

# **HACCP POSLOVNIK**

**TROGIR HOLDING d.o.o.  
Gradska tržnica**

## SADRŽAJ :

1. UVOD
  - 1.1 Opseg
  - 1.2 Rječnik
  - 1.3 HACCP struktura
  - 1.4 Organizacijska struktura
  - 1.5 Politika zdravstvene ispravnosti hrane
  - 1.6 Definicija tržnica
  
2. TRGOVANJE
  - 2.1. Opis proizvoda
  - 2.2. Potrebe nadzora procesa
  - 2.3. Opis procesa
  - 2.4. Analiza opasnosti , određivanje kritičnih kontrolnih točaka
  - 2.5. HACCP Plan
  - 2.6. Nadzor nad KT/KKT
  
3. NEKONTROLIRANE OPASNOSTI
  
4. VALIDACIJA
  
5. VERIFIKACIJA
  
6. OSTALI POSTUPCI

## 1. UVOD

Zakon o higijeni hrane i mikrobiološkim kriterijima za hranu (NN 81/13) obvezuje sve subjekte u poslovanju s hranom na uspostavu načela HACCP – a. HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points) predstavlja metodu analize koja služi za utvrđivanje rizika za zdravlje potrošača i za utvrđivanje najprikladnijih zaštitnih mjera i ključnih mjera pri obradi.

Svoju opredijeljenost Uprava Tvrtke prezentira u Politici zdravstvene ispravnosti hrane a sam sustav samokontrole u ovom Priručniku.

Utemeljen na referentnim standardima i zakonskim odredbama Priručnik sadrži analize svih aspekata vezanih za trgovine i distribuciju hrane, a sve s ciljem osiguranja mjera potrebnih za postizanje sigurnosti i zdravstvene ispravnosti proizvoda.

Priručnik je krovni dokument uspostavljenog HACCP – a dostupan svim zaposlenima Tvrtke kojima je rad sa hranom i pripadajući postupci sa hranom u opisu radnog mjesta.

### 1.1 Opseg

Opseg uspostavljenog HACCP - a obuhvaća prijem, skladištenje i prodaju svježe, smrznute te termički obrađene, prerađene hrane i prehrambenih proizvoda.

Sustavni pristup očuvanju zdravstvene ispravnosti hrane utemeljen je na sedam načela :

- 1.analiza opasnosti i identifikacija zaštitnih mjera
- 2.identifikacija kritičnih kontrolnih točaka (KKT)
- 3.utvrđivanje kritičnih granica
- 4.utvrđivanje mjera nadzora za svaku kritičnu kontrolnu točku
- 5.utvrđivanje popravnih radnji
- 6.utvrđivanje mjera verifikacije
- 7.uspostava dokumenata i zapisa

### 1.2 Rječnik

#### ANALIZA OPASNOSTI

proces identifikacije opasnosti, točaka gdje se one mogu dogoditi, vjerojatnosti da se mogu dogoditi i utvrđivanje mjera za njihovu kontrolu

#### CILJNA GRANICA

unaprijed određena vrijednost za kontrolnu mjeru, koja će ukloniti ili kontrolirati opasnost u kontrolnoj točki

#### CODEX ALIMENTARIUS

međunarodna organizacija za standarde u prehrani

#### DIJAGRAM TIJEKA PROCESA

dijagram koji na jasan, jednostavan način pokazuje sve korake koji karakteriziraju proces proizvodnje.

#### DOBRA HIGIJENSKA PRAKSA (DHP)

sve vrste prakse u pogledu uvjeta i mjera potrebnih za jamstvo zdravstvene ispravnosti i prikladnosti hrane u svim fazama prehrambenog lanca

#### DOBRA PROIZVOĐAČKA PRAKSA (DPP)

dio kontrolnih operacija proizvodnje namirnica i pića čiji je cilj osigurati da se proizvodi dosljedno proizvode po kvaliteti primjerenoj njihovoj namjeni

## HIGIJENA

svi uvjeti i mjere koje su potrebne za osiguravanje zdravstvene ispravnosti i prikladnosti hrane u svakoj fazi prehrambenog lanca

## KONTAMINACIJA

zagađenje namirnica tvarima fizičkog ili kemijskog porijekla ili organizmima (biološko zagađenje)

