

<b>TROGIR HOLDING</b> <b>d.o.o.</b> <b>Gradska tržnica</b>	Procedura HACCP sustava  <b>Skladištenje</b>	<b>PR05</b> rev.0 od 01/01/2016 str. 1 od 1
--	--	---

## 1. Odgovornost

Zakupoprimac treba na početku rada provjeriti senzorska svojstva robe koju prodaje.

Voditelj HACCP tima je odgovoran je za mjesečnu ovjeru evidencija izmjerenih temperatura kod zakupoprimaca koji provode sva načela HACCP

## 2. Zahtjevi za temperaturni režim

- Hladno skladištenje: temperatura rashladne komore od +1 do +4°C
- Zamrznuto skladištenje: temperatura u zamrzivaču >-18° C
- Skladištenje bez potrebe za temperaturnim režimom (ukloniti mogućnost djelovanja atmosferskih prilika na hranu)

## 3. Postupak

- Očitati temperaturu na termometru rashladnih uređaja 2 x dnevno i upisati je u evidenciju.
- Ukloniti hranu sa npr. sunca , kiše itd.

## 4. Korektivne mjere

- Senzorski nesukladnu robu ukloniti sukladno proceduri Zbrinjavanja otpada
- Ukoliko izmjerena/očitana temperatura prelazi kritične vrijednosti, odmah obavijestiti voditelja objekta.
- Za slučaj kada kvar nije moguće brzo otkloniti (unutar 1 sata), a ne može postići potrebna temperatura, nesukladne proizvode iz uređaja treba izdvojiti od sukladnih, odvojiti u za to predviđen uređaj i zbrinuti preko ovlaštenog subjekta.
- Upravljati nabavom da se potrebe za skladištenjem smanje.

## 5. Obrasci

- Evidencija temperature