

TROGIR HOLDING d.o.o. Gradska tržnica	Procedura HACCP sustava Održavanje opreme	PR08 rev.0 od 01/01/2016 str. 1 od 1
--	---	---

1. Svrha

Oprema koja se ne održava u dobrom stanju značajan su mogući izvor mikrobiološke, kemijske i fizikalne kontaminacije hrane. Neprimjereno održavane prostorije i oprema ne mogu se učinkovito čistiti. Neprimjereno održavanje može također omogućiti ulaz ostalim izvorima kontaminacije poput vode, štetočina i prašine.

2. Odgovornost

VHT odgovoran je za izradu/reviziju ček liste za provođenje tih kontrola i za poduzimanje korektivnih mjera ukoliko dolazi do odstupanja od zahtjeva.

3. Kriteriji za kontrolu

1. funkcionalna ispravnost opreme:
 - nabava od provjerenih i specijaliziranih dobavljača
2. status redovnog održavanja opreme:
 - provedba plana/evidenciji održavanja opreme
3. mogućnost nabave rezervnih i pomoćnih dijelova
4. raspoloživost ovlaštenih servisa za održavanje
 - ugovor sa ovlaštenim serviserom za održavanje
 - ugovor sa ovlaštenim serviserom za dezinfekciju rešetki isparivača hladnjaka i klima uređaja minimalno 1 x godišnje (kod zakupoprimca koji ga posjeduje)

4. Verifikacija kontrole

VHT najmanje jednom godišnje razmatra učinkovitost ove kontrole. U razmatranju uzima u obzir broj i značaj pojava nesukladnosti u proteklom razdoblju.

5. Korektivne mjere

Ovisno o rezultatima verifikacije VHT poduzima odgovarajuće korektivne mjere koje mogu uključiti:

- reviziju kontrolne liste i održavanja opreme
- reviziju Plana preventivnog održavanja opreme

6. Obrasci

- Evidencija/plan održavanja opreme