## KONTROLNA TOČKA (KT)

korak u procesu gdje se može vršiti kontrola, ali gdje gubitak kontrole neće prouzročiti neprihvatljiv rizik za zdravlje

## KRITIČNA KONTROLNA TOČKA (KKT)

korak u procesu u kojem se može provoditi kontrola a ključan je za uklanjanje opasnosti ili smanjivanje opasnosti na prihvatljivu razinu

## KRITIČNE GRANICE

vrijednost nadzirane mjere koja odvaja prihvatljivo od neprihvatljivog

## NADLEŽNA TIJELO

Ministarstvo poljoprivrede

## NADZOR (MONITORING)

planirana promatranja i mjerenja ciljnih razina i tolerancija u kritičnim kontrolnim točkama kako bi se potvrdilo da je proces pod kontrolom

## ODSTUPANJE

mjerenje ili opažanje izvan kritičnih granica

## OPASNOST

svaka tvar koja potencijalno može ugroziti zdravlje potrošača, neprihvatljiva kontaminacija, razmnožavanje/preživljavanje nepoželjnih mikroorganizama i/ili proizvodnja, postojanje neprihvatljivih proizvoda metabolizma u namirnici i/ili prisutnost ili kontaminacija kemijskim tvarima i/ili fizičkih dijelova. Može biti biološka, kemijska i fizička

## OZBILJNOST

magnituda opasnosti ili ozbiljnosti mogućih posljedica

## POPRAVNA RADNJA

mjera koja se poduzima ako je kritična granica prekoračena

## PROSUDBA/AUDIT

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

## RIZIK

procjena vjerojatnosti pojavljivanja opasnosti

## SAMOKONTROLA

obuhvaća mjere koje subjekt u poslovanju hranom poduzima u svakom koraku koji je pod njegovom nadležnošću kako bi garantirao higijenske uvjete

## SIGURNOST

odsutnost štetnih tvari u hrani bilo da se radi o biološkim, kemijskim ili fizičkim agensima

## STABLO ODLUKE

slijed pitanja koja se primjenjuju za svaki korak u procesu koji nosi potencijalne opasnosti kako bi se utvrdilo jesu li one kritične za opasnost

## STUPANJ PRIHVATLJIVOSTI

prisutnost opasnosti u stupnju koji neće prouzročiti neprihvatljiv rizik za zdravlje

## TOLERANCIJA

specificirani stupanj variranja kontrolne mjere koja ako je prijeđena zahtijeva hitnu popravnu radnju

## KRIŽNA KONTAMINACIJA

kontaminacija hrane indirektnim uzrocima (preko osoblja, opreme, pribora, okoliša, sirovina)

## VALIDACIJA

postupak dokazivanja učinkovitosti sustava analize opasnosti i kontrole kritičnih točaka

## VERIFIKACIJA

primjena metoda, postupaka, ispitivanja i drugih provjera, uz nadziranje, za utvrđivanje s HACCP planom

