno poduzeće osim otpada životinjskog podrijetla za čije je evakuiranje i zbrinjavanje ugovara ovlaštena ugovorena tvrtka.

Postupci uklanjanja otpada uključuju:

1. izostanak mogućnosti direktnog kontakta i kontaminacije s proizvodom
2. sakupljanje krutog otpada u kante
3. otklanjanje krutog otpada po potrebi ili na kraju radnog dana

PR11 Upravljanje otpadom

10. KONTROLA ULASKA ŠTETNIKA

Učinkoviti postupci provedeni su na sljedeći način:

- Svakodnevno čišćenje proizvodnog pogona
- U zatvorenim prostorima postavljanje mreže za insekte na prozorima koji se otvaraju
- DDD mjere

TROGIR HOLDING d.o.o. angažira ovlaštenu tvrtku za obavljanje deratizacijskih poslova s ciljem uklanjanja štetnika. O angažmanu deratizacijske tvrtke vodi se evidencija.

Angažirano poduzeće ima ovlaštenje za obavljanje poslova dezinfekcije, deratizacije i dezinfekcije izdano od strane Ministarstva zdravlja koji izrađuje plan postavljanja mamaka koji se prilaže HACCP-u. Kontrola infestacije se vrši dnevno od strane VHT ili od njega ovlaštene osobe, a po potrebi se obavještava izvođač DDD mjera radi dodatnih postupaka. Ugovor o obavljanju DDD mjera definirana dolazak najmanje dva puta godišnje uz obavezni nadzor najmanje dva puta godišnje.

PR10 Suzbijanje štetnika

11. OBAVEZE ZAPOSLENIKA I ZAKUPOPRIMCA

Obveze radnika definirane su Sistematizaciji radnih mjesta, u Pravilniku o radu, popis radnih mjesta, te u Operativnom planu za provođenje interventnih mjera u slučaju izvanrednih i iznenadnih događaja. Navedeni dokumenti su pohranjeni u arhivi tvrtke. U ovom poslovniku su navedene svakodnevne aktivnosti zaposlenika.

Zaposlenici su educirani o principima Dobre proizvođačke prakse (DPP) i HACCP. Dok zaposlenici i zakupoprимci redovito pohađaju higijenski minimum i obavljaju sanitarne preglede. Osnovni program tečaja za stjecanje osnovnog znanja o zdravstvenoj ispravnosti namirnica i osobnoj higijeni osoba koje rade u proizvodnji i prometu namirnica obavlja se jednom u četiri godine u suradnji sa Zavodom za javno zdravstvo.

Djelatnici i zakupoprимci su svi položili higijenski minimum i imaju sanitarne knjižice.

PR14 Izobrazba