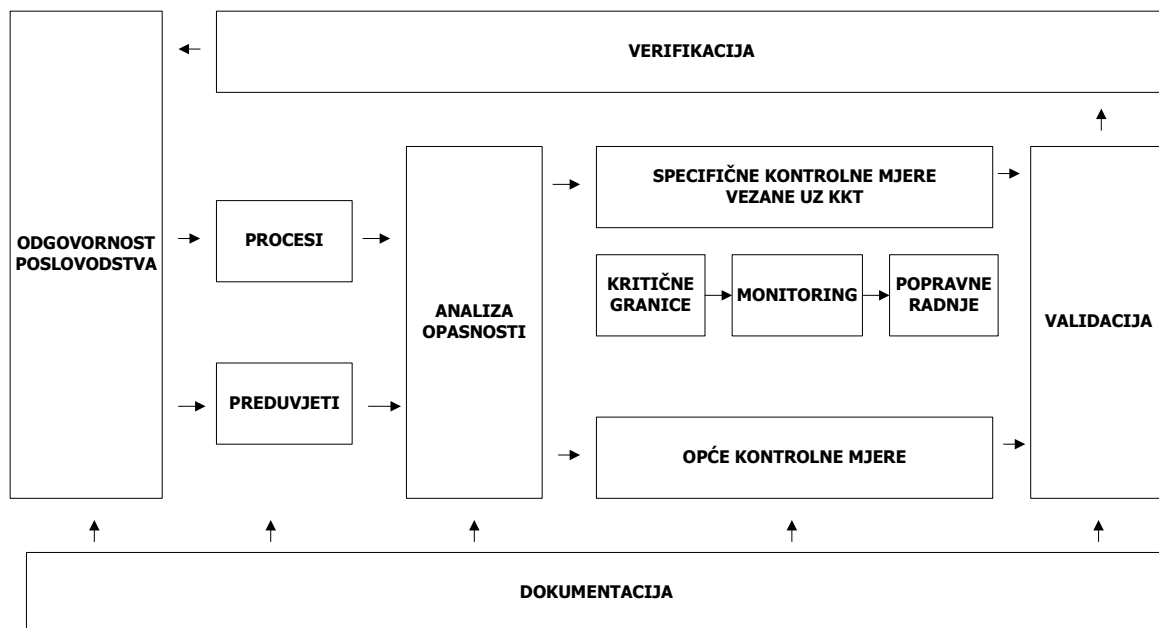
## ZAŠTITNA RADNJA

mjera koja je neophodna da se opasnosti isključe/uklone/smanje na prihvatljivi nivo

## ZDRAVSTVENA ISPRAVNOST HRANE

sigurnost da hrana neće štetiti potrošaču prilikom pripreme/konzumacije u skladu sa namjenom

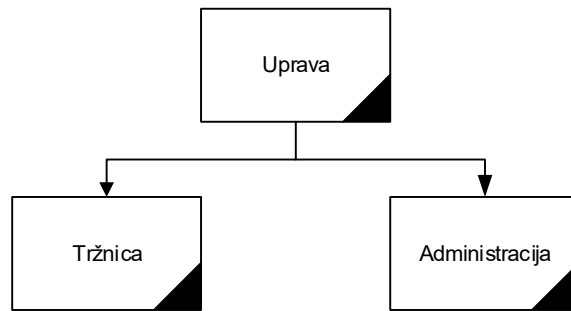
### 1.3 HACCP struktura



### 1.4 Organizacijska struktura

Organizacijska cjeline: Uprava, tržnica i administracija

Radna mjesta: voditelj tržnice, biljetar i čistačica



## 1.5 Politika zdravstvene ispravnosti hrane

Zdravstvena ispravnost i sigurnost proizvoda ključna je za povjerenje kupaca.

Zadaća i obveza Uprave je osiguravanje potrebnih resursa za nesmetano i nepristrano djelovanje svih zaposlenika i zakupoprimaca kako bi se zajamčila zdravstvena ispravnost proizvoda.

Uprava ima obvezu udovoljiti svim zakonskim propisima vezanim uz zdravstvenu ispravnost proizvoda koji se prodaju na Tržnici Trogir.

U sustav tržnice je implementiran HACCP sustav u svim segmentima za koje je zakonodavac to predvidio. Provode se načela zdravstvene ispravnosti hrane na koja su se i ugovorom obavezali svi zakupoprimci prodajnih mjesta na tržnici Trogir

Postupci i uvedeni HACCP sustav samo su osnova za visoku razinu kvalitete djelovanja, trajnu i cjelovitu zdravstvenu ispravnost proizvoda, stoga je obveza zaposlenika i zakupoprimaca stalno usvajanje novih spoznaja i stalna obuka.

## 1.6 DEFINICIJA TRŽNICA

- Tržnica je otvoreni ili zatvoreni posebno uređeni, opremljeni i organizirani poslovno-prodajni prostor, sa pratećom infrastrukturom.
- Na tržnicama se potrošačima nude ponajprije poljoprivredno - prehrambeni proizvodi i drugi proizvodi, u skladu sa Tržnim redom i ostalim propisima.
- Tržnicom upravlja trgovačko društvo, koje pruža sljedeće usluge: iznajmljivanje prodajnih mjesta, tehničkih sredstava i opreme potrebne za obavljanje prodaje, iznajmljivanje skladišnog i rashladnog prostora, davanje u zakup prostora, organiziranje prigodnih i sezonskih prodaja na određenim mjestima.
- Za korištenje ovih usluga fizičke i pravne osobe (korisnici usluga) dužni su trgovačkom društvu (vlasniku) plaćati naknadu.
- Fizičke i pravne osobe mogu obavljati prodaju sa sljedećih prodajnih mjesta:
  - (1) **Klupe** (obično se prodaju na taj način voće, povrće, cvijeće)
  - (2) **Štandovi** (obično se na taj način prodaju neprehrambeni proizvodi)
  - (3) **Rashladne vitrine** (obično za prodaju mliječnih proizvoda i jaja)
  - (4) **Ostala prodajna mjesta** – prodajni automati, rashladne škrinje, boksovi, kiosci, izložbeno prodajni i uredski prostor.

Nije dozvoljeno prodavati na improviziranim prodajnim mjestima osobama koje nisu sklopile ugovor o zakupu bez pisane dozvole voditelja tržnice ili od njega ovlaštene osobe. Trogir Holding se odriče odgovornosti za robu koja se utrži na takav način.

Osobe koje nemaju ugovor o zakupu ili pisanu dozvolu voditelja tržnice biti će udaljene jer krše niz propisa navedenih u Prilogu II HACCP programa samokontrole „master lista zakonskih propisa“ te na taj način direktno ugrožavaju zdravlje ljudi jer nisu u obvezi verificiranja sljedivosti proizvoda sa kojima trguju

## 2. Trgovanje

### 2.1. Opis proizvoda

Na tržnici, na otvorenom dijelu se prodaje sezonsko svježe i prerađeno voće i povrće, uglavnom od strane trgovačkih društava, obrtnika a dijelom i sa OPG.

Štand – kućice služe za prodaju hrane životinjskog podrijetla, toplih jela, kruha i peciva te različitih pekarskih proizvoda te hrane koja se brzo priprema kategorije „fast food“

#### NAMJENA PROIZVODA

Upotreba/priprava kod korisnika	Gotov proizvod za konzumaciju ili termičku pripremu
Potencijalni konzumenti	Sveobuhvatna populacija
Alergeni	Histamin

## 2.2 Potrebe nadzora procesa

### **Zahtjevi za privremene objekte u kojima se redovito obavlja promet hranom**

Objekti za privremenu prodaju

1. Prostori i automati za prodaju moraju, koliko god je to izvedivo, biti tako smješteni, izgrađeni, čišćeni i održavani da se spriječi opasnost od kontaminacije, posebice putem životinja ili štetnih organizama.

2. Prema potrebi, treba posebno osigurati sljedeće:

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

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



## 2.3 Opis procesa

1.

Zakupoprimci isporučuju proizvode direktno na tržnicu na propisan način uz pomoć specijaliziranih vozila. Uz proizvode dobavljač prilaže trgovcu svu potrebnu dokumentaciju kao i specifikaciju vrste i količine dovezenih proizvoda: račun/otpremnicu.

2.

Prilikom prijema trgovac kontrolira proizvod te uvjete u kojima je proizvod dostavljen. Osim količine vrši i vizualni pregled, senzorska svojstva (svježina, oblik, boja, konzistencija kore i sl.), temperatura lanca na kojem proizvod isporučen, deklaracija te ostali zahtjevi kako je navedeno u proceduri *04 Prijem*.

3.

Sukladni proizvod se skladište direktno na prodajnim mjestima i izlažu krajnjem potrošaču. Hrana koja se skladišti na temperaturnim režimima kako je navedeno u proceduri *05 Skladištenje*. Temperaturne režime potrebno je redovito kontrolirati i to 2 puta dnevno na način da se očitana temperatura bilježi na obrascu *Evidencija temperature*. Ukoliko dođe do odstupanja u temperaturnim režimima a kvar nije moguće otkloniti unutar 1 h pristupa se korektivnim mjerama kako je opisano u proceduri *08 Povlačenje i uklanjanje*

4.

Ukoliko se pri prijemu i kontroli proizvoda, kao i kod nepravilnog skladištenja uoči nesukladnost, proizvod se izdvaja te ga je potrebno neškodljivo ukloniti. Ako se na bilo koji način sumnja da bi proizvod mogao naštetiti zdravlju potrošača potrebno je izvršiti povlačenje kako je definirano u proceduri *08 Povlačenje i uklanjanje*

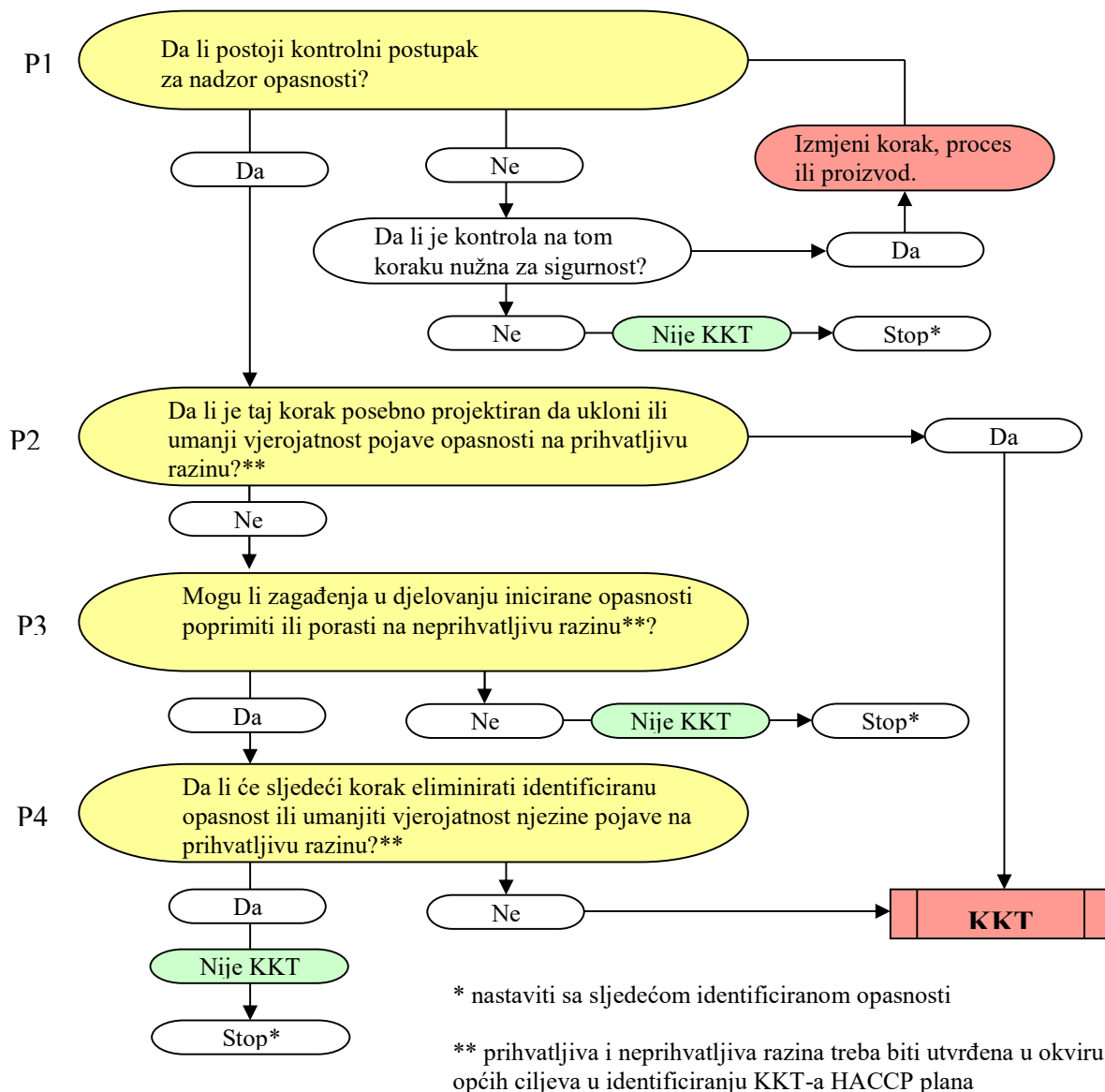
## 2.4 Analiza opasnosti i određivanje kritičnih kontrolnih točaka /KKT

Kada ispunjavanjem preuvjeta, koji se zahtijevaju od subjekta u poslovanju sa hranom, postigne cilj kontroliranja opasnosti povezanih sa hranom, treba se smatrati da su obaveze utvrđene Zakonom o hrani („Narodne novine“ br. 81/13, 14/14 i 30/15.) ispunjene te da nije potrebno nastavljati s ispunjavanjem obveze uspostavljanja, provedbe i održavanja trajnog postupka utemeljenog na HACCP načelima. Ovakav bi se pristup mogao primjenjivati za subjekte koji ne pripremaju, ne proizvode, ne prerađuju ili ne dorađuju/obrađuju hranu, te se sve procijenjene poznate opasnosti mogu kontrolirati provedbom zahtijevanih preuvjeta.

U takvim slučajevima može se smatrati da je prva faza HACCP postupka (analiza opasnosti) izvršena i da nema daljnje potrebe za provedbu svih HACCP načela.

Objekti koji služe za prodaju hrane životinjskog podrijetla, toplih jela, kruha i peciva te različitih pekarskih proizvoda te hrane koja se brzo priprema kategorije „fast food“ dužne su provesti analizu rizika i voditi vlastite evidencije HACCP sustava samokontrole.

## Stablo odluke



Uputa:

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

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

## Analiza opasnosti

Korak	Identificirana opasnost	Opravdanje / motivacije	Kontrolne mjere	Nadzor procesa (tko, kada, što, kako i zapis)	Utvrđivanje KKT/KT				KKT/ KT
					P1	P2	P3	P4	
Isporuka proizvoda	B: kontaminacija mikroorganizmima K:ostaci kemikalija F: oštećenja ambalaže tijekom skladištenja i manipulacije	Kontaminacija mikroorganizmima uslijed mogućeg oštećenja ambalaže prilikom manipulacije Fizička oštećenja ili ostaci koji kroz ambalažu mogu doći u doticaj sa hranom.	-Izbor i ocjena dobavljača koja zovoljava navedene kriterije	Provjera dobavljača, potvrda o ispravnosti i certifikati ulaznih sirovina. Sanitarna iskaznica radnika	Da	Ne	Ne	-	-
Prijem	B: mikrobiološki procesi u hrani K: opreme, sredstava, pranje i dezinfekciju i dr. F:oštaćena ambalaža	Uslijed neadekvatnog temperaturnog režima prilikom transporta do razvoja mikrobioloških procesa u hrani Rezidue sredstava za čišćenje vozila i opreme koji kroz ambalažu mogu doći u doticaj sa hranom. Onečišćenost transportne ambalaže - palete	-Odabir pouzdanih dobavljača. -Kontrola dokumentacij e na prijemu. -Edukacija osoblja na prijemu.	pregled dokumentacije i vizualna kontrola u slučaju nesukladnosti bilježiti je u obrazac Evidencija nesukladnosti pri prijemu	Da	Ne	Ne	-	KT1
skladištenje svježe ili smrznute hrane	B: -razvoj mikrobioloških procesa K: ostaci sredstava za kontrolu štetočina ili ostaci sredstava za pranje i dezinfekciju F: oštećenja ambalaže tijekom skladištenja i manipulacije	Uslijed neadekvatnog skladištenja - povećanja temperature u rashladnim komorama može doći do razvoja mikrobioloških procesa Rezidue sredstava za kontrolu štetočina ili ostaci sredstava za pranje i dezinfekciju opreme koji kroz ambalažu mogu doći u doticaj sa hranom. Oštećenje ambalaže prilikom manipulacije.	-Kontrola temperature uređaja -Provođenja plana sanitacije -Provedba postupka DD mjera i kontrole štetnika u skladištu -Edukacija osoblja	2 puta dnevno kontrolira i evidencija temperature uređaja  provođenje plana sanitacije te održavanja i umjeravanja opreme.	Da	Da	Ne	Ne	KKT2
Izdvajanje proizvoda	B: kontaminacija mikroorganizmima K:ostaci kemikalija F: oštećenja ambalaže tijekom skladištenja i manipulacije	Kontaminacija mikroorganizmima uslijed mogućeg oštećenja ambalaže prilikom manipulacije Fizička oštećenja ili ostaci koji kroz ambalažu mogu doći u doticaj sa hranom.	-Izbor i ocjena dobavljača koja zovoljava navedene kriterije	Provjera dobavljača, potvrda o ispravnosti i certifikati ulaznih sirovina. Sanitarna iskaznica radnika	Da	Ne	Ne	-	-

		<b>KT 1</b>		
<b>Korak procesa</b>		Prijem		
<b>Opasnost</b>		Biološka	Kemijska	Fizička
<b>Izvor/uzrok</b>		prisutnost bakterija, virusa, kvasaca, plijesni i parazita u hrani	prisutnost toksina, kemijskih tvari iz okoliša, dodataka hrani (aditiva), ostataka pesticida, lijekova, tvari iz ambalaže, opreme, sredstava za kontrolu štetočina, pranje i dezinfekciju i dr	prisutnost stranih onečišćenja u hrani
<b>Kontrolna mjera</b>		Kontrola dokumentacije, uvjetnosti vozila, zdravstvene ispravnosti hrane i isporuke. Nadzor se vrši pri svakom prijemu od strane odgovorne osobe za prijem.		
<b>Kritična granica</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>– Opće stanje prijevoznog sredstva (čistoća, robno susjedstvo hrane, opremljenost mjeračima temperature)</li> <li>– Omogućen temperaturni režim prijevoza (hlađeni, zamrznuti proizvodi)</li> <li>– Omogućena neprekidnost hladnog lanca</li> <li>– Rok upotrebe</li> <li>– Istaknuta deklaracija</li> <li>– Namjenska ambalaža</li> <li>– Senzorska svojstva (okus, miris, izgled)</li> <li>– Odgovarajuća klasa, kvaliteta,</li> <li>– Maksimalno dopuštena temperatura transporta propisana je po vrsti hrane</li> <li>– Usmena izjava o zdravstvenom stanju osobe koja dostavlja proizvode</li> <li>– Primka</li> <li>– Termografski zapis vozila u pod temperaturnim režimom</li> </ul>		
<b>Nadzor</b>	<b>Metoda</b>	Kontrola temperature hladnog lanca, vizualna kontrola, pregled popratne dokumentacije		
	<b>Učestalost</b>	Prilikom svakog prijema		
	<b>Odgovornost</b>	VHT u objektu zakupoprimca		
	<b>Zapis</b>	Evidencija prijema, smo u slučaju uočen nesukladnosti		
<b>Korektivne mjere</b>		Hranu koja ne ispunjava tražene zahtjeve ne zaprimati. O nedostacima pismeno i usmeno (ODMAH) voditelja objekta Odabрати drugog dobavljača hrane.		
<b>Odgovornost</b>		Voditelj HACCP tima		

		<b>KKT 1</b>		
<b>Korak procesa</b>		Skladištenje svježe i smrznute hrane		
<b>Opasnost</b>		Biološka	Kemijska	Fizička
<b>Izvor/uzrok</b>		-porast broja prisutnih mikroorganizama - kontaminacija mikroorganizmima iz prostora i s ruku osoblja	ostaci sredstava za kontrolu štetočina ili ostaci sredstava za pranje i dezinfekciju	unos stranih onečišćenja u hranu tijekom skladištenja i manipulacije
<b>Kontrolna mjera</b>		Kontrola dokumentacije, uvjetnosti vozila, zdravstvene ispravnosti hrane i isporuke.  Nadzor se vrši pri svakom prijemu od strane odgovorne osobe za prijem.		
<b>Kritična granica</b>		Temperatura u uređaju za skladištenje svježe hrane mora biti unutar raspona od 1°C od 4°C ovisno Rad mora biti u skladu s DHP i DPP  Temperatura u uređaju za skladištenje smrznute hrane mora biti > -18°C Rad mora biti u skladu s DHP i DPP		
<b>Nadzor</b>	<b>Metoda</b>	Evidencija temperature u rashladnim uređajima i zamrzivačima 2 x dnevno Evidencija preventivnog održavanja opreme		
	<b>Učestalost</b>	Svakodnevno, 2 x dnevno		
	<b>Odgovornost</b>	VHT u objektu zakupoprimca		
	<b>Zapis</b>	Evidencija temperature		
<b>Korektivne mjere</b>		Ukoliko temperatura u uređaju prelazi kritične vrijednosti, osoba zadužena za njeno praćenje mora o tome ODMAH obavijestiti voditelja objekta.  Hranu uskladištiti u drugi, temperaturom odgovarajući uređaj u vremenskom periodu od 1 sata.		
<b>Odgovornost</b>		Voditelj HACCP tima		

## 2.6 Nadzor nad KT/KKT

POSTUPAK	KT/KKT	PROCEDURE	NADZOR UČESTALOST	ODGOVORNA OSOBA	KOREKTIVNA MJERA
Prijem	KT1	Kontrola dokumentacije, uvjetnosti vozila, zdravstvene ispravnosti hrane i temperature prema proceduri Kontrola prijema hrane.	Svaki prijem (Evidencija prijema u slučaju nesukladnosti)	Zaposlenik u skladištu	Povrat hrane koja ne udovoljava zahtjevima dobavljaču.
Skladištenje svježe i smrznute hrane	KKT1	Praćenje temperature umjerenim mjernim uređajem i vođenje evidencije prema proceduri Kontrola temperature	Dva puta dnevno (Evidencija temperature)	Zaposlenik u skladištu	Obavijestiti VHT Proizvod uskladištiti u drugi, temperaturom odgovarajući uređaj

## 3. VALIDACIJA

Provjera valjanosti HACCP plana u praksi i poboljšavanje sustava analize i kontrole kritičnih točaka - osnovna je svrha postupka validacije.

Postupak validacije provodi se, najmanje, jedanput godišnje.

Kad odgovorna osoba ocijeni potrebnim (pritužbe kupaca, zdravstvene neispravnosti proizvoda, izmjena legislativne i sl.) validacija se može provoditi i češće.

HACCP tim kroz postupak validacije provjerava slijedeće :

da li se lista potencijalnih opasnosti bazira na znanstvenim osnovama i da li uključuje sve potencijalne opasnosti

- da li su pitanja u analizi opasnosti zasnovana na znanstvenim podacima i stručnosti
- da li su zaštitne mjere učinkovite za identificirane opasnosti
- da li su dokumentirani parametri graničnih i akcijskih vrijednosti u skladu sa zakonskim odredbama
- da li su zaštitne radnje prikladne za metodu nadzora
- da li su odabrane popravne radnje prikladne

Kod provođenja validacije u slučaju ponavljanja nesukladnosti, istražuje se uzrok i pokreću popravne radnje (OB05 Zapis o nesukladnosti).

#### **4. VERIFIKACIJA**

Svrha postupka verifikacije je kroz dokumentaciju potvrditi da se HACCP plana na propisan način, pridržavaju sve odgovorne osobe. Za provedbu verifikacije odgovoran je HACCP tim.

Verifikacija se provodi u utvrđenim vremenskim intervalima.

Kad odgovorna osoba ocijeni potrebnim (pritužbe kupca, zdravstvene neispravnosti proizvoda i sl.) verifikacija se može u cijelosti ili djelomično provoditi češće.

HACCP tim ima slijedeće odgovornosti i ovlasti :

- pristup zapisima o kritičnim kontrolnim točkama/radnje vezane za ustanovljene nesukladnosti i popravne radnje
- ocjenjivanje HACCP plan - a samo sa stajališta zdravstvene ispravnosti
- promatranje sustava analize opasnosti i kontrole kritičnih točaka kako bi se potvrdila radna praksa
- uzorkovanje kritičnih kontrolnih točaka kako bi se neovisno potvrdila djelotvorna kontrola
- pregled zapisa o radnjama kojim se pokreću izmjene HACCP plana

Kod provođenja verifikacije u slučaju ponavljanja nesukladnosti, istražuje se uzrok i pokreću popravne radnje

Verifikacija je opisana u proceduri 02 Audit HACCP sustava a evidentira se u OB10 Verifikacija

#### **5.OSTALI POSTUPCI**

Dokumentiranim postupcima sustava upravljanja kvalitetom definirane su aktivnosti unutarnjih prosudbi, pokretanja i provedbe popravnih i zaštitnih radnji te aktivnosti upravljanja nesukladnim proizvodom.

Dokumentaciju Sustava analiza opasnosti i kontrole kritičnih točaka distribuira voditelj HACCP tima. Članovima HACCP tima distribuira cjelokupnu dokumentaciju. Zapise distribuira izvršiteljima koji su u obavljanju poslova i radnih zadataka svog radnog mjesta odgovorni za ažurno vođenje istih.

Popis svih dokumenata, postupaka, zapisa redovito se revidira kroz Master listu dokumenata.